

**levenhuk**  
Grill&Joy

## Термометры для мяса



Это «Apple» в мире термометров. Эстетика, подарок, технологии.

Для кого: Для тех, кто любит комфорт, гаджеты, часто готовит дома или на обустроенной даче. Ищет подарок мужчине (мужу, шефу, отцу).

### ТОП-характеристики:

- «Гриль без дежурства»: Благодаря приложению не нужно стоять у мангала. Подключил к телефону, ушел пить пиво с друзьями или смотреть футбол. Телефон сам «позовёт», когда мясо готово
- Гарантия результата: Мясо никогда не будет сухим или сырым. Клиент платит не за прибор, а за идеальный стейк каждый раз
- Экосистема: Все работают через одно красивое и удобное приложение ToGrill. Там всё в картинках: выбрал «Корову», нажал «Medium Rare» — готово
- Подарочная упаковка: УФ-лак, стильный дизайн. Это готовый подарок, который выглядит дороже, чем стоит

### Для тех, кто:

- Любит комфорт и гаджеты
- Часто готовит дома или на даче
- Хочет контролировать температуру блюд, не стоя рядом с грилем или духовкой.
- Использует простые модели для духовки и кухни
- Использует продвинутые модели для стационарного гриля
- Ищет подарок мужу, отцу, коллеге, начальнику

# Серия Levenhuk Wezzer

Все модели серии Levenhuk Wezzer Grill объединяют следующие характеристики:

- **Экосистема:** Работают с одним мобильным приложением ToGrill (iOS/Android)
- **Связь:** Используют Bluetooth для передачи данных на смартфон
- **Функционал приложения:** Предустановленные профили для разных видов мяса, графики температуры, таймеры, возможность пользовательских настроек
- **Индикация:** Все базы оснащены экранами с подсветкой (читаемы в темноте).
- **Материалы:** Корпуса из ABS-пластика, щупы из пищевой нержавеющей стали
- **Базовые функции:** Таймер (до ~12 часов), звуковые уведомления, удержание показаний, автоотключение, переключение °C/°F
- **Крепление:** Наличие магнитов на задней панели для фиксации на металлических поверхностях (холодильник, корпус духовки)
- **Влагозащита:** Степень IP65 распространяется только на щупы (можно мыть под струей воды, но не погружать надолго). Базовые блоки не водонепроницаемы

# Ключевые различия

Линейку можно разделить на три группы по типу конструкции:

- Классические проводные: BT10, BT20
- Полностью беспроводные (True Wireless): BT30, BT50
- Специализированный (для крышки гриля): BT40

Характеристика	BT10 (86330)	BT20 (86331)	BT30 (86332)	BT40 (86333)	BT50 (86334)
Тип щупа	Проводной	Проводной	Беспроводной	Проводной	Беспроводной
Кол-во щупов в комплекте	1	3	1	2	2
Макс. кол-во щупов	1	6	1	4	2
Измерение t° среды	Нет	Нет (только мясо)	Да (датчик в ручке)	Да (встроен в корпус)	Да (датчики в ручках)
Диапазон t° мяса	0–300 °C	0–300 °C	0–100 °C	0–300 °C	0–100 °C
Питание	2x AAA	2x AA	Аккумулятор (Type-C)	2x AA	Аккумулятор (Type-C)
Дальность (прямая видимость)	до 80 м	до 60 м	до 90 м (репитер-телефон)	~50 м	до 90 м (репитер-телефон)
Bluetooth	5.1	5.1	5.1	5.1	5.1

# Детальный анализ и УТП по каждому артикулу

## Levenhuk Wezzer Grill BT10

Арт.: 86330

Базовая модель для повседневной готовки

**Описание:** Компактный термометр с одним проводным щупом. Самый простой в линейке, работает от мизинчиковых батареек (2 AAA)

**Особенности:** Длинный щуп (17 см) удобен для крупных кусков мяса

**УТП (Уникальное Торговое Предложение):**

«Точный результат без сложных настроек»

Самое доступное и компактное решение в линейке. Идеально для тех, кто готовит одно блюдо за раз и хочет попробовать готовку с приложением без переплаты за лишние порты.



# Детальный анализ и УТП по каждому артикулу

## Levenhuk Wezzer Grill BT20

Арт.: 86331

Модель для больших компаний и сложных блюд

**Описание:** Компактный термометр с одним проводным щупом. Работает от мизинчиковых батареек (2 AAA)

**Особенности:** Длинный щуп (17 см) удобен для крупных кусков мяса

**УТП (Уникальное Торговое Предложение):**

«Для больших праздников и компаний»

Единственная модель, позволяющая контролировать сразу 3 разных стейка (и до 6 при докупке щупов). Идеальный выбор для тех, кто готовит на большую семью или компанию с разными предпочтениями по прожарке.



