

Ideal als Küchenhelfer zum ...
Ideal kitchen helper for...
Aide idéale de cuisine pour ...

- Karamelisieren von Crème Brûlée, Baiser
 - Käse schmelzen
 - Tomaten häuten
 - Federreste abflammen
 - Nachbräunen
- und vieles mehr ...

- caramelizing crème brûlée, meringue
 - cheese melting
 - tomato peeling
 - burn feather remnants
 - additional browning
- and much more ...

- caraméliser crème brûlée, meringue
 - fonte de fromage
 - épluchage de tomate
 - brunissement additionnel
- et beaucoup plus ...



Flambierbrenner mit Fuß



Mit diesem Flambierbrenner gelingt jedes raffinierte Dessert. Ideal zum Karamelisieren von Crème Brûlée oder anderen Klassikern.

- Leichte und sichere Handhabung
- Handlicher Griff aus Edelstahl
- Piezo-Zündung
- Regelbare Turboflamme bis 1.300 °C
- Ohne Gasbefüllung
- Nachfüllbar mit Feuerzeug-Gas
- Maße ca.: Ø 33 mm, Höhe 158 mm

GTIN 4015613409498
Art.-Nr. A555302

Blow torch with base



With this flame burner each exquisite dessert turns out well. Ideal for caramelizing of crème brûlée or other classic desserts.

- Easy and safe handling
- Handy stainless steel grip
- Piezo ignition
- Turbo-flame adjustable up to 1.300 °C
- Without gas filling
- Refillable with lighter-gas
- Size approx.: Ø 33 mm, height 158 mm

GTIN 4015613409498
Code-No. A555302

Chalumeau avec socle



Avec ce chalumeau avec socle, chaque dessert s'avère exquis. Idéal pour caraméliser les crèmes brûlées ou d'autres desserts.

- Maniement simple et léger
- Poignée en inox
- Allumage Piézo-électrique
- Flamme turbo réglable jusqu'à 1.300 °C
- Livré sans gaz
- Rechargeable avec du gaz pour briquet
- Dimensions env. : Ø 33 mm, hauteur 158 mm

GTIN 4015613409498
Code-No. A555302