

BRUCIATORE FLAMBEAU IN RAME DA SALA A GAS



vedi prodotto online

CODICE: **0490010070001**
MARCA: **AGNELLI**

SOLUZIONI FOODSERVICE

Il Bruciatore Flambeau in Rame da Sala a Gas è uno strumento di alta qualità, perfetto per il servizio in sala e per la preparazione di piatti flambé in modo elegante e professionale. Parte della linea Rame Liscio Stagnato a Mano Agnelli, questo fornello si distingue per la sua estetica raffinata e le prestazioni eccezionali.

Dimensioni:

Diametro: cm. 26

Altezza corpo in rame: cm. 19

Altezza totale: cm. 29

Caratteristiche principali:

- Corpo in rame: garantisce una distribuzione uniforme del calore, mantenendo la temperatura ideale per la preparazione di piatti flambé.
- Fornello e sottopentola in ottone, che offrono robustezza e durata nel tempo, resistendo alle alte temperature e all'uso frequente.
- Alimentazione versatile: può funzionare sia a gas (compatibile con bombole da camping da 1,8 kg) che a alcol, adattandosi alle diverse esigenze di utilizzo.
- Design raffinato: la linea di rame liscio lavorato a mano conferisce un aspetto elegante, rendendo questo bruciatore perfetto per il servizio a vista in ristoranti e catering di alta classe.

Un accessorio indispensabile per chi desidera offrire un'esperienza culinaria spettacolare direttamente al tavolo.