

Merk: Ad Hoc  
Model: 015042**€ 29,99**

## Omschrijving

Als je gepassioneerd bezig bent met eten en koken, is een crème brûlée brander een must-have. Of je nu een meringue voor een dessert delicaat bruin bakt of de perfecte schroei op een sous-vide steak creëert, AdHoc's Brûlée-branders brengen je kookspel naar een hoger niveau. Als sous-vide vlees tot je favorieten behoort, kun je met deze keukenbrander een smaak-, textuur- en kleurcontrast aan de buitenkant van het vlees creëren, zoals bij een gegrilde steak. Zelfs wanneer u uw sous-vide-biefstuk in een pan op het fornuis dichtschroeit, zorgt de keukenbrander voor de finishing touch van het aanbraden, zodat u een volledig ontwikkelde schroei krijgt zonder dat u zich zorgen hoeft te maken dat het midden te gaar wordt. Naast het aanbraden van sous-vide vlees, gebruik je je brander om klassieke crème brûlée zijn kenmerkende gekarameliseerde topping te geven, om garnituren te maken van gebrande suiker, of bruine meringue voor gerechten zoals gebakken Alaska.

Veilig gebruik dankzij automatische ontsteking Instelbare vlamintensiteit  
Eenvoudig te vullen oplaadbare butaan- of propaangasfles  
Eenvoudige en comfortabele grip  
Kan ook worden gebruikt om ijsdesserts gemakkelijk uit de vorm te halen

## Specificaties

### FYSIEKE KENMERKEN

Kleur/Stijl	TRANSPARANT	Materiaal	METAAL
-------------	-------------	-----------	--------