

Inclusief Nederlandstalige app!



Koken als een professional - Het is zo simpel!

Om goede kookresultaten te behalen is het belangrijk om de kerntemperatuur van het vlees te weten.

De kerntemperatuur, de koudste plek van het vlees, moet gelijk zijn aan de temperatuur van de rest van het stuk vlees. Om een goed kookresultaat te krijgen is een juiste meting van de kerntemperatuur dus heel belangrijk.

Bij gewone thermometers wordt de temperatuur alleen gemeten aan de punt van de probe. Dit maakt het meten van de juiste kerntemperatuur vrij gecompliceerd, omdat je nooit precies weet of je de punt van de probe precies in de kern raakt. In feite zou dit kunnen betekenen dat je met 1 cm verschil er maar liefst 10 graden naast zit. Precies het verschil tussen Medium - Rare of Medium - Done.

The CookPerfect thermometer meet de temperatuur op vijf verschillende plaatsen in het vlees en berekent dan zowel de kerntemperatuur als de warmte in de grill. Met de intelligente CookPerfect thermometer meet je gegarandeerd de juiste kerntemperatuur, ongeacht hoe de probe in het vlees is geplaatst, en nog belangrijker, je weet precies wanneer je vlees geserveerd kan worden!

De CookPerfect is magnetisch, dus makkelijk te bevestigen aan uw barbecue!

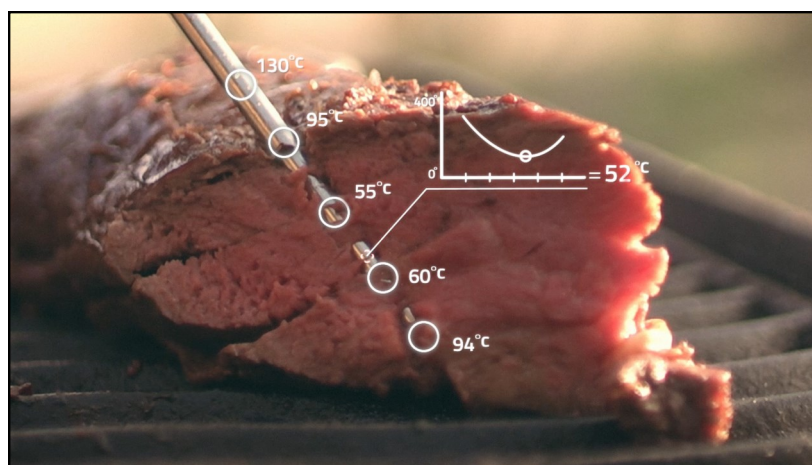


De CookPerfect Intelligent Meat Thermometer wordt geleverd met een gratis en Nederlandstalige app voor iOS en Android. Met de CookPerfect app is het heel eenvoudig om het kookproces op afstand in te stellen en te controleren.

De app rekent aan de hand van de door u ingestelde wensen en de kerntemperatuur en de omgevingstemperatuur uit hoe lang het vlees gegaard moet worden en wanneer het vlees klaar is om geserveerd te worden. U kunt zelf waarschuwingen instellen zodat u precies weet wanneer u kunt beginnen met het bereiden van bijgerechten zodat alles tegelijkertijd kan worden geserveerd. Makkelijker kan het niet!

De CookPerfect is werkzaam op twee meegeleverde AAA batterijen. De CookPerfect is ideaal voor gebruik in barbecues, ovens en smokers en geschikt voor alle vleessoorten. Niet geschikt voor in de magnetron. Temperatuurbereik van min 40°C tot maximaal 300°C. De CookPerfect heeft een draadloos Bluetooth bereik van 120 meter. De kabel van de probe is 100 cm lang.

De CookPerfect is alleen te gebruiken in combinatie met een Android of Iphone telefoon (niet meegeleverd). De bijbehorende en Nederlandstalige app is gratis te downloaden in de Appstore.



Cook like a PRO!

COOKPERFECT COMFORT

Cookperfect Comfort thermometer compleet geleverd met één probe. Een tweede probe is als optie leverbaar.



Geleverd inclusief twee AAA batterijen.



Type	Code	Prijs
CookPerfect Comfort	100100100	€ 89,00

INTELLIGENT PROBE THERMOMETER

Dankzij deze losse Probe is het mogelijk om tegelijkertijd een tweede stuk vlees te meten.



Type	Code	Prijs
Intelligent Probe	500100101	€ 32,50

**Cook like a PRO!**