

Flambierbrenner 1300GK



► Handliches und ergonomisches Design



► Betrieb mit Gaskartusche



► Flamme regulierbar

Beschreibung

Der Flambierbrenner ganz klassisch: Karamellisieren von Desserts wie zum Beispiel Crème brûlée. Als kleiner Helfer findet er aber auch beim Käse schmelzen, Nachbräunen von Speisen oder Häuten von Tomaten und auch Paprika seine Anwendung.



► Temperaturbereich bis: 1300 °C

Features

- | | |
|------------------------------------|---|
| • Temperaturbereich bis: | 1300 °C |
| • Flamme regulierbar: | Ja |
| • Gas-Art: | Butan |
| • Zünd-Art: | Piezo-Zündung |
| • Ausführung: | Betrieb mit Gaskartusche |
| • Nachfüllbar: | Nein |
| • Nicht im Lieferumfang enthalten: | Gaskartusche |
| • Material: | Edelstahl |
| | Kunststoff |
| • Wichtiger Hinweis: | Für den Betrieb wird eine Bartscher Gaskartusche benötigt |
| • Maße: | B 190 x T 35 x H 60 mm |
| • Gewicht: | 0,16 kg |



► Zünd-Art: Piezo-Zündung

Flambierbrenner 1300GK Ergänzungsprodukte

Gaskartuschen BG227



- Inhalt: 227 g
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (7 Sets á 4er Pack)
- Gas-Art: Butan
- Eigenschaften: Nach EN 417
Integrierte Sicherheitsfunktionen: Explosions-
schutz, Überdruckschutz
- Material: -

Art.-Nr. A150625
GTIN 4015613716176