

Flambeerbrander 1300GK



Beschrijving

De flambeerbrander heel klassiek: karamelliseren van desserts zoals bijvoorbeeld crème brûlée en crêpe Suzette. Als kleine hulp is er ook een toepassing bij het smelten van kaas, nabruinen van etenswaren of ontvellen van tomaten en paprika.

Kenmerken

- | | |
|---|---|
| • Temperatuurbereik tot: | 1300 °C |
| • Vlam regelbaar: | Ja |
| • Gassoort: | Butaan |
| • Ontstekingssoort: | Piëzo-ontsteking |
| • Uitvoering: | Werking met gaspatroon |
| • Navulbaar: | Nee |
| • Niet bij de leveringsomvang inbegrepen: | Gaspatroon |
| • Materiaal: | Roestvrij staal |
| | Kunststof |
| • Belangrijke aanwijzing: | Voor de werking is een Bartscher-gaspatroon nodig |
| • Afmetingen: | B 190 x D 35 x H 60 mm |
| • Gewicht: | 0,16 kg |



► Handig en ergonomisch design



► Werking met gaspatroon



► Vlam regelbaar



► Temperatuurbereik tot: 1300 °C



► Ontstekingstype: piëzo-ontsteking

Flambeerbrander 1300GK

Ergänzungsprodukte

Gaspatroon BG227



- Inhoud: 227 g
- Besteleenheid: 1 doos (7 sets á 4 pakken)
- Gassoort: Butaan
- Eigenschappen: Conform EN 417
Geïntegreerde veiligheidsfuncties: explosiebeveiliging, overdrukbeveiliging
- Materiaal: -

Art.-Nr A150625
GTIN 4015613716176