

**Das richtige Zubehör für die SEVO – immer auf den Punkt.**



## ZB 8126 – SEVO Kernthermometer

---

### Die USP auf einen Blick:

- **Schnell und Genau:** Das Kernthermometer hat einen frei einstellbaren Temperaturbereich von 10°C bis max. 300°C. Die aktuellen Werte werden digital im Display des SEVO angezeigt.
- **Alarm:** Für die volle Kontrolle sorgt auch ein Alarm-Signal. Wenn die eingestellte Zieltemperatur erreicht wird ertönt am Grill ein akustisches Signal.
- **Immer das gewünschte Grillergebnis:** Egal ob Steak, Braten, Geflügel oder Fisch, mit dem Kernthermometer wird jedes Gericht zum Gaumenschmaus.
- **Robust und leicht zu reinigen:** Die Mess-Sonde, sowie das Kabel sind aus Edelstahl und daher flexibel im Einsatz aber auch leicht zu reinigen. Außerdem mit praktischem Halter zu besseren Aufbewahrung.

## Wichtige Daten im Überblick

Material	Edelstahl
Pflege	Nach Gebrauch von Hand säubern
Geeignet für	Modelle der SEVO-Serie: PG 8104 / 8106 / 8107 / 8119/ 8138 / 8139
Gewicht	45 g
Länge Sonde	10 cm (ohne Griff) / 15,5 cm (mit Griff)
Kabellänge	80 cm
Verpackungsmaße	TBD
VE	20
GTIN-Code	4008146037535

## POS – für eine gelungene Platzierung

 <b>POS</b> STICKER	 <b>ACRYL</b> DISPLAY	 <b>A+</b> CONTENT	 <b>Product</b> Video
Aufkleber, Hangtags o. Ähnliches	Acrylaufsteller	Extra Pressebilder	Produktvideo
Ja	Nein	Ja	Nein

## Beschreibung für Onlineshops/Kataloge

Jeder Grillfan kann ein gutes Kerthermometer gebrauchen. Beim SEVO können daher bis zu zwei Kernthermometer angeschlossen werden. Damit kann die Garstufe des Grillguts gemessen werden, ohne z.B. das Fleisch anschneiden zu müssen. Das Thermometer misst schnell und sehr genau – die jeweilige Temperatur wird digital im Display des SEVO angezeigt. So wird der perfekte Garpunkt nicht verpasst und das Ergebnis ist keine Frage des Zufalls.