

## Gasbrenneraufsatz/ Karamellisierer

für die Gastronomie optimiert, direkter Anschluss an handelsübliche Gaskartuschen mit EU-Schraubgewinde UNEF 7/16", das Umfüllen ist nicht mehr nötig, stabile Konstruktion mit rutschfestem Griff für Einhandbedienung, verschleißfreie Piezo-Zündung, Flamme bis zu +1300°C



### Chef's Blow Torch Head

ideal for caramelizing, melting cheese, skinning tomatoes and peppers etc., easy and safe operation, piezo trigger auto ignition, adjustable flame heats up to 1300°C, works at any angle

Art-Nr. Part No.	Länge Length cm	Ø dia. cm	Stiellänge Handle Length cm	Preis €
7541/250	15	2	12	29,50

Lieferung ohne Gaskartuschen. Durch den größeren Winkel des Handgriffs können auch bauchige Gaskartuschen angeschlossen werden.

Supplied without cartridge. Fits most standard European gas cartridges,

## Gasbrenner/ Karamellisierer

befüllbar mit Feuerzeuggas, eine Füllung reicht für ca. 60 min Betrieb, stabile Metallkonstruktion mit rutschfestem Kolben für Einhandbedienung, Sicherheitsschalter, verschleißfreie Piezo-Zündung, Flamme bis zu +1450°C



### Chef's Blow Torch

chrome effect non-slip sure grip metal body, piezo trigger auto ignition, safety lock, uses butane lighter fuel, burn time approx. 60 min, heats up to 1450°C, can be used at any angle supplied without fuel

Art-Nr. Part No.	Ø Griff Ø Handle cm	Höhe Height cm	Preis €
7538/850	3	15	30,50

## Zuckerthermometer

aus Glas in grauer Polyamid-Halterung, nichttoxischer Alkohol, Messbereich +80°C bis +200°C



### Sugar Thermometer

glass in grey polyamide frame, graduated +80°C to +200°C

Art-Nr. Part No.	Länge Length cm	Preis €
527/350	35 cm	18,50

## Zuckerwaage / Dichtemesser

Saccharometer (Aräometer), graduert in 1000-1400 g/l und in 15-40° Baumé, aus Glas, geeignet auch für Salzlösungen



### Saccharometer

graduated 1000-1400 g/l and 15-40° Baumé

Art-Nr. Part No.	Länge Length cm	Preis €
522/160	12,5 cm	15,—

## Pasteteneisen

aus rohem Eisenguss, Form rund gerippt, Kolben-Ø oben 5 cm, Kolben-Ø unten 3,5 cm, Kolbenhöhe 4 cm, Stiel aus Edelstahl 18/10 mit Kunststoff-Griff



### Fluted Pastry tool

raw cast iron, fluted top Ø 5 cm, base Ø 3.5 cm, height 4 cm, rod made of 18/10 stainless steel with plastic handle

Art-Nr. Part No.	Länge gesamt Total Length cm	Preis €
3344/520	52,5	29,50

## Backkugeln

aus Keramik, geeignet für Lebensmittel, gewährleistet einen ebenen, gleichmäßigen Tortenboden



### Baking Beans

ceramic, ensure a flat and even pastry base

Art-Nr. Part No.	Gewicht Weight	Preis €
1734/001	1 kg	20,50