

GASBRENNER FÜR KARAMELLFLAMBEAU



vedi prodotto online

SOLUZIONI FOODSERVICE

GAS-KARAMELISIERER-BRENNER Abmessungen SPITZE 12,5x2, BASIS 6,5x8,7 cm. PIEZOELEKTRISCHE ZÜNDUNG, NICHT MIT ZYLINDER AUSGESTATTET.

VERWENDEN:

Der Brenner ist ein ideales Produkt für Profis und Kochbegeisterte.

Der Karamellisierbrenner ist ideal für: Crema Catalana und andere Desserts (Crème Brulee), Karamellisieren von Obstkuchen und jede andere Art von Dessert, um eine "rustikalere" und goldener Note zu verleihen.

Der Brenner kann auch für herzhaftere Gerichte verwendet werden, um Schmelzkäse in französischer Suppe zu blanchieren, Käse auf Flans, Lasagne und Toast zu schmelzen, Steaks und Braten eine knusprige Kruste zu verleihen, Tomaten, Zwiebeln und Paprika zu bräunen und Saucen zuzubereiten, Paprika leicht zu schälen, sowie Kürbiskerne, Sesamsamen und Knoblauchzehen zu rösten

EIGENSCHAFTEN:

- nur mit Butan-Feuerzeuggas verwenden
- mit Flammenregler
- Temperatur: +1300°
- Ladedauer: min. 60-70
- lebensmittelecht
- wiederverwertbar
- Achtung: den Flammenschutz oder den Luftregelring während des Gebrauchs nicht berühren
- nicht direktem Sonnenlicht oder Temperaturen über +40° aussetzen
- nach Gebrauch abkühlen lassen