

TÉLÉCHARGER
MAINTENANT GRATUIT

* Pour 5 types de viande, le niveau de cuisson idéal à une variété de plats.

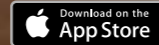
* Suivez simplement la progression de la cuisson sans avoir à rester debout devant le gril.

* Fonction d'alarme optique et acoustique – ne laissez pas brûler d'autres plats !

gratuit

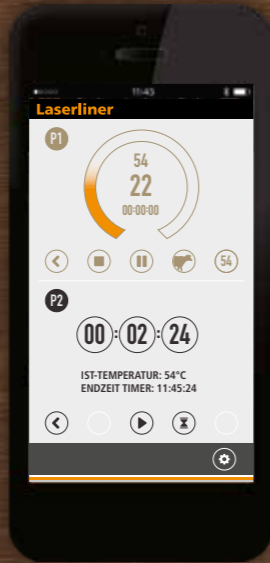


ThermoControl App



Fonctions

<p>1 Plats à base de viande</p> <p>82 plats différents</p> <ul style="list-style-type: none"> > BEEF BRISKET > BEEF FILET > ENTRECÔTE ... > FAUX FILET > FILET STEAK > MINCED BEEF ... 	<p>3 Chronomètre</p> <p>54 22 00:00:00</p>
<p>2 Niveaux de cuisson prédéfinis</p> <p>°C</p> <p>49 54 60 66 68</p> <p>RARE MEDIUM RARE MEDIUM WELL WELL DONE</p>	<p>4 Timer</p> <p>00:02:24</p> <p>TEMPÉRATURE RÉELLE: 54°C HEURE DE FIN TIMER: 11:45:24</p>



AVEC LE THERMOMÈTRE MULTICAPTEUR
MESUREZ EN TOUTE SÉCURITÉ
ET DE MANIÈRE HYGIÉNIQUE !

MULTISENSOR THERMOMÈTRE
THERMOINSPECTOR

- * Solution compacte 2 en 1 – Infrarouge et pointe de mesure dans un design pratique.
- * Rapide et repliable avec un petit diamètre d'insertion et une profondeur de la pointe pouvant atteindre 80 mm.
- * De -60°C à 350°C
- * Facile et hygiénique à utiliser.
- * LCD avec alarme couleur pratique.

Réf. 082.037A
EAN 4 021563 699001



2 EN 1

- MÉTHODE DE MESURE
IR
- POINTE DE MESURE TRÈS FINE
1.8 mm
- AFFICHAGE COULEUR
<4°C
80°C
>80°C

LASERLINER SCHWEIZ AG . St. Gallerstrasse 49 / Bau 4 . 9100 Herisau
Tél +41 71 250 38 00 . Fax +41 71 250 38 01 . info@laserliner.ch . www.laserliner.ch

DROIT AU BUT
AVEC NOTRE PROFES-
SIONNELLS DU GRIL
ET CUISINE



Laserliner

AVEC LE THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE
MESUREZ SANS FIL ET
DE MANIÈRE FLEXIBLE !



BLUETOOTH® THERMOMÈTRE THERMOCONTROL AIR

- * Simple, pratique et rapide grâce au fonctionnement sans fil.
- * Libre du mode de cuisson – à utiliser simplement au gril, au four, à la poêle ou à la broche.
- * Mesurez facilement la température centrale et la température ambiante grâce aux capteurs 2 en 1.
- * Obtenez toujours et facilement le niveau de cuisson parfait



Réf. 082.425A
EAN 4 021563 712670



Laserliner

AVEC LE THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE
CUIRE À POINT ET
GRILLER INTELLIGEMMENT



BLUETOOTH® THERMOMÈTRE THERMOCONTROL DUO

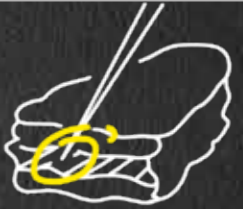
- * Griller, cuisiner et rôtir comme les pros.
- * Mesurez 2 plats simultanément et surveillez – les intelligemment via l'application.
- * Se fixe magnétiquement au four ou au gril en un clic – aucun risque, car résistant à la chaleur jusqu'à 350°C.
- * Restez flexible et mobile grâce au fonctionnement sur batterie.

Réf. 082.429A
EAN 4 021563 705351



Laserliner

LE THERMOMÈTRE GOURMET
COMME VOTRE
PARTENAIRE AU GRIL !



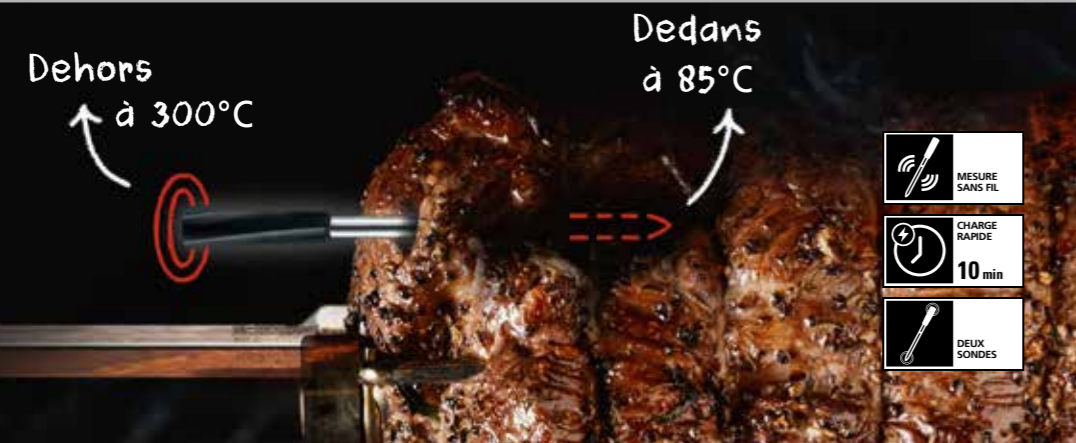
GOURMET THERMOMÈTRE THERMOMAÎTRE

- * Il suffit de mesurer la température de cuisson et de la lire en quelques secondes.
- * Manipulation pratique et rapide – il suffit de le déplier et de le lire immédiatement.
- * Avec des températures de cuisson imprimées pour différents types de viande en comparaison directe.

Réf. 082.029A
EAN 4 021563 688203



RARE	50°				
MED	58°	65°	65°		
WELL	65°	80°	70°	85°	65°



* En fonction de la différence de température