

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/gofrownica-1000w-2-gofry-68013-lund-p-24182.html>

GOFROWNICA 1000W, 2 GOFRY 68013 LUND

Cena brutto	81,10 zł
Cena netto	65,93 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	68013
Kod producenta	68013
Kod EAN	5906083058400
Producent	Lund

Opis produktu

Gofrownica 1000W na 2 gofry LUND 68013

Elektryczna gofrownica z mocą 1000W umożliwiającą jednoczesne przygotowanie dwóch gofrów belgijskich o wymiarach 15,5 x 11,5 cm. Urządzenie wyposażone w regulację temperatury oraz nieprzywierającą powłokę non-stick zapewniającą równomierne wypieki bez przypalania.

Moc nominalna 1000W

Liczba gofrów 2 szt.

Wymiar gofra 15,5 x 11,5 cm

Powłoka płyt Non-stick

Charakterystyka gofrownicy LUND 68013

Regulacja temperatury wypieku

Termostat z płynną regulacją pozwala dostosować temperaturę płyt grzewczych do rodzaju ciasta. Niższa temperatura sprawdzi się przy ciastach delikatnych, wyższa zapewni chrupkość gofrów grubszych. Lampki kontrolne sygnalizują gotowość urządzenia do pracy oraz aktywne grzanie.

Powłoka nieprzywierająca non-stick

Płyty pokryte powłoką teflonową eliminują przypalanie się ciasta i ułatwiają wyjmowanie gofrów bez uszkodzenia ich struktury. Warstwa antyprzypaleniowa redukuje również zużycie tłuszczu podczas pieczenia oraz upraszcza czyszczenie powierzchni po użyciu.

Konstrukcja z elementami stalowymi

Obudowa łączy tworzywo ABS z dekoracją ze stali nierdzewnej, co zwiększa odporność na zarysowania i ułatwia utrzymanie czystości. Nienagrzewający się uchwyt z izolacją termiczną zapobiega oparzeniom podczas otwierania gofrownicy w trakcie pracy.

System zarządzania przewodem

Przewód zasilający o długości 70 cm można zwinąć i schować w specjalnym kanale pod podstawą urządzenia. Rozwiązanie to ułatwia przechowywanie gofrownicy w szafce kuchennej i zapobiega plątaniu się kabla. Nóżki antypoślizgowe stabilizują urządzenie na blacie.

Specyfikacja techniczna

Model	LUND 68013
Moc nominalna	1000W
Napięcie zasilania	220-240V, 50Hz
Liczba gofrów na cykl	2 szt.
Wymiar pojedynczego gofra	15,5 x 11,5 cm
Wymiar płyty grzewczej	23 x 17 cm
Wymiary urządzenia	23,5 x 26 x 10 cm
Powłoka płyt	Non-stick (nieprzywierająca)
Regulacja temperatury	Tak (termostat płynny)
Długość przewodu	70 cm
Lampki kontrolne	Zasilanie i grzanie
Kolor	Czarny z elementami stali nierdzewnej
Kod EAN	5906083058400

Zastosowanie gofrownicy elektrycznej

- Przygotowanie klasycznych gofrów belgijskich na bazie mąki pszennej z jajkami i mlekiem
- Wypieki gofrów dietetycznych z mąki owsianej, ryżowej lub bezglutenowej
- Produkcja gofrów wytrawnych z dodatkiem ziół, sera czy warzyw na przekąski
- Pieczenie gofrów proteinowych z dodatkiem białka w proszku dla osób aktywnych fizycznie
- Przygotowanie gofrów deserowych z kakao, owocami lub czekoladą
- Wypieki na śniadanie dla całej rodziny w krótkim czasie dzięki podwójnej płycie
- Organizacja domowych przyjęć z bufetami słodkimi opartymi na gofrach

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed uruchomieniem gofrownicy należy przetrzeć płyty grzewcze wilgotną szmatką i osuszyć. Pierwsze włączenie powinno odbyć się bez ciasta – urządzenie należy rozgrzać przez 5-10 minut w celu usunięcia ewentualnych zapachów produkcyjnych. Podczas pierwszego użycia może wystąpić lekkie dymienie, co jest zjawiskiem normalnym.

Czyszczenie powierzchni nieprzywierających

Po ostygnięciu płyt należy usunąć resztki ciasta miękką szmatką lub gąbką zwilżoną wodą z dodatkiem płynu do naczyń. Nie używać myjek druciaków ani past ściernych, które uszkadzają powłokę non-stick. Obudowę zewnętrzną wystarczy przetrzeć wilgotną ściereczką. Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą.

Kontrola temperatury podczas pieczenia

Lampka kontrolna grzania gaśnie, gdy płyty osiągną ustawioną temperaturę. W trakcie pieczenia lampka może się zapalać i gasnąć cyklicznie – oznacza to pracę termostatu utrzymującego stałą temperaturę. Czas wypieku jednej porcji gofrów wynosi zazwyczaj 3-5 minut w zależności od grubości ciasta i preferencji co do stopnia przyrumienienia.

Produkty powiązane

Do gofrownicy LUND 68013 polecane są: mieszadła kuchenne do przygotowania ciasta, łopatkę silikonowe lub drewniane do bezpiecznego wyjmowania gofrów bez ryzyka uszkodzenia powłoki non-stick, pojemniki do przechowywania gotowych wyrobów oraz foremki do dekoracji gofrów kremami i sosami.

...