

## Flambierbrenner 1300GK



► Handliches und ergonomisches Design



► Betrieb mit Gaskartusche



► Flamme regulierbar



► Temperaturbereich bis: 1300 °C

### 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.

### 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   |
| • Wichtiger Hinweis:               | Kunststoff  |
| • Maße:                            | Für den Betrieb wird eine Bartscher Gaskartusche benötigt |
| • Gewicht:                         | B 190 x T 35 x H 60 mm                                    |
|                                    | 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