Dane aktualne na dzień: 19-11-2026 17:57

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/gofrownica-mini-bruxelles-180-krampouz-p-26809.html



Gofrownica Mini Bruxelles 180° | KRAMPOUZ

Cena brutto	**4 888,00 zł**
Cena netto	**3 973,98 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**14 dni**
Kod producenta	**WECAWAAO**
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: 11,3 x 9,2 x 2,8 [cm]
5. Płyta do gofr: Mini Bruxelles
6. Pojemność (liczba gofrów): 4
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:
O połowę mniejszy od tradycyjnego gofra, gofr Mini Bruxelles jest idealny na słodką przekąskę. Jego pośredni rozmiar pozwala delektować się nim jako deserem na talerzu lub na tacy na wynos.
Renoma brukselskiego gofra, zwanego również gofrem targowym, jest dobrze ugruntowana: chrupiący na zewnątrz, miękki w środku i bogaty w towarzystwie, jest symbolem ulicznego jedzenia.
Profesjonalna gofrownica Mini Bruxelles Krampouz umożliwia przygotowanie do 4 gofrów jednocześnie w ciągu 2 minut gotowania. Otwarcie gofrownicy do 180° umożliwia idealne rozłożenie ciasta na dwóch talerzach, zapewniając w ten sposób równomierne upieczenie całego gofra.
Profesjonalna gofrownica korzysta z systemu Easy Clean, który umożliwia szybki demontaż żeliwnych wkładów do czyszczenia w zmywarce. Jest wyposażony w pakiet Resistance Pack dla idealnego rozprowadzenia ciepła na żeliwnych blokach.

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.
link: https://www.krampouz-pro.com/en/conseils_krampouz/krampouz-professional-cast-iron-use-waffle-maker-how-to-season-and-clean-cast-iron-plates/