

Gaufrier - 6 gaufres - belges sur bâtonnets



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9374250

Description brève du produit :

Avec ce gaufrier à sucettes, vous pouvez rapidement et facilement préparer six délicieuses gaufres à sucettes en forme de gaufre belge. Les gaufres sur bâtonnet sont idéales pour les festivals gastronomiques, les marchés et les foires, et ce gaufrier ne devrait pas manquer dans les pâtisseries, les food trucks et les cafés.

Description du produit :

Les gaufres en forme de sucette sont très populaires, surtout auprès des enfants. Avec ce gaufrier, vous pouvez facilement créer six gaufres sur un bâtonnet en même temps. Ces gaufres ont la forme d'une gaufre belge et sont délicieuses avec du sucre glace ou enrobées de chocolat. Grâce au bâtonnet dans la gaufre, les gaufres sucettes sont également faciles à manger. Les plaques de cuisson en aluminium sont dotées d'un revêtement antiadhésif. Ainsi, la pâte et les gaufres ne collent pas aux plaques. Grâce à ses composants de haute qualité, ce gaufrier a une longue durée de vie et convient parfaitement à une utilisation professionnelle dans les pâtisseries traditionnelles, les food trucks, les cafés et autres entreprises de restauration.

Plaques de cuisson à chauffage rapide

Le gaufrier est doté d'un puissant élément chauffant qui permet aux plaques de chauffer rapidement et de rester chaudes pendant la cuisson. La plaque de cuisson comporte une encoche pour le bâtonnet. Placez d'abord le bâtonnet sur la plaque de cuisson, puis remplissez la forme de pâte. Faites cuire et vous obtiendrez bientôt de magnifiques gaufres en forme de sucette. Le gaufrier est également convivial et très facile à utiliser. Le thermostat vous permet de régler la température souhaitée entre 50 et 300°C. Dès que le voyant lumineux s'éteint, le gaufrier est prêt à l'emploi.

Facile à nettoyer

Le bac de récupération, très pratique, recueille les pâtes renversées et est facile à retirer et à nettoyer. Il en va de même pour le boîtier, qui est en acier inoxydable et donc facile à nettoyer. Pour nettoyer les plateaux, éteignez d'abord l'appareil et débranchez la fiche de la prise murale. Attendez que les plateaux aient refroidi, mais qu'ils soient encore chauds. Essayez-les ensuite avec une brosse, une éponge ou un chiffon humide et un peu d'eau chaude. Grâce aux pieds en acier inoxydable, le gaufrier ne bouge pas pendant l'utilisation et reste bien en place.

Caractéristiques

- Encoche dans la plaque de cuisson pour le bâtonnet
- Thermostat variable de 50 °C à 300 °C
- Équipé d'une minuterie
- Témoin lumineux de température
- Équipé d'un bac de récupération
- Repose sur 4 pieds en acier inoxydable
- Construction très durable

Caractéristiques du produit

- Poids net : 11 kg
- Dimensions des gaufres : L57 x P96 x H20mm

- Dimensions de l'appareil : L30 x P38 x H25cm
- 230V/50Hz/1Phase 1900W

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an