# Детальный анализ и УТП по каждому артикулу

## Levenhuk Wezzer Grill BT30

Арт.: 86332

Инновационная беспроводная модель (1 щуп)

**Описание:** Полностью лишен проводов. Щуп-игла вставляется в мясо, а база служит репитером сигнала и зарядной станцией. Щуп имеет два сенсора: острое меряет мясо (до 100 °С), керамическая ручка — температуру воздуха в камере (до 300 °С).

**Особенности:** Встроенный аккумулятор, Bluetooth 5.1 (более стабильная связь), подходит для вертела (нет проводов, которые намотаются). УТП (Уникальное Торговое Предложение):

«Свобода от проводов»

Идеален для закрытых грилей и приготовления су-вид. Позволяет одновременно следить за прожаркой мяса и температурой в духовке, не путаясь в проводах. Современный стандарт Bluetooth 5.1 обеспечивает лучшую энергоэффективность и дальность.



# Детальный анализ и УТП по каждому артикулу

## Levenhuk Wezzer Grill BT40

Арт.: 86333

Специализированное решение для гриль-мастеров

**Описание:** Разработан для установки в крышку гриля вместо штатного аналогового термометра. Имеет круглый дизайн.

**Особенности:**

- Встроенный в корпус датчик измеряет температуру под крышкой гриля (до 400 °C).
- Работает как хаб для проводных щупов (2 в комплекте, до 4 всего) для измерения температуры мяса.

**УТП (Уникальное Торговое Предложение):**

«Профессиональный апгрейд вашего гриля»

Превращает обычный гриль в «умный». Продуманный форм-фактор 2-в-1: стационарный контроль жара под крышкой + точечный контроль прожарки мяса через выносные щупы.



# Детальный анализ и УТП по каждому артикулу

## Levenhuk Wezzer Grill BT50

Арт.: 86334

Флагманская беспроводная модель (2 щупа)

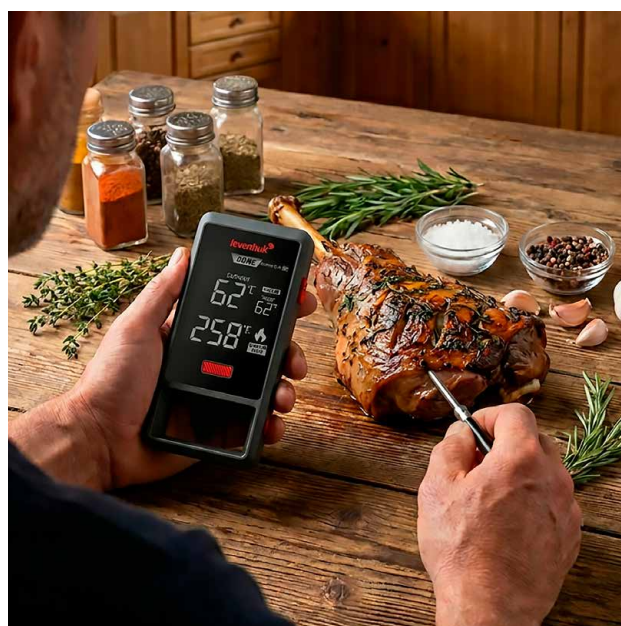
**Описание:** Аналог BT30, но с двумя беспроводными щупами в комплекте. База имеет два слота для зарядки.

**Особенности:** Каждый щуп является двухзонным (мясо + воздух). Работает от аккумулятора.

**УТП (Уникальное Торговое Предложение):**

«Максимальная технологичность»

Двойная свобода от проводов. Позволяет готовить два независимых блюда (например, курицу и ростбиф) в разных зонах гриля с полным контролем температуры среды и продукта. Топовое решение для продвинутых кулинаров.



## Резюме для выбора:

- **BT10:** Эконом, 1 блюдо, провод
- **BT20:** Масштабная готовка, 3+ блюда, провода
- **BT30:** Удобство, вертел, 1 блюдо, без проводов
- **BT40:** Апгрейд гриля, встройка в крышку
- **BT50:** Удобство, вертел, 2 блюда, без проводов

# Термометр кулинарный Levenhuk Wezzer Grill BT10

Арт.: 86330

- 1 проводной щуп
- Приложение на смартфон и соединение по Bluetooth. Смартфоны и планшеты Android/iOS через приложение ToGrill
- Bluetooth-соединение до 80 м на открытой местности (до смартфона)
- Диапазон измерения температуры 0 °C~300 °C / 32 °F~572 °F
- В приложении можно выбрать готовые настройки для 10-ти видов продуктов
- Прибор будет отображать текущую температуру продукта во время готовки и уровень сигнала
- Оповещение о готовности блюда
- Таймер
- Измеряет в °F и °C
- Можно заменять щуп
- LCD дисплей
- Подсветка
- Магнитное крепление
- Разъем mini Jack 3.5 мм, длина 2,5 см; длина кабеля 102 см, длина щупа 17 см (всего 121,5 см)



