

Прибор для фламбирования 1300GK



Описание

Классический прибор для фламбирования: карамелизация десертов, таких как крем-брюле и креп-сюзетт. Этот маленький помощник также может плавить сыр, подрумянивать готовые блюда или кожуцу помидоров и перца.

Особенности

- | | |
|----------------------------------|---|
| • Температурный диапазон до: | 1300 °C |
| • Пламя регулируется: | да |
| • Тип газа: | Бутан |
| • Вид зажигания: | Пьезозажигание |
| • Модель: | Эксплуатация с газовым баллоном |
| • Возможность наполнения: | нет |
| • Не входит в комплект поставки: | Газовый баллон |
| • Материал: | Нержавеющая сталь |
| | Пластик |
| • Важная информация: | Для работы требуется газовый картридж Bartscher |
| • Габариты: | Ш 190 x Г 35 x В 60 мм |
| • вес: | 0,16 кг |



► Удобный и эргономический дизайн



► Эксплуатация с газовым баллоном



► Пламя регулируется



► Температурный диапазон до 1300 °C



► Тип зажигания: пьезозажигание

Прибор для фламбирования 1300GK

Дополнительные аксессуары

Газовый баллон BG227



- Объем: 227 г
- Единица количества заказа: 1 коробка (7 комплектов по 4 упаковки)
- Тип газа: Бутан
- Характеристики: Согласно EN 417
Интегрированные функции безопасности:
взрывозащита, защита от избыточного давления

Артикул A150625
GTIN 4015613716176