

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 заповнення: 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