

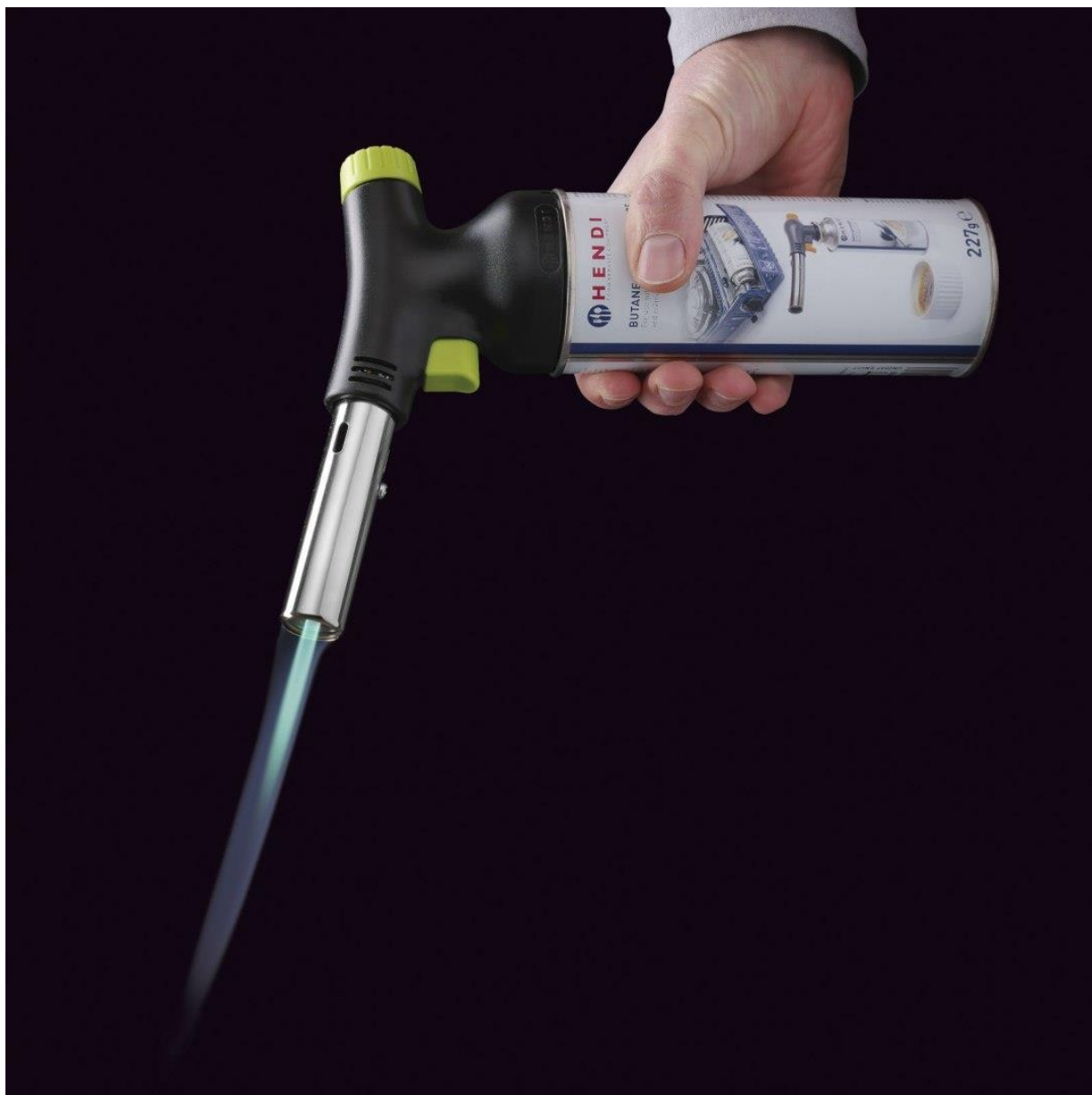
PALNIK GAZOWY GASTRONOMICZNY SZEFA KUCHNI + WKŁAD STABILIZATOR TEMPERATURY



- ✅ Profesjonalny palnik gazowy dla szefów kuchni – precyzja i moc 1300°C
- ➔ Palnik gazowy to niezastąpione narzędzie w kuchni – idealny do karmelizowania cukrów, przypiekania białek, serów, mięs i warzyw. Powstał we współpracy z Renomowanym projektantem Robertem Bronwasserem, co gwarantuje połączenie designu i funkcjonalności.
- ➔ Dzięki systemowi BLUE HEAT palnik osiąga optymalną temperaturę płomienia 1300°C już od pierwszej sekundy, zapewniając powtarzalność i równomierne działanie.



- ✓ Mocny płomień i stabilna praca pod każdym kątem
- Palnik posiada najdłuższą dyszę ogniową – aż 100 mm, co pozwala na szeroki zakres pracy.
- Skrzelowa czerpnia powietrza zwiększa przepustowość, zapewniając pełne, czyste spalanie bez sadzy.
- Urządzenie działa w każdej pozycji roboczej – także odwrócone do góry nogami, bez ryzyka przerwy w płomieniu.



- ✓ Pełna kontrola nad płomieniem
- Płynna regulacja długości płomienia w zakresie 15–150 mm pozwala dostosować moc do rodzaju potrawy.
- Duże pokrętko gazowe umożliwia precyzyjne sterowanie intensywnością ognia.



✅ **Bezpieczeństwo i wygoda użytkowania**

➔ **Zapalnik piezoelektryczny działa bez potrzeby wymiany kamienia – wystarczy nacisnąć i gotowe.**

➔ **Płaszcz gazowy z zaworem jednorzepustowym chroni przed cofnięciem płomienia.**

➔ **Wskaźnik Safety Cover pozwala na błyskawiczne i bezpieczne podłączenie na jeden klik.**



✓ Cechy produktu

- Zaprojektowany przez Roberta Bronwassera z myślą o profesjonalnych kucharzach
- Nowoczesny design – matowa czerń z zielonym akcentem
- Równy płomień w każdej pozycji roboczej
- Łatwa instalacja na wkład z gazem
- Bezproblemowe zapalanie dzięki zapalnikowi piezoelektrycznemu
- Ergonomiczny uchwyt i duże pokrętko gazowe



✓ Parametry techniczne

- Nr katalogowy: 198254
- Stan: Nowy
- Wymiar zestawu: 175 × 68 × (H) 260 mm

✓ Zawartość zestawu

- Palnik szefa kuchni
- Wkład gazowy

