

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/gofrownica-850w-okragla-68011-lund-p-24180.html>

GOFROWNICA 850W OKRĄGŁA 68011 LUND

| | |
|------------------|------------------------------------------------|
| Cena brutto | 73,51 zł |
| Cena netto | 59,76 zł |
| Dostępność | Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin |
| Numer katalogowy | 68011 |
| Kod producenta | 68011 |
| Kod EAN | 5906083056598 |
| Producent | Lund |

Opis produktu

Gofrownica okrągła 850W Lund 68011

Gofrownica elektryczna z płytą o średnicy 20 cm, przystosowana do jednoczesnego wypieku 4 gofrów okrągłych. Model wyposażony w system regulacji temperatury oraz powłokę zapobiegającą przywieraniu ciasta do powierzchni grzewczej.

Moc urządzenia 850W

Średnica płyty 20 cm

Liczba gofrów 4 szt.

Powłoka płyty Non-stick

Charakterystyka gofrownicy elektrycznej

Moc 850W i regulacja temperatury

Moc nominalna 850W zapewnia szybkie nagrzewanie płyty grzewczej i stabilne utrzymanie temperatury podczas wypieku. Regulator temperatury umożliwia dostosowanie stopnia wypieczenia gofrów – od jaśniejszych i miękkich do ciemniejszych i bardziej chrupkich.

Płyta z powłoką non-stick

Nieprzywierająca powłoka typu non-stick eliminuje konieczność stosowania dużych ilości tłuszczu podczas pieczenia. Powierzchnia zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła oraz ułatwia zdejmowanie gotowych gofrów i czyszczenie urządzenia po użyciu.

Podział na 4 gofry okrągłe

Płyta o średnicy 20 cm podzielona jest na 4 sekcje, co pozwala na jednoczesne przygotowanie 4 porcji gofrów. Okrągły kształt płyty umożliwia równomierne rozprowadzenie masy ciasta i jednolite wypieczenie wszystkich fragmentów.

Funkcje praktyczne i przechowywanie

Lampki kontrolne sygnalizują stan pracy urządzenia – zasilanie i gotowość do pieczenia. Możliwość przechowywania w pozycji pionowej oraz zwijania przewodu pod podstawą ogranicza zajmowaną przestrzeń. Nóżki antypoślizgowe stabilizują urządzenie podczas użytkowania.

Specyfikacja techniczna

| | |
|--------------------------|------------------------------------------|
| Model | 68011 |
| Marka | Lund |
| Moc nominalna | 850W |
| Napięcie zasilania | 220-240V |
| Częstotliwość | 50 Hz |
| Średnica płyty grzewczej | 20 cm |
| Liczba gofrów | 4 szt. |
| Powłoka płyty | Non-stick (nieprzywierająca) |
| Regulacja temperatury | Tak |
| Lampki kontrolne | Tak |
| Długość przewodu | 70 cm |
| Wymiary produktu | 20 x 25 x 10 cm |
| Kolor obudowy | Czarny z elementami ze stali nierdzewnej |
| Przechowywanie pionowe | Tak |
| Nóżki antypoślizgowe | Tak |
| Kod EAN | 5906083056598 |

Zastosowanie gofrownicy

- Przygotowanie gofrów klasycznych na bazie mąki pszennej, jaj i mleka
- Wypieki gofrów bezglutenowych z mąki ryżowej lub kukurydzianej
- Gofry wytrawne z dodatkiem sera, ziół lub warzyw
- Gofry dietetyczne z mąki owsianej lub orkiszowej
- Szybkie śniadania i podwieczorki dla rodziny
- Przygotowanie deserów z polewami czekoladowymi lub owocowymi
- Gofry do lodów jako kruche podstawki

-
- Catering domowy i przyjęcia okolicznościowe

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym użyciem gofrownicy należy przetrzeć płyty wilgotną szmatką, a następnie przeprowadzić cykl nagrzewania bez ciasta przez około 10 minut. Pozwala to usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne. Po ostygnięciu urządzenie jest gotowe do pieczenia gofrów.

Użytkowanie i konserwacja

Prawidłowe użytkowanie

Przed pieczeniem należy ustawić regulator temperatury w wybranej pozycji i odczekać, aż lampka kontrolna sygnalizująca gotowość zaświeci się. Nakładanie ciasta powinno odbywać się na środek płyty, co zapewnia równomierne rozprowadzenie masy po zamknięciu gofrownicy. Czas pieczenia wynosi zazwyczaj 3-5 minut, w zależności od grubości warstwy ciasta i wybranej temperatury.

Czyszczenie urządzenia

Po zakończeniu pieczenia i odłączeniu urządzenia od zasilania należy odczekać do całkowitego ostygnięcia płyt. Czyszczenie przeprowadza się miękką ściereczką lub gąbką zwilżoną wodą z dodatkiem płynu do naczyń. Nie należy używać metalowych szczotek ani ściernych środków czyszczących, które mogą uszkodzić powłokę non-stick. Urządzenia nie można myć w zmywarce.

Przechowywanie

Gofrownicę można przechowywać w pozycji pionowej, co zmniejsza zajmowaną przestrzeń w szafce kuchennej. Przewód zasilający zwiija się pod podstawą urządzenia, co zapobiega jego uszkodzeniu i ułatwia organizację miejsca przechowywania. Przed schowaniem należy upewnić się, że urządzenie jest suche i czyste.

Produkty powiązane

Do gofrownicy warto rozważyć zakup dodatkowych akcesoriów: łopatek silikonowych do bezpiecznego zdejmowania gofrów, pojemników do przechowywania ciasta oraz zestawów form do dekoracji. Przydatne mogą być także książki kucharskie z przepisami na różne rodzaje gofrów – od klasycznych po wersje fit.

...