



- ▶ Soplete ambeador para ...
- ✓ caramelizar cremas, merengues
- ✓ derretir queso ó chocolate
- ✓ despellejar tomates
- ✓ chamuscar plumas
- ✓ gratinar
- ✓ y mucho mas ...



Sea para la preparación o la elaboración de alimentos, ese ayudante de cocina se puede utilizar en una gran variedad de maniobras – Sea para acaramelar, fundir queso, pelar tomates, broncear y mucho más.

- Tipo de gas: Gas de mechero
- Margen de temperaturas hasta: 1300 °C
- Modo de encendido: Encendido piezoeléctrico
- Rellenable: Sí
- Material: Acero inoxidable
- Indicación importante: -
- No incluido en el suministro: Relleno
- Diseño: Con pata
- Llama ajustable: Sí
- Medidas: an. 95 x prof. 70 x al. 165 mm
- Peso: 0,15 kg