



Merk: Ad Hoc

Model: fz61

€ 29,99



Omschrijving

Of u nu een dessert meringue subtiel bruin maakt of een sous vide steak perfect dichtschroeit, de Brûlée keukenbrander van AdHoc tilt uw kookkunsten naar een hoger niveau.

Als sous vide vlees tot uw favorieten behoort, kunt u deze brander gebruiken om een smaak-, textuur- en kleurcontrast aan de buitenkant van het vlees te creëren, zoals u zou krijgen bij een gegrilde steak. Zelfs wanneer u uw sous vide biefstuk in een pan op het fornuis dichtschroeit, zorgt de brander voor de finishing touch van het dichtschroeien, zodat u een volledig ontwikkeld dichtschroeien krijgt zonder dat u zich zorgen hoeft te maken over het overkoken van het midden.

Naast het dichtschroeien van sous vide vlees kunt u uw brander ook gebruiken om klassieke crème brûlée zijn kenmerkende gekarameliseerde topping te geven, om garnering te maken van gebrande suiker, of bruine meringue voor gerechten als gebakken Alaska.

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Kleur	Zwart	Kleur/Stijl	PAARS
Materiaal	METAAL		