



Merk: **Kuchenprofi**
Model: 1910001000

€ 34,99

Excl. BTW: € 28,92



Omschrijving

De lepel dringt door de zacht krakende laag karamel en duikt in romige vanillepudding. Met de crème brûlée gasbranders CLASSIC, CHEF en PROFI van KÜCHENPROFI zijn Franse desserts perfect. De branders werken snel, de onderste laag blijft koel. Net als professionele banketbakkers kun je ook taarten voorzien van een krokant laagje suiker en krijgen cupcakes met meringue een smakelijk kleurtje. De brander: geef je rosbief fijne geroosterde aroma's na je sous vide bad. Je kunt de grootte van de vlam aanpassen en de apparaten met één hand bedienen. Hierbij geldt: veiligheid voorop. De krachtige gasbranders zijn kindveilig en worden ongevuld geleverd. Gewoon in de handel verkrijgbaar butaangas tanken en aan de slag.

- + **Bediening met één hand**
- + **voor crèmes, cakes, vlees**
- + **navulbaar**

Specificaties

ALGEMEEN

| | |
|------------|-----|
| Elektrisch | Nee |
|------------|-----|

FYSIEKE KENMERKEN

| | |
|-------|-------|
| Kleur | Zwart |
|-------|-------|

ONDERHOUD & REINIGING

| | |
|------------------|-----|
| Vaatwasbestendig | Nee |
|------------------|-----|