

J'ai testé pour vous la spatule thermomètre silicone



Cass Noisette



Un accessoire très pratique pour pâtisser puisqu'il est deux en un, plutôt que d'avoir un thermomètre et une spatule à côté pour tourner, un seul accessoire suffit ! Cela est beaucoup plus pratique pour le tempérage du chocolat. Il est inscrit qu'il va de 30 à 300 degrés mais même une température en dessous de 30 degrés est bien indiquée.

Les + produits



2 en 1 : plus besoin que d'un seul accessoire pour contrôler la température et tourner en même temps

Il se nettoie facilement puisque la partie spatule peut s'enlever.

Les - produits



Attention à bien remuer pour que le chocolat ne colle pas au thermomètre par exemple, et que cela n'induisse pas la sonde en erreur.

30-12-2020

PRIX 9€90

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](https://www.zodiosphere.fr)