

## **Brennpaste 200 g – für Gastronomie & Warmhaltesysteme**

Die **Brennpaste 200 g** ist eine praktische Wärmequelle für den gastronomischen Einsatz. Sie eignet sich ideal zum **Warmhalten und Erwärmen von Speisen** und kann für verschiedene geeignete Wärmegeräte verwendet werden.

Die Paste auf **Ethanolbasis** brennt mit einer gleichmäßigen, hellblauen Flamme und entwickelt dabei keinen Ruß. Dadurch eignet sie sich besonders für den Einsatz bei Buffets, Catering und verschiedenen Tisch-Warmhaltesystemen.

Die Anwendung ist einfach: Dose öffnen, unter das dafür vorgesehene Warmhaltesystem stellen und die Paste entzünden. Nach Beendigung des Einsatzes kann die Flamme durch Aufsetzen des Deckels gelöscht werden.

### **Geeignet für:**

- Gastronomie und Catering
- Chafing Dishes und Warmhaltesysteme
- Fondue
- geeignete tragbare Kocher
- Tischgrills
- Outdoor-Anwendungen

### **Produktvorteile**

- **200 g Füllmenge**
- Ethanolbasis
- gleichmäßige, hellblaue Flamme
- rußarme Verbrennung
- einfache Handhabung
- vielseitig einsetzbar
- für Innen- und Außenbereiche geeignet, unter Beachtung der Sicherheitshinweise

**Brenndauer:** laut Produktangabe brennen 80 g Gel bis zu 90 Minuten.

 **Sicherheitshinweis:** Nur entsprechend der Herstellerangaben verwenden. Von Kindern fernhalten und während der Anwendung nicht unbeaufsichtigt lassen. Die vollständigen Gefahren- und Sicherheitshinweise sind dem Produktetikett bzw. Sicherheitsdatenblatt zu entnehmen.