

M CLASSIC +

SUIVEZ LES ÉTAPES DE CUISSON DE VOS PLATS OU DESSERTS, MÊME SUR INDUCTION !
Un nouveau design et une mesure de la température toujours aussi précise !



L'iconique m°classic **évolue** ! Avec son nouveau **design** et ses **fonctions** toujours plus **performantes**, m°classic+ saura vous convaincre.

En cuisine, la différence entre cuit et bien cuit est parfois **une question de degré**, surtout lorsqu'il s'agit de **pâtisserie** ou de **cuisson précise**.

C'est chose faite grâce à la sonde Mastrad **m°classic+** compatible induction, qui permet de contrôler la cuisson des aliments en mode **manuel** ou **préprogrammé**, avec un contrôle de la température entre **0°C** et **+210°C**.

La sonde vous permet de préprogrammer votre **type de viande** (bœuf, porc, poulet, poisson...) et votre **cuisson préférée** (saignant, mi-saignant, à point, cuit et bien cuit).

Le **temps restant**, affiché sur l'écran, vous permet de contrôler la cuisson et vous assure une tranquillité d'esprit.

CARACTERITIQUES ET ENTRETIEN

- Nouveau design
- Compatible four, barbecue, induction
- Programmation des températures d'alerte
- Lavage d'un coup d'éponge
- 0°C +210°C (32°F et 410°F)
- Longueur du câble : 1m
- Piles : 1 AAA incluse
- Dos aimanté

