

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/gofrownica-2000w-kd4100-kraftdele-p-63488.html>



GOFROWNICA 2000W KD4100 KRAFT&DELE

Cena brutto	106,80 zł
Cena netto	86,83 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4100
Kod producenta	KD4100
Kod EAN	5903957016023
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Gofrownica Kraft&Dele KD4100 2000W

Gofrownica KD4100 marki Kraft&Dele to urządzenie kuchenne przeznaczone do domowego wypieku gofrów. Moc 2000W zapewnia szybkie nagrzewanie płyt, a trzystopniowa regulacja temperatury pozwala dopasować parametry grzania do różnych rodzajów ciasta i preferowanego stopnia wypieczenia.

Moc 2000 W

Zasilanie 220-240V / 50-60Hz

Regulacja temperatury 3 poziomy

Gwarancja 12 miesięcy

Charakterystyka urządzenia

Moc 2000W

Wysoka moc grzewcza skraca czas nagrzewania płyt do gotowości roboczej. Oznacza to krótszy czas oczekiwania między kolejnymi porcjami gofrów, co ma znaczenie przy przygotowywaniu większej liczby porcji.

3-stopniowa regulacja temperatury

Trzy zakresy grzania — LOW, MIDDLE i MAX — umożliwiają kontrolę nad stopniem wypieczenia. Niższe ustawienie sprawdza się przy delikatniejszych ciastach, wyższe pozwala uzyskać chrupiącą powierzchnię gofra.

Standardowe zasilanie sieciowe

Napięcie robocze 220-240V / 50-60Hz odpowiada standardowi europejskiej sieci elektrycznej, co oznacza pełną kompatybilność z gniazdkami stosowanymi w Polsce i większości krajów UE bez potrzeby stosowania adapterów.

Prosta obsługa i czyszczenie

Konstrukcja urządzenia pozwala na wygodną eksploatację bez rozbudowanego przygotowania. Płyty po ostygnięciu można czyścić wilgotną ściereczką lub miękką gąbką — bez zanurzania urządzenia w wodzie.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4100
Marka	Kraft&Dele
Moc	2000 W
Napięcie zasilania	220-240V
Częstotliwość	50-60 Hz
Regulacja temperatury	3 poziomy: LOW / MIDDLE / MAX
Gwarancja	12 miesięcy
Język instrukcji	Polski
Zawartość opakowania	Gofrownica, instrukcja obsługi, oryginalne opakowanie

Zastosowanie

- Gofry klasyczne na słodko z owocami, bitą śmietaną lub dżemem
- Gofry wytrawne z serem, wędliną lub warzywami
- Gofry belgijskie o grubszej strukturze i głębszym wzorze
- Gofry owsiane i pełnoziarniste z ciast o gęstszej konsystencji
- Przygotowanie gofrów dla dzieci z dodatkiem owoców lub czekolady
- Wypieki na śniadanie lub podwieczorek w warunkach domowych

Wskazówki dotyczące użytkowania i konserwacji

Przed pierwszym użyciem płyty należy lekko natłuścić olejem lub masłem, aby zapobiec przyklejaniu się ciasta. Po zakończeniu pracy urządzenie powinno całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem. Do czyszczenia płyt stosować wyłącznie miękkie ściereczki lub gąbki – metalowe akcesoria mogą uszkodzić powłokę. Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą.