

T-300

Gasbrenner für den Außenbereich, solide mit größerem Gasvolumen.

Gasbrenner für **die Küche**. Ideal für Reisgerichte, Paellas, Nudelgerichte, Grill, Pfannengerichte oder Eintöpfe.

Optim-System patentiert

Höherer Gasauslass.
Stärkere und ergiebigere Flamme.
Gasaustritt und Flammbildung seitlich.
Größere Flammreichweite.
Bessere Verbrennung.

NEU!!!

3-STUFEN-DREHREGLER (Aus, Maximum und kleinstmögliches Minimum dank des Minimum Systems).

Modelle zertifiziert gemäß EU-Verordnung UE 2016/426 und EU-Bestimmungen UNE EN 497 und UNE EN 437.







Minimum System. Ermöglicht maximale Kontrolle bei kleinster Flamme und vereinfacht so das Kochen.



Modell 1	Gas (mbar) / Leistung (kw)	Butan 29 mbar / 8,00 kw
		Propan 37 mbar / 8,00 kw
Durchmesser Paella-Brenner		30 cm
Empfohlener Durchmesser Paellapfanne		40 bis 50 cm
Empfohlenes Maximalgewicht		8 kg*

BEMERKUNGEN

BUTAN / PROPAN

Das Gerät ist mit einem genormten flexiblen Schlauch, der zum Brenner und dem 30 mbar Druckminderer mit 1/4" Linksgewinde passt, an eine Butangasflasche anzuschließen.

△ SEHR WICHTIG. Der Paella-Brenner darf nur im Freien verwendet werden, nicht mit einem Gas, für das er nicht ausgelegt ist. Es müssen Ersatzflaschen vorhanden sein, um leere Flaschen zu ersetzen.

* für mehr Gewicht empfehlen wir zusätzliche Stützen.













