

Bestechend gute Argumente.

Für bedingungslosen Genuss.

Die Thermometerspitze misst gerade mal 1,5 mm im Durchmesser. Damit ist der Stich ins Gargut so minimal, dass praktisch kein Saft verloren geht. Darüber hinaus sparen Sie gerade in der heißen Phase der Zubereitung wertvolle Zeit. Nicht zuletzt durch die minimale Messdauer von unter einer Sekunde sorgen Sie dafür, dass Herd, Ofen oder Grill nur kurz geöffnet werden müssen und dadurch keine Temperatur verlieren.



Hochgradig schmackhaft.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- mit 1,5 mm Ø dünnster Fühler
- exakte Temperaturmessung $\pm 0,1\text{ }^{\circ}\text{C}$
- drehbares, beleuchtetes Display
- Alarm beim Erreichen der Wunschtemperatur
- wasser- und staubgeschützt
- bis zu 5.000 Stunden Batterielaufzeit
- optional: Glasseidenfühler bis $400\text{ }^{\circ}\text{C}$

Das wasserdichte Gourmet-Thermometer gibt es einzeln oder im Set mit zwei Temperaturfühlern.



GREISINGER

Member of GHM GROUP



Ihr Gradmesser für
kulinarischen Hochgenuss.



Das Gourmet-Thermometer der Spitzenklasse
für gehobene Ansprüche in der Küche.

Vier Stunden Garzeit. 0,9 Sekunden Messdauer.

Gewissheit in Sekundenbruchteilen.

Anspruchsvolle Gastronomie ist kulinarische Spitzenleistung unter Zeitdruck. Mit dem Greisinger Gourmet-Thermometer setzen Sie auf schnelle und robuste Präzision reinsten Grades.

Blitzschnell. Für die Zubereitung auf den Punkt.

Jede Messung ist ein Eingriff ins Geschehen. Mit dem Gourmet-Thermometer ist dieser Eingriff nicht nur winzig klein, sondern auch blitzschnell. Denn in weniger als einer Sekunde zeigt es bis 250 °C präzise das Ergebnis an. Mit einer Genauigkeit von $\pm 0,1$ °C ist es das schnellste und genaueste Messgerät in der Gastronomie. Mit der Variante im Set erhalten Sie den Glasseidenfühler mit einem Temperaturbereich bis 400 °C, um dauerhaft z. B. die Temperatur eines Pizzaofens oder Feuertopfs zu kontrollieren.

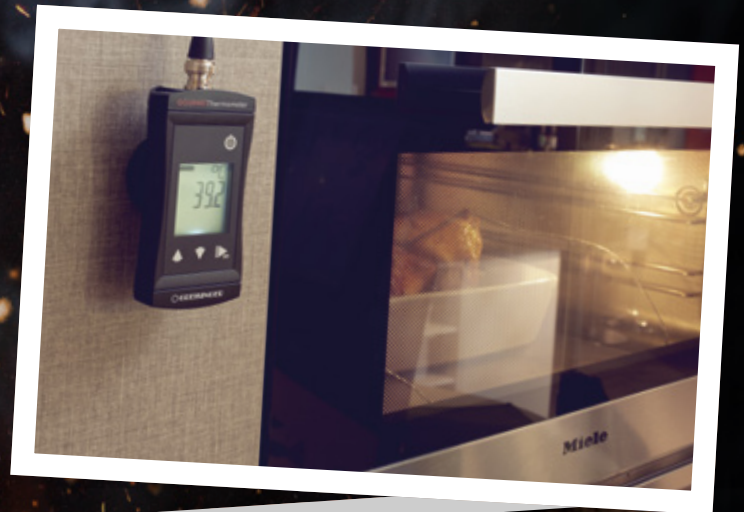
Überzeugen Sie sich selbst.

Greisinger – Ihr Spezialist für Messtechnik.



Robust: Messen und Reinigen in einem Abwasch.

Das spritzwassergeschützte Gourmet-Thermometer misst nicht nur schnell und zuverlässig, sondern lässt sich genauso schnell wieder reinigen. Mit einer Batterielaufzeit von rund 5.000 Stunden können Sie den Temperaturfühler ruhig eingeschaltet lassen, ohne ständig neue Batterien einlegen zu müssen.



Meisterlich zubereitet.

Auch beim Garen im Vakuumbbeutel, spielt die superdünne Nadel ihre ganze Stärke aus. Kombiniert mit einem Dichtungsaufkleber können Sie die Temperatur der Speisen im Vakuumbbeutel genau messen, ohne den Vakuumdruck zu verlieren. So garantieren Sie eine schonende Zubereitung, die aromenreiche und geschmackssensitive Resultate garantiert.

