

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

## GOFROWNICA 850W OKRĄGŁA 68011 LUND

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

### 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 zwija 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.

...