

## Soplete Cocina a Gas Repostería SANTA MARIANA

SKU: UTEN-SMA-COCINA | Categorías: Menaje, Utensilios, Línea Hogar



### Descripción

El Soplete Cocina a Gas Repostería **SANTA MARIANA** es una herramienta indispensable para chefs, reposteros y entusiastas de la cocina que buscan elevar sus preparaciones a un nivel profesional.

Diseñado con un enfoque en la **precisión, versatilidad y seguridad**, este soplete permite aplicar calor directo de forma controlada, logrando acabados únicos y texturas ideales en una amplia variedad de platos.

Gracias a su **llama regulable**, puedes ajustar fácilmente la intensidad del fuego según tus necesidades específicas, ya sea para **caramelizar azúcar en crème brûlée, dorar carnes y verduras, fundir queso o tostar ingredientes**.

Su **compatibilidad con gas butano** (no incluido) lo convierte en una opción práctica y accesible, ya que el cartucho se encuentra fácilmente en tiendas de suministros para el hogar o cocina.

El diseño ergonómico y compacto de este soplete lo hace **ligero, fácil de manipular y transportar**, ideal tanto para cocinas domésticas como para profesionales o eventos gastronómicos itinerantes.

### Especificaciones técnicas:

- **Marca:** SANTA MARIANA
- **Tipo:** Soplete de cocina a gas
- **Fuente de energía:** Gas butano (no incluido)
- **Control de llama:** Regulable
- **Dimensiones:** Compactas (diseño portátil y ergonómico)
- **Peso:** Liviano, ideal para uso prolongado sin fatiga

### Usos sugeridos Soplete Cocina a Gas Repostería:

- Caramelizar azúcar en postres como crème brûlée, flanes y tartas.
- Dorar y sellar carnes rápidamente.

- Fundir queso sobre gratinados o platos horneados.
- Tostar merengues, marshmallows, semillas o piel de pimientos.
- Decoración y acabado de platos gourmet.

#### Tips de mantenimiento:

- Limpia la boquilla con un paño seco luego de cada uso.
- Asegúrate de cerrar completamente la válvula tras su uso.
- Guarda el soplete en un lugar seco, lejos de fuentes de calor o llamas abiertas.
- Usa exclusivamente cartuchos de gas butano compatibles y certificados.

#### Instrucciones de uso:

- Conecta un cartucho de gas butano al soplete (no incluido).
- Gira la perilla para liberar gas y ajusta la intensidad de la llama.
- Enciende con chispa o encendido automático (según el modelo).
- Usa con cuidado y evita el uso en ambientes cerrados sin ventilación.

Con su facilidad de uso, portabilidad y capacidad de crear presentaciones de alto nivel, el **Soplete de Cocina SANTA MARIANA** se transforma en el aliado perfecto para experimentar en la cocina y sorprender con cada plato.

Soplete Cocina a Gas Repostería con Llama regulable, ideal para caramelizar, dorar, fundir y tostar.

Funciona con gas butano (no incluido), es compacto, ergonómico y fácil de usar.

Perfecto para postres, carnes y platos gourmet. Herramienta versátil para tu cocina.

#### Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	SANTA MARIANA
Dimensiones	60 × 50 × 50 cm
Peso	15 kg

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en [www.frigonor.cl](http://www.frigonor.cl)

Documento generado automáticamente el 10/06/2026 05:29