# Термометр кулинарный Levenhuk Wezzer Grill BT20

Арт.: 86331

- 3 щупа в комплекте
- Поддерживает 6 проводных щупов: все для измерения температуры мяса
- Приложение на смартфон и соединение по Bluetooth. Подключение смартфона и планшеты Android/iOS через приложение ToGrill
- В приложении можно выбрать готовые настройки для 10-ти видов продуктов
- Можно использовать сразу несколько щупов, каждый для отдельного продукта. В приложении будет отображаться каждый подключенный щуп и температура, которую он измеряет в реальном времени (на картинке)
- Все 6 щупов разных цветов. В приложении можно настроить цвет отображения каждого щупа (например, чтобы зеленый щуп в приложении также отображался зеленым, а голубой – голубым, чтобы не запутаться)
- Диапазон измерения температуры 0... +300 °C
- Прибор будет отображать текущую температуру продукта во время готовки, номер активного щупа, желаемую температуру, уровень сигнала, уровень заряда батареи, значок степени прожарки
- Bluetooth-соединение до 60 м на открытой местности
- Оповещение о готовности блюда.
- Измеряет в °F и °C
- Есть подставка
- Магнитное крепление
- Силиконовые заглушки для гнезд щупов
- LCD дисплей
- IP65 защита щупов
- Разъемы mini Jack 3.5 мм, длина 4 см; длина кабеля 102 см, длина щупа 14 см (всего 138 см)
- Питание 2 батарейки AA



# Термометр кулинарный Levenhuk Wezzer Grill BT30

Арт.: 86332

- 1 беспроводной щуп с керамической ручкой, который измеряет температуру в духовке и температуру продуктов. Щуп заряжается от прибора. Уровень заряда можно проверить в приложении.
- Питание от аккумулятора 1100 мач
- Приложение на смартфон и соединение по Bluetooth. Доступно для устройств iOS 11.0 и более поздних; Android 5.0 и более с Bluetooth 4.0
- Bluetooth-соединение 80 м (до щупа), 90 м (до смартфона)
- Диапазон измерения температуры мяса 0~100 °C / 32~212 °F
- Прибор будет отображать текущую температуру продукта во время готовки, желаемую температуру, температуру духовки, уровень сигнала, уровень заряда батареи и т.д
- Диапазон измерения температуры в духовке 50~300 °C / 122~572 °F
- Оповещение о готовности блюда
- Измеряет в °F и °C
- Магнитное крепление
- LCD дисплей
- Подсветка
- Длина щупа 14,2 см



# Термометр кулинарный Levenhuk Wezzer Grill BT40

Арт.: 86333

- 2 проводных щупа в комплекте
- Поддерживает 4 проводных щупа для измерения температуры продуктов и 1 встроенный для измерения температуры в гриле
- Приложение на смартфон и соединение по Bluetooth. смартфоны и планшеты Android/iOS через приложение ToGrill
- Bluetooth-соединение 30 м в помещении, 50 м на открытой местности (до смартфона)
- Прибор вкручивается в металлическую крышку гриля с помощью гайки. Щуп для измерения температуры гриля оказывается внутри гриля. Термометр ставят вместо дефолтного в гриле, потому что поставляемые вместе с грилем плохого качества
- Оповещение о готовности блюда
- Измеряет в °F и °C
- Прибор будет отображать текущую температуру продукта во время готовки, желаемую температуру, температуру духовки, вид мяса, степень прожарки, номер активного щупа, уровень сигнала, уровень заряда батареи и т.д
- Все 4 щупа разных цветов. В приложении можно настроить цвет отображения каждого щупа (например, чтобы зеленый щуп в приложении также отображался зеленым, а красный – красным, чтобы не запутаться)
- LCD дисплей
- IP65 защита щупов
- Подсветка
- Разъемы mini Jack 3.5 мм, длина 4 см; длина кабеля 102 см, длина щупа 14 см (всего 138 см)
- Питание 2 батарейки AA



# Термометр кулинарный Levenhuk Wezzer Grill BT50

Арт.: 86334

- 2 беспроводных щупа с керамической ручкой, которые измеряют температуру в духовке и температуру продуктов. Заряжаются от прибора. Уровень заряда можно проверить в приложении
- Питание от встроенного аккумулятора 1100 мАч
- Приложение на смартфон ToGrill и соединение по Bluetooth
- Bluetooth-соединение 80 м (от базы до щупа), 90 м (от базы до смартфона)
- Прибор будет отображать текущую температуру продукта во время готовки, желаемую температуру, температуру духовки, значок сигнала, уровень сигнала, уровень заряда батареи и т.д.
- Диапазон измерения температуры мяса 0~100°C / 32~212 °F
- Диапазон измерения температуры жара 50~300 °C / 122~572 °F
- Оповещение о готовности блюда
- Измеряет в °F и °C
- Магнитное крепление
- Защита IP65 (только щупы)
- LCD дисплей
- Подсветка
- Длина щупа 14,2 см
- Отличается от BT30 только количеством щупов

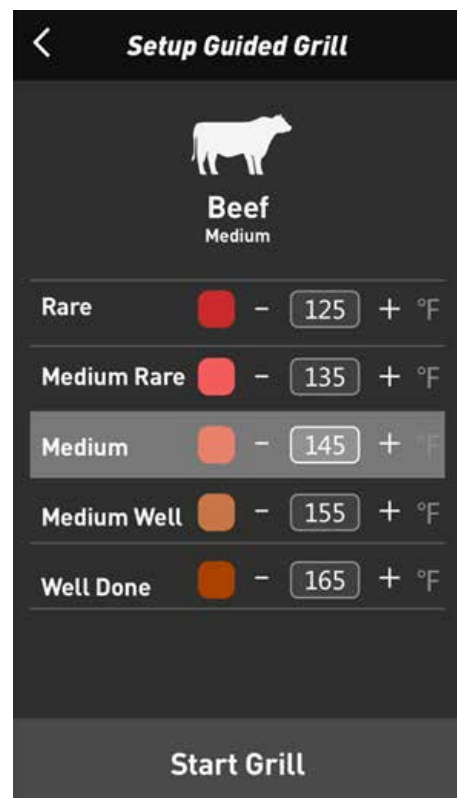
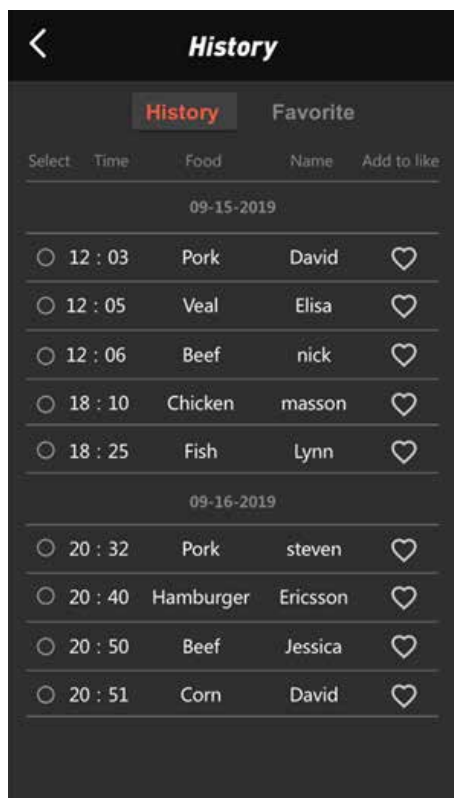
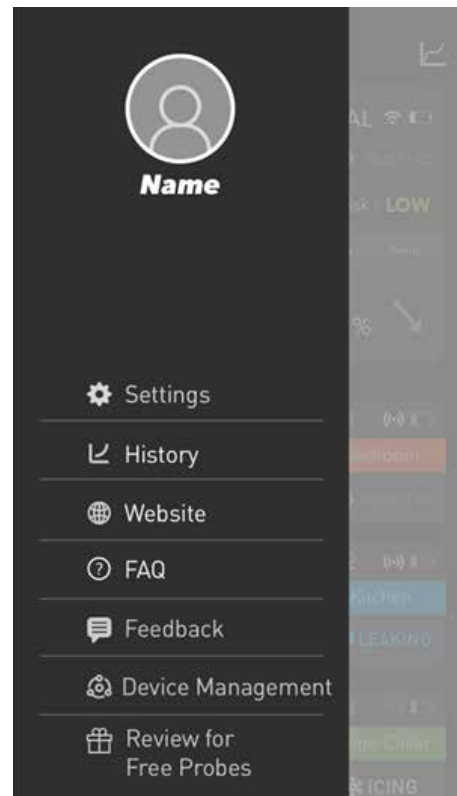
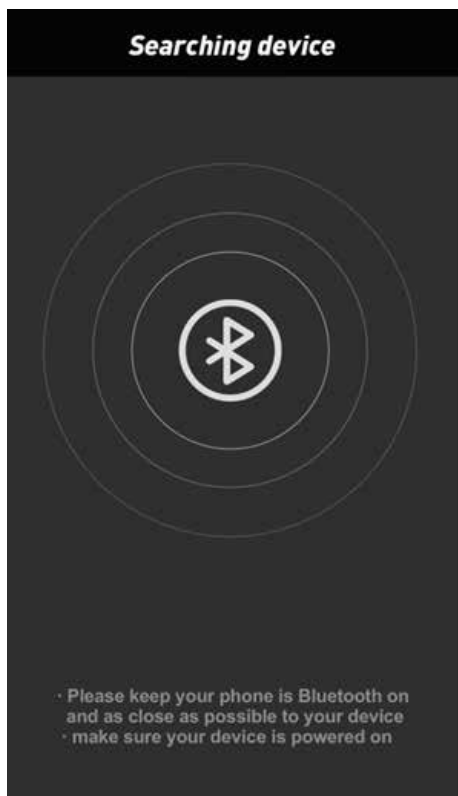


# Приложение

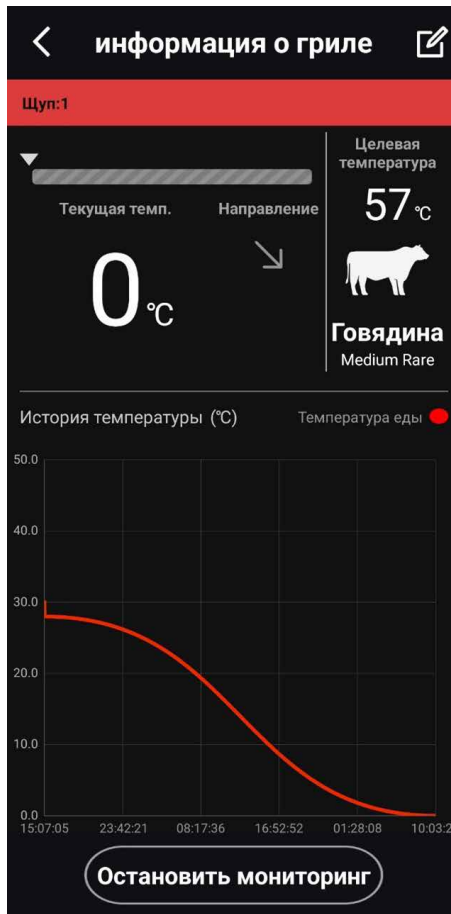
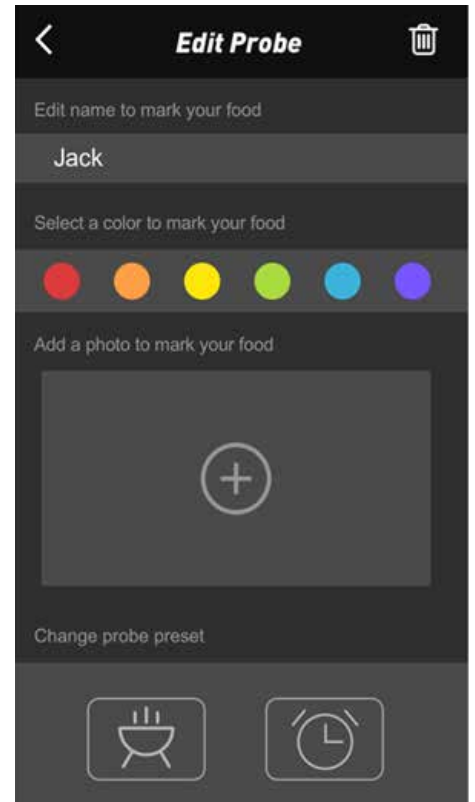
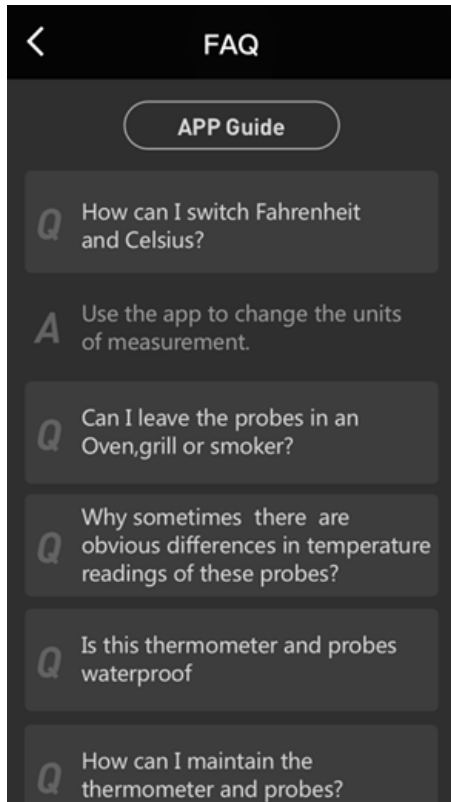
## Приложение ToGrill

- Скачать приложение по куар-коду, соединить смартфон с прибором по Bluetooth с помощью специального куар-кода для активации, который находится в инструкции или на самом приборе.
- В приложении можно выбрать готовые настройки (пресеты) для разных продуктов.
- Можно настроить желаемую температуру готовности продуктов, вид и степень прожарки мяса.
- В приложении будет отображаться и желаемая, и текущая температура. Когда блюдо будет готово, раздастся сигнал из приложения и из самого прибора.
- Можно настроить таймер и сохранять историю температуры.
- Если в приборе несколько щупов, можно готовить сразу несколько блюд, добавить активные щупы в приложение и наблюдать за температурой с них одновременно.

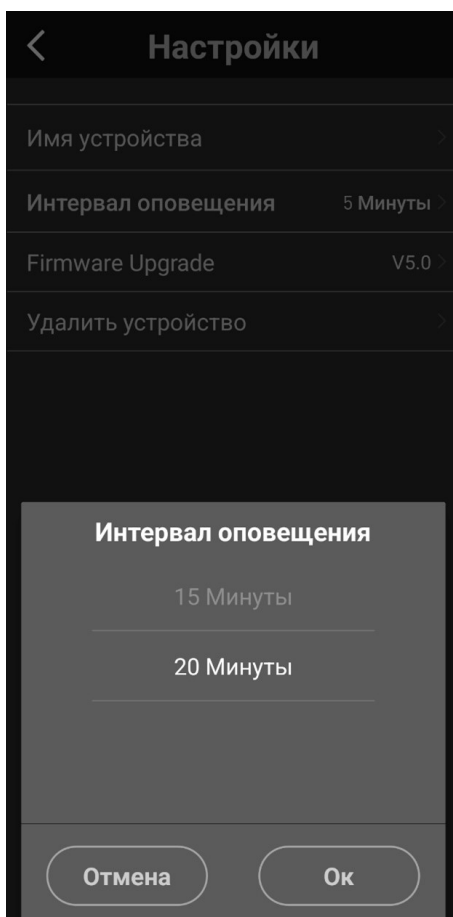
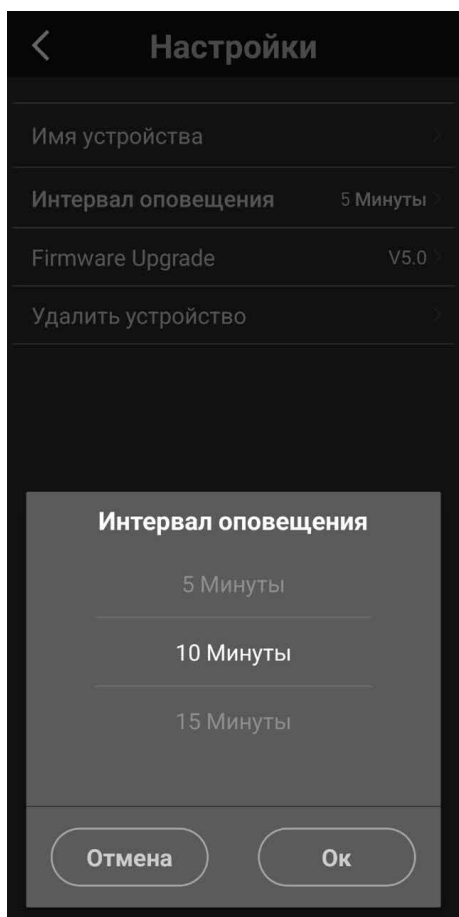
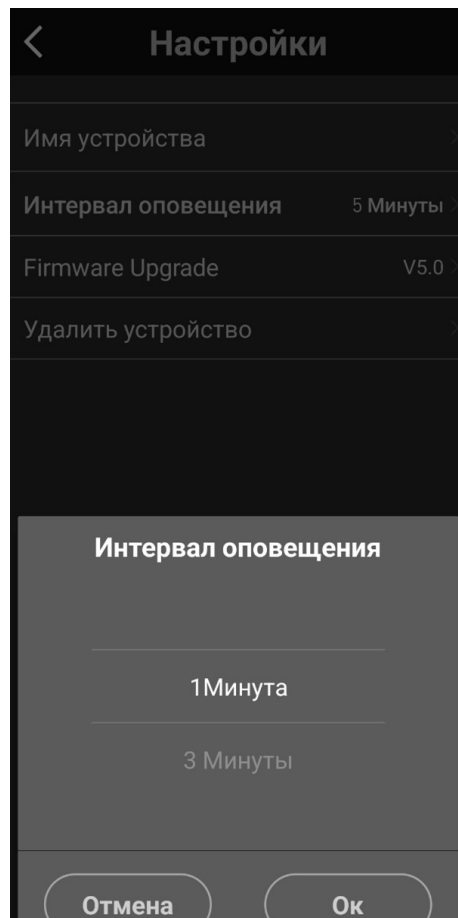
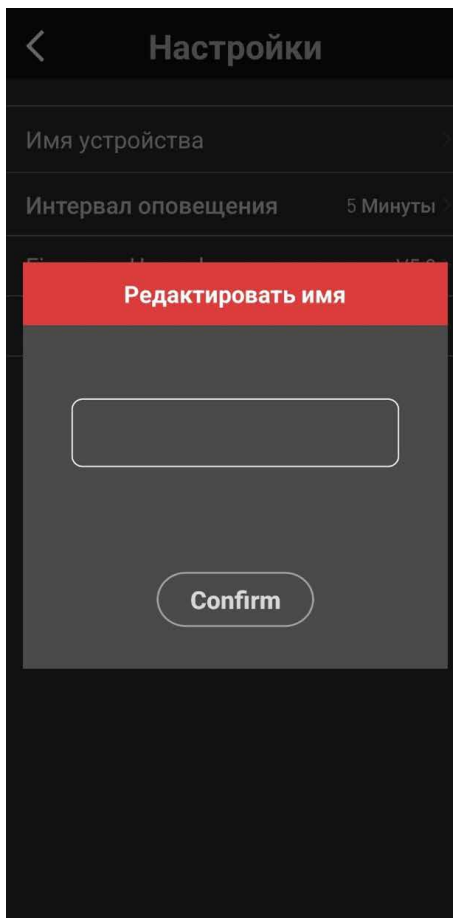
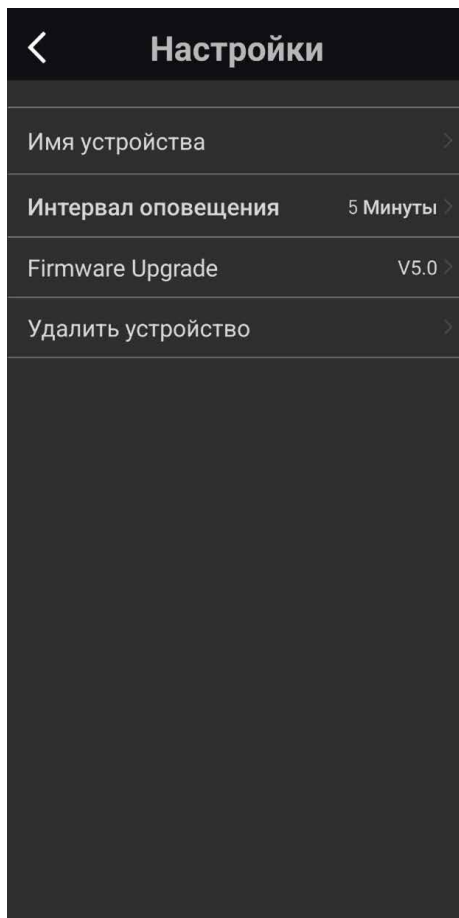
# Приложение



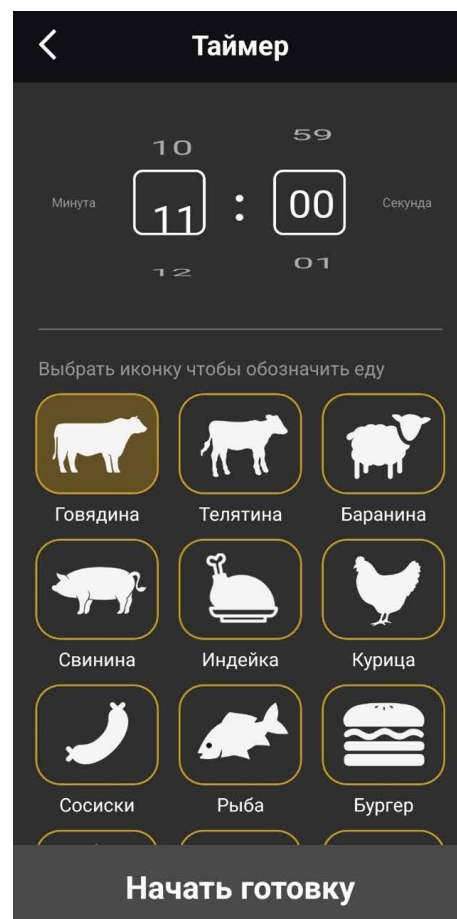
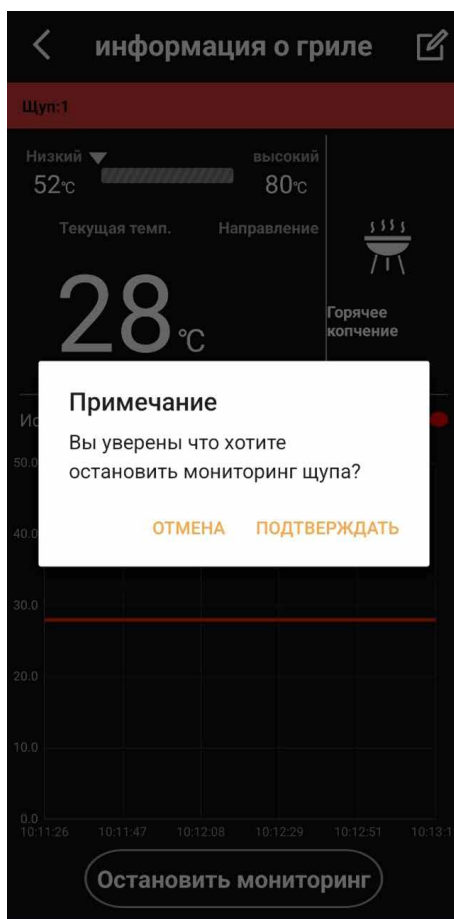
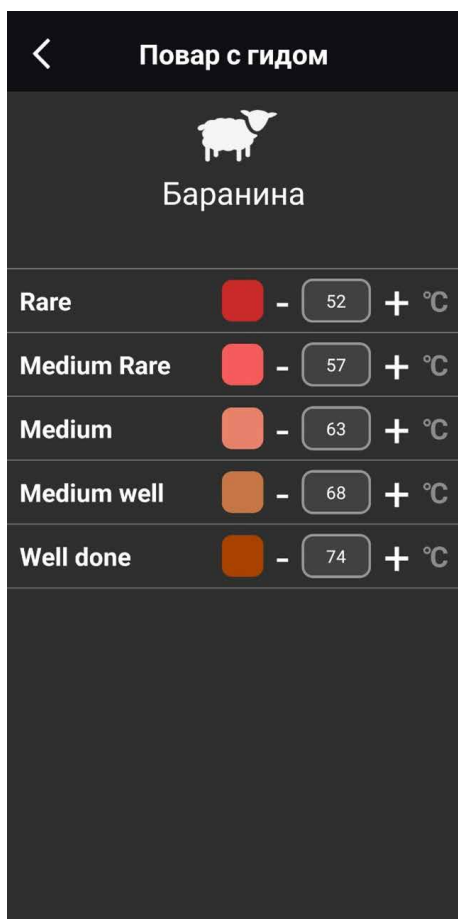
