

Termómetro de repostería para caramelo, mermelada, embotados o freidoras

termometro analogico para leche

Termómetro de cocina en acero inoxidable con clip de sujeción, ideal para repostería. El termómetro sirve tanto para la conversión del azúcar en caramelo como para la elaboración de mermeladas.

La escala viene marcada con la T^a óptima para varios procesos como la esterilización, el embotado de compotas o la fritura, además de las ya mencionadas de la mermelada y distintas fases del caramelo.

Basta con insertar el termómetro en el líquido o alimento a medir y leer la temperatura.

Su selección

Ref:

Precio: Contacte para obtener precio

Este documento se generó el 05/04/2026, sus datos son de carácter informativo y no se considera vinculante para cliente o empresa.