

Butangas-Brenner Caramello – mit Artikelnummer: 670006 Sicherheitszündung

Größe: 10,5 x 4 x 14 cm
Füllmenge: 64 ml

Auslieferung ungefüllt.
Nachfüllbar mit handelsüblichem Feuerzeug-Gas.

Produktbeschreibung

Mit diesem praktischen Helfer können Sie z. B. Crème Brûlée oder Baiser karamellisieren und abflämmen. Der Butangas-Brenner ist einfach und sicher zu bedienen und kann mit Feuerzeuggas nachgefüllt werden.

Für Tarte · Crème Brûlée · Baisertorten · Käsekuchen · Marzipan usw.
Einfache Bedienung mit einer Hand.
Karamellisiert Zucker in Sekundenschnelle.
Bitte lesen Sie vor der Benutzung des „Caramello“ Butangasbrenners die beiliegenden Bedienungs- und Warnhinweise aufmerksam durch.

Tankinhalt: Butangas 64 ml
Temperatur: 1300 °C
Brenndauer: 1 Stunde

In Faltschachtel zum Aufhängen. Mit Anleitung und Rezept

Gebrauchsanweisung

Warnhinweise:

Nicht in der Reichweite von Kindern aufbewahren!

Nicht in feuergefährdeten Räumen verwenden!

Entsichern des Gerätes: Zur Entriegelung drehen Sie den Einschaltknopf im Uhrzeigersinn (Stellung: „ON“).

Einschalten (Zünden): Um die Flamme zu zünden, drücken Sie den Einschaltknopf ganz durch. Sollte sich keine Flamme entzünden, drücken Sie den Knopf noch einmal. Um eine Dauerflamme zu erreichen schieben Sie den „OFF“-Schalter bei gedrücktem Einschaltknopf nach vorne.

Regeln der Luftzufuhr (Flammenintensität): Durch die Luftzufuhr regeln Sie die Intensität der Flamme. Hierzu drehen Sie das Lufttrad, um die Luftzufuhr zu justieren, bis Sie die gewünschte Flamme erhalten.

