



Wine thermometers are commonly used to measure the optimal wine temperature, to serve a wine an unsuitable temperature can change the perception of its features.

They are especially suited for wineries, oenology companies, food-industry activities and even for using at home.

### ► Digital avec sonde



- 1 | Les modèles digitaux avec sonde obtiennent une lecture rapide en quelques secondes.
- 2 | Affichage numérique LCD
- 3 | Température optimale présélectionnée pour différents types de vins et champagnes
- 4 | L'écran affiche le type de vin présélectionné, la température actuelle et la température optimale en ° C ou ° F (réf. KJR007)

Référence	KJR007	KJR004
Sonde	Fixe (85 mm)	Pliable (95 mm)
Type de vins	19	11
Alarme	Sonore	Lumineux
Auto éteint	30 min	5 min
Lumière	Oui	Non
Dimensions	41x28x244 mm	41x28x245mm (ouvert)
Alimentation	2 piles (AAA 1.5 V)	

### ► Avec tige



- 1 | Utilisé traditionnellement dans toutes sortes de bouteilles de vin et de champagne pour son application facile, avec une tête en bois spéciale pour une utilisation plus facile.

Référence	KJR003
Échelle	0/40 °C
Résolution	1 °C
Remplissage	Liquide organique rouge
Dimensions	13x4 cm aprox

### ► En verre liquide



- 1 | Fabriqué en acier Inox flexible pour une utilisation plus facile. La bande indique, par des chiffres lumineux, la température.
- 2 | La bande a imprimé un guide qui indique la température optimale de la boisson suivante Sweet White Wine, Spar ling Wine, Sauternes, Dry White Wine, Champagne, Dry Sherry, Light Red Wine, Rosé, Cotes du Rhone, Madeira Red Burgundy, Cream Sherry, Chianti, Port and Red Bordeaux Claret.

Référence	KJR008
Échelle	4/24 °C
Dimensions	ø 55 mm x 37 mm longueur