

BRUCIATORE PER CARMELLO FLAMBEAU A GAS



SOLUZIONI FOODSERVICE

CANNELLO CARAMELLIZZATORE A GAS dimensioni BECCUCCIO cm.12,5x2, BASE cm.6,5x8,7. ACCENSIONE PIEZOELETTRICA, NON MUNITO DI BOMBOLA.

UTILIZZO:

La torcia è un prodotto ideale per professionisti e per appassionati di cucina.

Il cannello caramellizzatore è perfetto per: crema catalana ed altri dessert (creme brulee), caramellare crostate alla frutta e ogni altro tipo di dolce per dare un tocco più "rustico" e dorato.

Il bruciatore può essere usato anche su piatti salati per: scottare il formaggio da fondere nella zuppa alla francese, fondere formaggio su sformati, lasagne e toast, ottenere una gustosa superficie croccante su bistecche e arrostiti, indorare pomodori, cipolle, peperoni da utilizzare per preparare salse, sbucciare facilmente peperoni, tostare semi di zucca, di sesamo e spicchi d'aglio

CARATTERISTICHE:

- usare solo con gas butano d'accendino
- con regolatore di fiamma
- temperatura: +1300°
- durata della carica: min. 60-70
- per alimenti
- riciclabile
- attenzione: non toccare il para-fiamma o la ghiera di controllo dell'aria durante l'uso
- non esporre a luce diretta del sole o a temperature superiori a +40°
- lasciare raffreddare dopo l'uso