

Thermomètre infrarouge numérique Ooni

Dimensions (produit)
20 x 9 x 5 cm

Poids (produit)
0.2 kg

Dimensions (emballé)
23 x 9 x 15 cm

Poids (emballé)
0.2 kg

SKU
UU-P25B00

Toutes les spécifications des produits sont approximatives. Pour plus de détails, veuillez vous adresser à votre responsable de compte Ooni.



Ce thermomètre infrarouge haut de gamme est un outil essentiel pour chaque soirée pizza. Il permet à tout pizzaiolo de vérifier rapidement et avec précision la température de surface d'une pierre de cuisson, en toute simplicité.

Caractéristiques et avantages

- **Thermomètre infrarouge avec guide laser**
Un simple clic sur la gâchette active le guide laser pour mesurer la température de n'importe quelle surface, dans une plage allant de -30 °C à 550 °C. Une lecture en degrés Fahrenheit ou Celsius s'affiche alors en quelques secondes.
- **Écran LCD couleur rétroéclairé**
Interface utilisateur intuitive et facile à lire.
- **Anneau de température à code couleur**
Visualisez la température de la pierre de cuisson avant d'enfourner en consultant rapidement l'anneau de couleur à 12 segments qui change en fonction de la température.
- **Mode balayage de la température**
Le balayage de la pierre de cuisson de l'avant vers l'arrière permet d'effectuer 3 relevés de température : un minimum, un maximum et la moyenne de tous les relevés enregistrés sur la pierre.
- **Passez facilement d'un affichage à un autre**
Passez de l'affichage standard à l'affichage essentiel en passant et/ou l'affichage de l'émissivité pour personnaliser les détails affichés sur votre écran. Pratique pour les novices comme les pizzaiolos chevronnés.
- **Boucle d'accrochage pratique**
Suspendez votre appareil à un kit de crochets de table Ooni ou à un passant de ceinture grâce à la boucle d'accrochage amovible.
- **Améliorations esthétiques**
Profitez d'améliorations esthétiques intéressantes, comme une poignée ergonomique ainsi qu'un écran d'affichage intuitif, optimisant l'expérience de l'utilisateur.

