

Прилад для фламбування 1300GK



Опис

Класичний прилад для фламбування: карамелізування десертів, як-от крем-брюле та креп-сюзет. Його також можна використовувати як маленький допоміжний прилад під час плавлення сиру, підрум'янення страв або зняття шкірки з помідорів і перцю.

Особливості

- | | |
|-------------------------------------|---|
| • Температурний діапазон до: | 1300 °C |
| • Полум'я регульоване: | так |
| • Вид газу: | Бутан |
| • Вид запалювання: | П'єзозапалювання |
| • Модель: | Експлуатація з газовим балоном |
| • Можливість додавати: | ні |
| • Не входить до комплекту поставки: | Газовий балон |
| • Матеріал: | Високоякісна сталь |
| | Пластик |
| • Важлива вказівка: | Для експлуатації потрібен газовий балон від Bartscher |
| • Розміри: | Ш 190 x Г 35 x В 60 мм |
| • Вага: | 0,16 кг |



► Зручний й ергономічний дизайн



► Експлуатація з газовим балоном



► Полум'я регульоване



► Температурний діапазон до: 1300°C



► Вид запалювання: п'єзозапалювання

Прилад для фламбування 1300GK

Дополнительные аксессуары

Газовий балон BG227



- Об'єм: 227 г
- Одиниця кількості замовлення: 1 коробка (7 комплектів по 4 упаковки)
- Вид газу: Бутан
- Властивості: Згідно з EN 417
Інтегровані функції безпеки: захист від вибуху, захист від перевищення тиску
- Матеріал: -

Артикул A150625
GTIN 4015613716176