



## Celsius°Cooking™ Probe

---

APR13S

Een slimme (kern)thermometer die communiceert met de kookplaat waarop je kookt. Of je nu een saus opnieuw wilt opwarmen, een sous-vide gerecht op de perfecte temperatuur wilt laten garen of je steak perfect rosé wilt bakken op 62°C. Uiteraard ook toe te passen om overkoken tegen te gaan, verse ravioli niet kapot te koken of die heerlijke boullion te trekken. Met de handige RVS bevestigingsclip, die past op iedere kookpan, kan je de temperatuur in de pan eenvoudig meten. Of steek de Celsius°Cooking™ Probe direct in het product om de exacte kerntemperatuur te meten. Ideaal voor sauzen, soepen, frituren of sous-vide bereidingen.

### Uitvoering

- Slimme (kern)thermometer
- RVS houder
- CR2450 3V batterij
- QuickGuide

### Toepasbaarheid

- De APR13S is geschikt voor gebruik met de HI2-serie inducties en HIDD2-serie inducties met afzuiging van ATAG. Deze producten zijn voorzien van de Celsius°Cooking™ functionaliteit