

熬糖温度计 专业烘焙加热温度计 果酱-熬糖必备 40-200度 温度计

产品名称	熬糖温度计 专业烘焙加热温度计 果酱-熬糖必备 40-200度 温度计
公司名称	深圳市勿忘我科技有限公司
价格	面议
规格参数	加工定制:是 品牌:WWD2 型号:WWD2
公司地址	深圳市龙岗区坂田布龙公路590号宏发楼三楼
联系电话	13723798689

产品详情

产品数据——品牌：jamtastic! 英国品名：果酱熬糖温度计产地：中国材质：不锈钢 pp塑料手柄规格：长30.5cm，宽5cm重量：125g包装：带标，套袋，白盒装用途：制作果酱和熬糖必备的温度计，也适用于加热牛奶和各种液体。英国专业品牌，jamtastic，原单温度计，全部带标，官网在售，7英镑。官网：jamjarshop.com全不锈钢外壳，耐温200度测温表，华氏度和摄氏度双温显示。测温范围：40摄氏度---200摄氏度。（请勿超过200度，不要入油锅，低于40度无刻度显示）专业级的，面板上都有对应的熬焦糖阶段提示，美食美学来解释一下：熬煮焦糖的时候，焦糖的软硬度，风味，口感，最重要的就是温度，因为温度差别不大，所以需要这支温度计 thread 110度 糖浆纯度：80%滴入水中呈线形，无法成球形，用于糖浆制作，浇淋甜点和冰淇淋等soft-ball 115度 糖浆纯度：85%滴入水中呈柔软的球形，用于软糖，核桃糖，翻糖制作.hard-ball 123度 糖浆纯度：92%滴入水中呈坚硬的球形，捞起挤压不会变形，用于牛轧糖，棉花糖，水果凝胶糖，冰糖等的制作.soft-crack137度 糖浆纯度：95%糖浆顶部的起泡变小，浓厚，紧密，滴入水中成线形,捞出后柔软不会破碎.用于盐水太妃糖，butterscotch奶油糖的制作hard-crack stage144度 糖浆纯度：99%滴入冷水呈硬脆线形，易断，用于toffee太妃糖，nut brittles，坚果脆糖，lollipops棒棒糖制作.搜索一下制作熬糖的方法和制糖的配方吧，有这个温度计，很容易就成功啦，还有果酱哦！背部有个可以移动的夹子，方便夹在容器的边缘。温度计底部有安全隔离挡片，避免温度计测温点接触到锅底，本产品不含汞（水银），使用安全。使用的时，等温度差不多的时候，直接将温度计放入加热的液体，通常最下方的测温点进入液体就可以了，由于液体蒸发，温度计表面会有一些水雾凝结，正常现象，也不影响使用。使用完，冷却后再清洗，务必擦干温度计，再存放。规格：长31.5cm，宽5cm，测温范围：40度-200度，重量：125克，含纸盒包装150克。购买注意：——

1. 不锈钢制品，运输中表面可能有轻微划痕，介意请慎购。
2. 请勿超出温度使用，请勿长时间置于锅内，使用时，请不要离开现场。
3. 使用完，冷却后，请擦干净再存放，注意保养。
4. 清洗之前，请等待温度计冷却，确认到40度以下再清洗，以免过高温差损害温度计和破裂。

您所看到的只是我们常规生产的一种，我们所有的产品都可以为您oem/odm.以上参数产品可为您定制不同logo，和不同版本的方案，产品适合礼品、手机配套、商务等消费品行业。

我们能提供r的商标证书和授权委托书，让您入驻淘宝天猫、京东、苏宁、易迅、当当、1号店等。

您和我们合作，我们会尽最大的生产能力和技术能力满足您不同的要求。我们会以最快最准的交货方式完成您的订单。您也可以发挥您丰富的想象力，设想一些更加新颖的产品外观和应用理念。我们来协助您共同完成您的理想。同时真诚的欢迎您给我们提出宝贵的建议！

本产品的加工定制是是，品牌是WWD2，型号是WWD2，类型是看描述，测量范围是40-200（ ），表面直径是看描述（mm），精度等级是看描述，规格是红色手柄，属性是看描述