

Produktinformation

Zucker-Thermometer

Edelstahl – rostfrei & lebensmittelecht – nicht spülmaschinengeeignet
Größe: 31,5 cm
glänzend

Quecksilberfrei
Temperaturanzeige von +20°C (+60°F) bis +200°C (+400°F)

Produktbeschreibung

Zuckerdekoration selbst herstellen. Mit diesem Thermometer haben Sie es im Griff.

Das Zucker-Thermometer ist ein unerlässliches Werkzeug beim Zubereiten von Zuckerarbeiten, Konfekt, Pralinen und anderen Köstlichkeiten.
Unsere Thermometer sind aus hochwertigem, rostfreiem Edelstahl hergestellt und sind quecksilberfrei.
Nach Gebrauch mit feuchtem Tuch reinigen.

In Faltschachtel zum Aufhängen

Artikelnummer: 951112



Gebrauchsanweisung

Das Zucker-Thermometer in die Zuckerlösung hängen und mit dem Clip am Rand befestigen.

Bezeichnungen der Zuckerstufen:

HANDPROBE - TEMPERATUR

Läuterzucker - 100°C

Schwacher Faden - 105°C

Starker Faden - 107,5°C

Schwacher Flug - 112,5°C

Starker Flug (Kettenflug) - 117,5°C

Ballen - 125°C

Bruch - 135°C

Karamell - ab 142,5°C