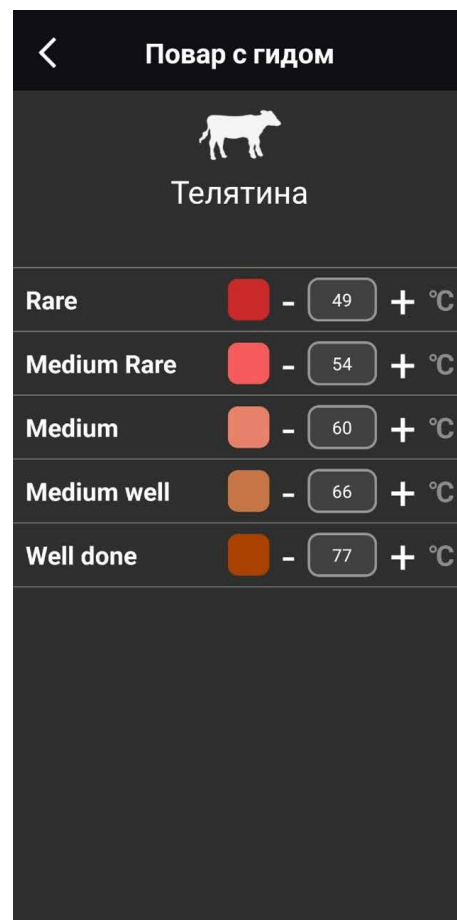
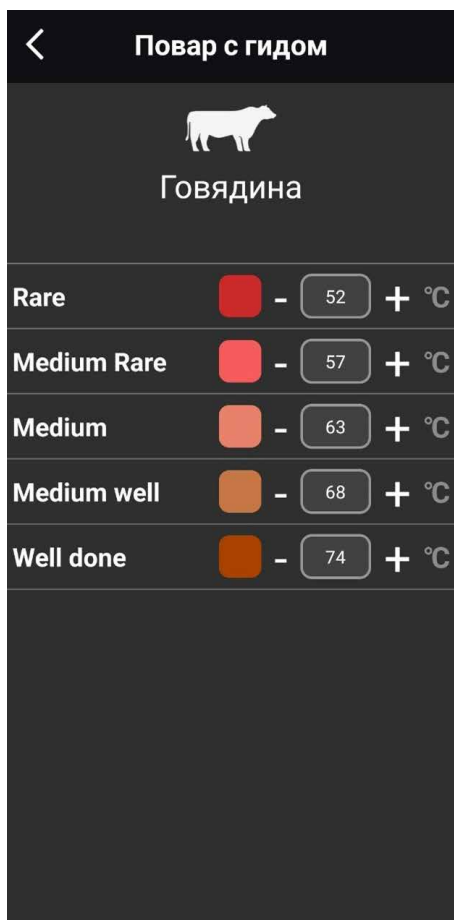
# Приложение



# Приложение



# Приложение



# Приложение

