

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