

SOPLETE PASTELERO REPOSTERO GASTROMAQ

SKU: 7408

- Este soplete profesional está diseñado para el uso continuo en talleres y restaurantes, proporcionando una llama precisa y potente para caramelizar, tostar y fundir con total control, superando por mucho a los encendedores de cocina comunes.
- **Tipo de Combustible:** Gas Butano (Recargable).
- **Material:** Cuerpo de aleación de aluminio y boquilla de cerámica/acero inoxidable de alta resistencia térmica.
- **Control de Llama:** Regulador de flujo de gas y ajuste de entrada de aire para llama tipo antorcha (azul) o llama suave.
- **Seguridad:** Bloqueo de encendido (Safety Lock) y base estable para apoyo seguro.
- **Caramelizado Perfecto:** Ideal para lograr esa capa crujiente en la leche asada o el creme brûlée de forma instantánea y uniforme.
- **Terminación de Merengues:** Permite tostar las puntas de los merengues en tortas de hojarasca o de lúcuma de manera profesional sin necesidad de usar el horno.
- **Versatilidad Gastronómica:** No solo para pastelería; es excelente para fundir quesos en preparaciones gourmet o dar un acabado "sopleteado" a pescados y carnes en cocina fría.
- **Encendido Piezoeléctrico:** Sistema de encendido automático de larga vida útil que elimina la necesidad de fósforos o encendedores externos.
- **Pastelería Fina:** Caramelización de azúcar y flambeado de postres.
- **Bar y Coctelería:** Ahumado de copas y

caramelizado de frutas para tragos de autor.
- **Uso en Mesón:** Fundido rápido de coberturas y sellado de preparaciones.

Categorías: Accesorios de cocina