

Temperiergerät

Artikelnummer: 330078

Größe: 23 x 26 x 13,5 cm
Farbe: Weiß

Füllmenge: 1500 ml (GN 1/6)

Zum Schmelzen und Temperieren von Schokolade und Kuvertüre bis 60°C.

Dieses Gerät ist unter WEEE-Reg.-Nr. DE 31671258 bei der stiftung elektro-altgeräte register (stiftung ear) eingetragen.

Produktbeschreibung

Mit diesem Gerät lässt sich Schokolade ganz einfach schmelzen und mühelos für eine weitere Verarbeitung bei einer Temperatur von maximal 60 °C warm halten. Durch den passenden Deckel wird die Temperatur beim Schmelzgut lange gehalten. Der Behälter hat ein Fassungsvermögen von 1,5 Liter. Das Thermostat regelt stufenlos die Temperatur, die Kontrollleuchte leuchtet auf, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist. So haben Sie immer die richtige Verarbeitungstemperatur bei der Zubereitung von Pralinen oder beim Verzieren von Gebäck.

Natürlich können Sie das Gerät auch zum Warmhalten anderer Speisen verwenden.

Der herausnehmbare 1/6 GN-Behälter (16,5 x 18 x 10 cm) und der passende Deckel sind aus Edelstahl, rostfrei und spülmaschinengeeignet. Das Gerät reinigen Sie per Hand mit einem weichen Tuch und mildem Spülmittel.

In Faltschachtel. Mit Bedienungsanleitung

