Dane aktualne na dzień: 03-11-2026 13:17

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/gofrownica-3x5-bruxelles-180-aa-krampouz-p-26804.html



Gofrownica 3x5 Bruxelles 180° A/A | KRAMPOUZ

Cena brutto	**4 888,51 zł**
Cena netto	**3 974,40 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**14 dni**
Kod producenta	**WECBAAAO**
Producent	**Krampouz**

Opis produktu

Dane techniczne:

1. Moc: 1800 [W]
2. Waga: 20 [kg]
3. Rozmiar: 44×26×22 [cm]
4. Rozmiar płyt do gofr: 17,4 x 10 x 3 [cm]
5. Płyta do gofr: 3x5 Bruxelles
6. Pojemność (liczba gofrów): 2
7. Napięcie: 230-240 [V]
8. Termostat regulowany od 50°C do 300°C
9. Wskaźnik wstępnego nagrzewania gaśnie po osiągnięciu temperatury
10. Włącznik/wyłącznik zintegrowany z przyciskiem sterującym
11. Chronione pokrętło
12. 2 tacki do zbierania pozostałości po gotowaniu

Innowacja: Easy Clean System: żeliwne płyty można usunąć w 45 sekund. Resistance Pack: bardzo równomierne rozprowadzanie ciepła.

Opis produktu:
Dzięki szerokim blokom gofr 3 × 5 (3 na 5 bloków) jest najbardziej przewiewnym formatem gofrów brukselskich. W wersji 180° ta gofrownica jest idealna do pieczenia świeżych gofrów dzięki ruchowi wahadłowemu.
Renoma brukselskiego gofra, zwanego również gofrem targowym, jest dobrze ugruntowana: chrupiący na zewnątrz, miękki w środku, jest symbolem ulicznego jedzenia.
Profesjonalna gofrownica Krampouz Bruxelles 3×5 umożliwia jednoczesne pieczenie 2 gofrów. Otwór o 180° zapewnia idealne rozprowadzenie ciasta na dwóch żeliwnych blokach, zapewniając dobrze uformowany gofr i równomierne, chrupiące pieczenie.
Profesjonalna gofrownica korzysta z systemu Easy Clean, który umożliwia szybki demontaż żeliwnych wkładów do czyszczenia w zmywarce.

UWAGA! Przed pierwszym użyciem należy wysezonować żeliwne płyty.

Jako projektant i producent, firma Krampouz łączy w swoich gofrownicach najwyższej jakości profesjonalne materiały z unikalnymi dla marki procesami technologicznymi.
Gofrownice te wyposażone są w niepokryte powłoką płyty żeliwne, ponieważ żeliwo cenione jest za swoją bezwładność cieplną i trwałość.
Przed pierwszym użyciem konieczne jest przygotowanie płyt, aby zabezpieczyć żeliwo i zapewnić mu właściwości nieprzywierające.

Czas: 25 minut (nie licząc czasu na rozgrzanie)
Czynność ta jest wymagana w przypadku nowych płyt. Należy użyć jadalnego oleju z nasion słonecznika, który nie zawiera żadnych innych składników.
Do przygotowania płyt należy użyć pędzla.
• Rozgrzej gofrownicę do temperatury 280 °C.
• Zamknij gofrownicę, aby przyspieszyć rozgrzewanie.

• Gdy płyty będą gorące, za pomocą pędzelka nałóż cienką, równomierną warstwę oleju roślinnego.
• Zamknij płyty i pozostaw olej do sezonowania na 10 minut.
• Następnie nałóż drugą warstwę oleju i podgrzewaj przez 10 minut.
• Wyłącz gofrownicę.
https:https://www.krampouz-pro.com/en/conseils_krampouz/krampouz-professional-cast-iron-use-waffle-maker-how-to-season-and-clean-cast-iron-plates/