

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/waga-kuchenna-bambusowa-5kg-lcd-23x16cm-geko-gh03002-p-24256.html>



Waga kuchenna bambusowa 5kg LCD 23x16cm GEKO GH03002

Cena brutto	31,87 zł
Cena netto	25,91 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	GH03002
Kod producenta	GH03002
Kod EAN	5901477155147
Producent	Narzędzia GEKO

Opis produktu

Waga kuchenna bambusowa GEKO GH03002

Elektroniczna waga kuchenna z platformą wykonaną z naturalnego bambusa. Model zapewnia precyzyjne ważenie składników do 5 kg z dokładnością do 1 grama, wyposażony w wyświetlacz LCD oraz podstawowe funkcje użytkowe.

Maksymalne obciążenie 5 kg

Dokładność pomiaru 1 g

Wymiary platformy 23 × 16 cm

Materiał platformy Bambus

Charakterystyka

Dokładność 1 gram

Rozdzielczość pomiaru 1 g oznacza, że waga rejestruje najmniejsze różnice masy równe jednemu gramowi. Parametr istotny przy precyzyjnym odmierzaniu przypraw, drożdży czy proszku do pieczenia, gdzie nawet niewielkie odchyłki wpływają na efekt końcowy.

Platforma bambusowa 23 × 16 cm

Powierzchnia ważenia wykonana z naturalnego bambusa zapewnia stabilne podłoże dla naczyń o różnych rozmiarach. Wymiary 23 × 16 cm pozwalają na umieszczenie standardowych mis kuchennych i talerzy.

Funkcja tarowania

Zerowanie wskazań po umieszczeniu naczynia eliminuje jego masę z pomiaru. Funkcja pozwala dodawać kolejne składniki do tego samego pojemnika bez konieczności przeliczania różnic w odczytach.

Wskaźniki diagnostyczne

Wyświetlacz sygnalizuje niski poziom naładowania baterii oraz przekroczenie maksymalnego obciążenia. Informacje te chronią przed uszkodzeniem mechanizmu pomiarowego i zapewniają ciągłość pracy.

Specyfikacja techniczna

Model	GEKO GH03002
Maksymalne obciążenie	5 kg
Dokładność pomiaru	1 g
Wymiary platformy	23 × 16 cm
Materiał platformy	Bambus
Wyświetlacz	LCD
Funkcja tarowania	Tak
Wybór jednostek	Tak
Automatyczna kalibracja	Tak
Automatyczne wyłączenie	Tak
Wskaźnik zużycia baterii	Tak
Wskaźnik przeciążenia	Tak
Zasilanie	2 × AAA (brak w zestawie)

Zastosowanie

- Precyzyjne odmierzanie składników podczas pieczenia ciast i chleba
- Ważenie porcji żywności w dietach kontrolowanych kaloryczność
- Dozowanie przypraw i ziół w recepturach kulinarnych
- Przygotowywanie mieszanek do domowych przetworów
- Ważenie kawy i herbaty przy parzeniu metodami alternatywnymi
- Kontrola porcji w żywieniu sportowców

Użytkowanie i konserwacja

Umieszczenie wagi

Urządzenie należy ustawiać na płaskiej, stabilnej powierzchni z dala od źródeł ciepła i wilgoci. Nierówne podłoże może wpływać na dokładność pomiarów. Przed pierwszym użyciem warto sprawdzić poziom, umieszczając wagę na blacie kuchennym bez nachylenia.

Czyszczenie platformy bambusowej

Bambus wymaga delikatnego czyszczenia wilgotną ściereczką bez zanurzania w wodzie. Nadmiar wilgoci może prowadzić do pęcznienia i deformacji materiału. Po wytarciu należy osuszyć powierzchnię suchą szmatką.

Wymiana baterii

Wskaźnik niskiego poziomu baterii pojawia się z wyprzedzeniem umożliwiającym dokończenie bieżących pomiarów. Baterie AAA należy wymieniać parami, unikając mieszania starych z nowymi lub różnych typów ogniw.

Kalibracja

Automatyczna kalibracja uruchamia się przy włączeniu urządzenia. Proces trwa kilka sekund – w tym czasie nie należy obciążać platformy. Jeśli waga wyświetla nieprawidłowe wartości na pustej platformie, warto sprawdzić czystość czujników pod spodem obudowy.