



Art-Nr. 310/546
 Hersteller-Nr. 203F2C-20-EF

Gaskocher 2 Cook 3 Turbo FFD Deluxe, 30 mbar



Informationen

Maße (B x H x T)	55 x 9 x 31 cm
Packmaß	60 x 32,5 x 12,5 cm
Gewicht	6 kg
Bruttogewicht	6,6 kg
Katalogseite	504

Der 2 Cook 3 Turbo ist mit einer neuen Brennertechnik ausgestattet. Die innere Flamme erhöht die Heizleistung auf der Kochfläche. So wird die Kochzeit um bis zu 20 % reduziert.

Die beiden Brenner sind weniger windanfällig, da sie tiefer im Gehäuse liegen. Jeder Brenner ist mit einer Piezozündung und einem Drehknopf ausgestattet. So können sie unabhängig voneinander verwendet werden. Die Zündsicherung ermöglicht die Nutzung in Innenräumen.

Der 2 Cook 3 Turbo Deluxe ist mit zwei Topfständern, einer flachen Platte und einer gerippten Platte mit GreenGrill-Keramikbeschichtung ausgestattet. Dank der unterschiedlichen, voneinander unabhängigen Grillplatten können Sie gleichzeitig grillen, braten, kochen oder Essen bzw. Kaffee aufwärmen.

Die flache Grillplatte eignet sich ideal für die Zubereitung von Fisch, Frühstück und Pfannkuchen, während die gerippte Platte perfekt zum Grillen von Fleisch, Fisch, Hähnchen und Gemüse ist. Der Griff ist abnehmbar.

Die Gummifüße verhindern ein Verrutschen des Kochers. Nach dem Gebrauch kann der Deckel geschlossen und in der mitgelieferten Trage-/Aufbewahrungstasche verstaut werden.

Spezifikationen

Betriebsdruck	30 mbar
Farbe	schwarz
Gasverbrauch	160 g/h
Nennleistung	4,4 kW
Typ	FFD Deluxe 30mbar
Zündsicherung	Mit Zündsicherung.
Zündsystem	Piezozünder

Grillfläche pro Platte: 25 x 27 cm

Gasverbrauch: 2 x 160 g/h

Lieferumfang: Topfständler, glatte Platte, gerippte Platte, Windschutzbleche, abnehmbarer Handgriff und Trage-/Aufbewahrungstasche