

Mit diesem Flambierbrenner gelingt jedes raffinierte Dessert.  
Ideal zum Karamelisieren von Crème Brûlée oder anderen Klassikern!

With this flame burner each exquisite dessert turns out well.  
Ideal for caramelizing of crème brûlée or other classic desserts!



### Idealer Küchenhelfer

- zum Karamelisieren einer Crème Brûlée, Baiser
- Käse schmelzen
- Tomaten häuten
- Federreste abflammen
- Nachbräunen und vieles mehr....!



### Ideal kitchen helper

- for caramelizing crème brûlée, meringue
- cheese melting
- Tomato peeling
- Burn feather remnants
- Additional browning and much more....!

Lieferung ohne Gasfüllung!  
Delivered without gas!



### Flambierbrenner mit Fuß

- Leichte und sichere Handhabung
- Handlicher Griff aus Edelstahl
- Automatische Piezo-Zündung
- Regelbare Turboflamme bis 1.300 °C
- Nachfüllbar mit Feuerzeug-Gas
- Maße ca.: Ø 33 mm, Höhe 158 mm

**Best.-Nr. A555.302**



### Flame burner with base

- Easy and safe handling
- Handy stainless steel grip
- Piezo ignitor
- Turbo-flame adjustable up to 1.300 °C
- Refillable with lighter-gas
- Size ca.: Ø 33 mm, height 158 mm

**Code-No. A555.302**