

Produktinformation

Butangas-Brenner Caramello – mit Sicherheitszündung

Artikelnummer: 670006

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

Auslieferung ungefüllt.
Nachfüllbar mit handelsüblichem Feuerzeug-Gas.

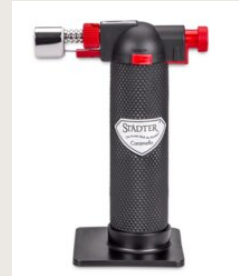
Produktbeschreibung

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 Luftrad, um die Luftzufuhr zu justieren, bis Sie die gewünschte Flamme erhalten.

Regeln der Gaszufuhr (Flammenlänge): Zur Verlängerung der Flamme drehen Sie den Regler für die Gaszufuhr in Richtung

Hersteller: STÄDTER GmbH · Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Tel. +49 6407 4034 1000 · info@staedter.de

STÄDTER Backshop · STÄDTER GmbH · Am Kreuzweg 1 · 35469 Allendorf/Lumda · Germany
Tel. +49 64 07 4034-4000 · Fax +49 64 07 4034-4029 · Mail info@backshop.staedter.de

backshop.staedter.de

