

design by
Robert Bronwasser**TEMPERATUURSTABILISATOR**

Vanaf de eerste seconde van de werking bereikt de brander de optimale vlamtemperatuur van 1300 °C.
HERHAALBAAR EEN BLAUWE VLAM

KIEUWACHTIGE LUCHTINLAAT

Luchtinlaten van de verbrandingskamer bieden een verhoogde capaciteit.
HOOG VLAMVERMOGEN,
ROETVRIJE VERBRANDING

LANG MONDSTUK 100 MM

- veilig flamberen
 - precieze plaatsing van de brandzone en warmtezone
 - maximale afstand tussen de hand en de vlam
- COMFORT en VRIJHEID

NAUWKEURIGE VLAMREGELING

Ideaal voor het bruinen van suikers, eiwitten, kaas, fruit, groenten en vlees.

TRAPLOZE VLAMLENGTEREGELING VAN 15 TOT 150 MM

SNELLE INSTALLATIE

Met het indicatiegroef op de VEILIGHEIDSAFDEKKING kunt u de gasbus snel installeren. Eén klik en de gasbus wordt VEILIG vervangen. WANNEER TIJD VAN ESSENTIEEL BELANG IS – KUNT U ER OP VERTROUWEN DAT DE GASBUS CORRECT WORDT GEÏNSTALLEERD

**KOKSBRANDER ANTI-FLAKKER
DESIGN BY ROBERT BRONWASSER**

- Ontworpen met chef-koks in gedachten door Robert Bronwasser.
- Deze Crème-Brûlée brander is een genot om te gebruiken dankzij het stijlvolle matzwarte design met groene accenten en de ergonomische greep.
- De brander wordt eenvoudig en veilig op de gasbus bevestigd en bedekt de hele bovenzijde van de gasbus.
- De vlam is makkelijk te starten dankzij de piëzo ontsteking, de grote gasknop maakt het mogelijk om eenvoudig de vlamgrootte en intensiteit aan te passen.
- Deze Crème-Brûlée brander kan onder elke hoek worden gebruikt, zelfs ondersteboven, zonder dat de vlam gaat flakkeren.

code	-	mm	€
198247	Brander	185x65x(H)100	19,95
198254	Set brander en gasbus	175x68x(H)260	22,95



198247

199039