



SPATULE THERMOMÈTRE

Permet de mélanger et contrôler la température des préparations (crèmes, sauces, sucre, chocolat) directement dans les récipients de cuisson, bain-marie, trempouses à chocolat.

Manche résistant à 220°C, lavable au lave-vaisselle. Thermomètre amovible -20° à +200°C, précision 0,1°C, fiabilité 1°C, étanche aux projections d'eau, non lavable au lave-vaisselle.

SPATULA THERMOMETER

Designed to mix products like cream, sauces, sugar and chocolate in the pan, bain-marie, or chocolate dipping machine, while controlling the temperature. Handle resists up to +220°C and is dishwasher safe.

-20° to +200°C removable thermometer, 1°C reliability, spray watertight. Do not put in dishwasher.

	L mm	Code	Prix HT
Spatule thermomètre Exoglass® <i>Spatula thermometer Exoglass®</i>	385	113090	
Spatule seule de rechange <i>Spatula without thermometer</i>		113091	