Maronibräter 4-flammiger Gas Multiröster

Zum ausgewähltem Artikel »



Hersteller: K+F
EAN: 4060597259249
Lieferzeit: ca.zur Zeit nicht lieferbar

1.014,00 EUR

inkl. 19 % MwSt. zzgl. Versandkosten
(Datum: 02.11.2026 - 12:51 Uhr)

Artikelbilder:



Produktbeschreibung:

In der Herbst- und Winterzeit ist Hochsaison für Maroni-Bräter. Dieser Maroni Multiröster aus Edelstahl bietet Platz für bis ca. 15 Kg Maroni.

Obere Schublade zum Warmhalten, untere Schublade zum Braten/Rösten.

Mit Piezozündung und thermischer Flammüberwachung.

Einfache Bedienbarkeit, liefert zuverlässig leckere Ergebnisse. Wirtschaftlich, robust und langlebig. Vielseitig einsetzbar, multifunktional auch als Gastrobräter aufrüstbar. Gasschlauch und Druckminderer 50mbar im Lieferumfang (nur bei Flüssiggas Ausführung) enthalten. Umfangreiches System Zubehör und perfekt abgestimmte Ersatzteilpalette. Ersatzteilversorgung innerhalb 24 Stunden ab Lager (Abholung jederzeit rund um die Uhr). Einsatz auch in gut belüfteten Räumen möglich. Tischgeräte, Standgeräte oder fahrbare Geräte sind flexibel einsetzbar.

Maroni Multiröster / Merkmale:	4-flammig
Leistung KW je nach Ausführung von – (bis)	14,7
ca. Gewicht Kg je nach Ausstattung von – (bis)	30
Tischgeräte mm ohne Anschluss o. Stellknopf	810x530x270
Standgeräte mm ohne Anschluss o. Stellknopf	810X530x800
Abmessung mm Grillroste	760x470

Der Unterschied zwischen Kastanien und Maroni:

Die im Handel als Maroni, auch Maronen (meist aus Italien) genannten Früchte, sind eine Unterart der Kastanien (Edelkastanien, Esskastanien) und im Vergleich dazu noch etwas größer und runder. Während sich beim Schälen die dünne Innenhaut bei den Kastanien recht schwer entfernen lässt, gelingt das bei den Maroni etwas leichter. Zudem sagen viele Kunden, dass die etwas größeren Maroni aromatischer und schmackhafter sind.

Unser Tipp für die perfekte Maroni:

- Achten Sie unbedingt auf eine gute Qualität der Kastanien oder Maroni schon beim Einkauf!
- Die Schale der Früchte mit einem scharfen Messer leicht kreuzweise einschneiden, dabei aber nicht die Frucht verletzen! (Gelingt sehr gut mit einem auf richtige Tiefe eingestellten Stanley Messer)
- Die Maroni öfter bewegen, um ein Anbrennen zu verhindern und gleichmäßig zu rösten!
- Insbesondere etwas länger gelagerte oder trockene Maroni vor dem Rösten in Wasser einlegen!

Ob Ihre Maroni fertig gebraten sind, erkennen Sie daran, dass die Schalen an den eingeschnittenen Stellen aufgeplatzt sind. Die heißen Maroni aus dem Röster oder Backofen nehmen und sofort in ein feuchtes Tuch einwickeln und zehn Minuten nachziehen lassen. Dabei können die Früchte leicht abkühlen und durch den Temperaturunterschied springt die Schale leichter ab, entsprechend lassen sie sich auch leichter schälen.

Zur Beachtung / Hinweise zum gewerblichen Einsatz:

Gemäß BGV D34 (VBG 21) und TRF96 sind bei gewerblichem Einsatz (z. B. auf Jahrmärkten) eine Schlauchbruchsicherung nach DIN 30 693 „Schlauchbruchsicherungen für Flüssiggasanlagen“ und ein Sicherheitsdruckregler mit Manometer einzusetzen.

Die Installation von Gaseinrichtungen ist entsprechend dem - DVGW-Arbeitsblatt G 634 - „Installation von Gasgeräten in gewerblichen Küchen in Gebäuden“ von einer Fachfirma auszuführen.

Bei Verwendung von Flüssiggas ist grundsätzlich die Berufsgenossenschaftliche Vorschrift - BGV D 34 „Verwendung von Flüssiggas“ - zu beachten.

(Diese Hinweise erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit)

Bei Fragen kontaktieren Sie unsere Technik Hotline vor dem Kauf: 06449-92897919

Bilder, Texte & Gestaltung sind unser geistiges Eigentum (Copyright). Nicht von uns genehmigtes Kopieren im Ganzen oder in Teilen wird zivilrechtlich verfolgt.

JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GMBH

JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GmbH
Kirchstraße 44 ·D-35630 Ehringshausen-Katzenfurt
Tel.: +49-6449-92897919 ·Fax: +49-6449-92897911
E-Mail: info@dross-professional-services.com
https://www.dross-professional-services.com

HOTLINE Mo. - Sa. 09:00 - 19:00 Uhr 06449 92897919

www.germanoutletstore.de - www.kf-gastrobraeter.de - www.mue-gasbraeter.de - www.justus-ofenshop.de - www.justus-grillshop.de

Geschäftsführer: Jürgen Droß - Handelsregister: Amtsgericht Wetzlar, HRB 5907 - Umsatzsteuer-Ident-Nr: DE 268482647
Verantwortlich gemäß § 55 RStV: Jürgen Droß - Kirchstraße 44 - 35630 Ehringshausen