**Termometr do mięsa – grilluj perfekcyjnie i.. zdrowo!**

**Korzystanie z termometru do grillowania mięsa pozwala przygotować perfekcyjnie wysmażone dania bez ich przesuszania i na 100% określić, czy zniszczyliśmy szkodliwe bakterie Samonella i E.coli, które mogą nie tylko zniszczyć przyjemność imprezowania na świeżym powietrzu, ale też doprowadzić do groźnych zatruć. Ponadto, korzystając z takiego termometru, unikniemy spalenia mięsa dzięki wbudowanemu alarmowi, który przypomni o powinności zdjęcia potrawy z rusztu. Oto trzy powody, dla których warto użyć termometru do mięsa podczas spotkań przy grillu.**

**Powód nr 1 – Każdy rodzaj mięsa jest inny**

Każdy, nawet laik, wie, że różne rodzaje mięsa powinny być przygotowywane w inny sposób. Dlatego korzystając z termometru, pozyskując wcześniej wiedzę na temat właściwości danego mięsa i optymalnej temperatury jego wysmażania, możemy mieć pewność, że na naszym talerzu wyląduje prawdziwy rarytas. Warto pamiętać - aby uzyskać optymalną potrawę, należy sondę z czujnikiem temperatury umiejscowić w odpowiednim miejscu– w przypadku kurczaka będą to uda lub piersi, uważając, by nie dotykać termometrem kości, a gdy na ruszcie ląduje czerwone mięso, pieczeń, stek lub kotlet, odczytu dokonujemy w najgrubszej części, z dala od kości, tłuszczu lub chrząstek. Pamiętajmy także, że baterie takie jak Salmonella czy E.coli giną w odpowiedniej temperaturze (ok. 70 stopni Celsjusza), dlatego warto również wziąć ten czynnik pod uwagę podczas przygotowania mięsa na grilla.

**Powód nr 2 – Z pomocą przychodzi smartfon**

Obecnie, podczas grillowania, może przydać nam się smartfon, zwłaszcza jeśli na podorędziu mamy cyfrowy termometr do mięsa (np. firmy Xavax) działający za pomocą technologii Bluetooth. Dzięki dedykowanej aplikacji współgrającej z systemami Android i iOS, możemy na bieżąco monitorować stan naszego dania, śledzić odpowiedni stopień wysmażenia od bardzo dobrego po krwisty z poziomu smartfona. Idealnym rozwiązaniem jest, gdy termometr wyposażony zostaje w minutnik, który przypomni o powinności zdjęcia mięsa z rusztu. Natomiast dzięki dwóm sondom możemy w tym samym czasie wykonać pomiar dwóch próbek, a wszelkie dane wyświetlą się po włączeniu aplikacji na telefonie. Co więcej jeśli chcemy sfilmować nasze grillowe poczynania funkcje te dostępne są z poziomu wspomnianej aplikacji.

**Powód nr 3 – Nigdy więcej przesuszonego karczku!**

Czasami, mimo szczerych chęci, niestety przygotowanie mięsa na grillu kończy się jego przypaleniem lub wysuszeniem. W przypadku cyfrowego termometru Bluetooth Xavax wskazywanie temperatury zawiera margines tylko 1 stopnia błędu. Sam zakres zaś ograniczony jest od -30 aż do +250 stopni Celsjusza. Ponad to korzystając z termometru możemy dobrać odpowiednie parametry do rodzaju mięsa, które chcemy przyrządzić. Do wyboru mamy metody przyrządzania na wołowiny, cielęciny, hamburgerów lub mięsa mielonego, ryby, kurczaka i jagnięciny. Podświetlany na niebiesko ekran pozwala korzystać z urządzenia nawet po zmroku, a sam termometr jesteśmy w stanie przymocować do blaszanej powierzchni za pomocą magnesu.

Urządzenie to, poza tym, że chroni nasze zdrowie i zapewnia pyszne posiłki, sprzyja także nauce świadomego grillowania. Dzięki niemu skutecznie możemy zaskoczyć znajomych i rodzinę wyrazistym smakiem o aromatem ich ulubionego kąska mięsa. Cena termometru to 209 zł.

Więcej informacji – [www.hama.pl](http://www.hama.pl)