

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/gofrownica-do-gofrow-babelkowych-700w-p-59796.html>

GOFROWNICA DO GOFRÓW BĄBELKOWYCH 700W

Cena brutto	67,30 zł
Cena netto	54,72 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	68014
Kod producenta	68014
Kod EAN	5906083106804
Producent	Lund

Opis produktu

Gofrownica do gofrów bąbelkowych Lund 700W – model 68014

Elektryczna gofrownica specjalizowana w wypieku gofrów bąbelkowych (hongkońskich, jajecznych) z funkcją rotacji 180°. Urządzenie o mocy 700W z nieprzywierającymi płytami grzewczymi i automatyczną regulacją temperatury.

Moc 700 W

Rotacja 180°

Czas wypieku 4-5 minut

Powłoka płyt Nieprzywierająca

Charakterystyka gofrownicy do gofrów bąbelkowych

Moc 700W i szybki wypiek

Moc 700 watów zapewnia efektywne nagrzewanie płyt do optymalnej temperatury roboczej. Umożliwia wypiek jednej porcji gofrów w czasie 4-5 minut, co przekłada się na wydajność przy przygotowywaniu większej liczby porcji. Czas wypieku zależy od konsystencji ciasta – rzadsze ciasto wypiekane jest krócej.

Mechanizm rotacji 180 stopni

Funkcja obrotu urządzenia wokół własnej osi umożliwia równomierne rozprowadzenie ciasta po całej powierzchni płyt grzewczych. Rotacja wykonywana w trakcie wypieku zapobiega gromadzeniu się ciasta w dolnej części formy, co wpływa na jednolitą strukturę i stopień wypieczenia gofrów bąbelkowych.

Nieprzywierająca powłoka płyt

Płyty grzewcze pokryte są warstwą zapobiegającą przywieraniu ciasta. Powłoka ułatwia wyjmowanie gotowych gofrów bez ich uszkodzenia oraz upraszcza czyszczenie urządzenia po użyciu - wystarczy przetarcie wilgotną szmatką po ostygnięciu.

Automatyczna regulacja temperatury

Wbudowany termostat automatycznie kontroluje temperaturę płyt grzewczych, utrzymując ją na poziomie optymalnym dla wypieku. System zabezpiecza przed przegrzaniem urządzenia i zapewnia powtarzalność rezultatów przy kolejnych wypiekach bez konieczności ręcznej regulacji.

Specyfikacja techniczna

Model	68014
Marka	Lund
Moc znamionowa	700 W
Typ gofrów	Gofry bąbelkowe (hongkońskie, jajeczne)
Funkcja rotacji	180 stopni
Czas wypiekania	4-5 minut (zależnie od konsystencji ciasta)
Powłoka płyt grzewczych	Nieprzywierająca
Regulacja temperatury	Automatyczna (termostat)
Uchwyt	Nienagrzewający się
Lampka kontrolna	Tak (sygnalizacja gotowości do pracy)
Możliwość przechowywania pionowego	Tak

Zastosowanie gofrownicy bąbelkowej

- Wypiek tradycyjnych gofrów hongkońskich (bubble waffles) z charakterystycznymi wypukłościami
- Przygotowanie gofrów jajecznych na bazie jajek, mleka i mąki
- Produkcja gofrów deserowych z dodatkami czekoladowymi, owocowymi lub orzechowymi
- Wypiek wersji bezglutenowych z wykorzystaniem mąk alternatywnych
- Przygotowanie gofrów wegańskich z zastosowaniem zamienników jaj i mleka roślinnego
- Serwowanie jako baza pod lody, bitą śmietaną, świeże owoce lub syropy
- Wykorzystanie w gastronomii domowej podczas przyjęć i spotkań rodzinnych

-
- Przygotowanie szybkich śniadań i przekąsek dla dzieci

Czym różnią się gofry bąbelkowe od klasycznych?

Gofry bąbelkowe (bubble waffles, hongkońskie) charakteryzują się strukturą złożoną z wypukłych, kulistych segmentów przypominających bąbelki. Ciasto jest zwykle bardziej płynne niż w przypadku gofrów belgijskich, a tekstura gotowego produktu jest lżejsza i bardziej chrupiąca. Forma pozwala na łatwe oddzielanie poszczególnych "bąbelków" i napełnianie ich dodatkami.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy przetrzeć płyty grzewcze wilgotną szmatką i osuszyć. Urządzenie podłącza się do standardowego gniazdka 230V. Lampka kontrolna sygnalizuje moment, gdy gofrownica osiągnie odpowiednią temperaturę (zazwyczaj zmiana koloru na zielony).

W trakcie wypieku zaleca się wykonanie rotacji o 180° po wlaniu ciasta, aby zapewnić równomierne jego rozprowadzenie. Dokładny czas wypieku zależy od preferencji dotyczących stopnia zrumienienia – dłuższe pieczenie daje bardziej chrupiącą skórkę.

Czyszczenie przeprowadza się po całkowitym ostygnięciu urządzenia. Nieprzywierająca powłoka pozwala na łatwe usunięcie resztek ciasta za pomocą wilgotnej szmatki lub gąbki. Nie należy używać ostrych narzędzi ani ściernych środków czyszczących, które mogłyby uszkodzić powłokę. Urządzenie można przechowywać w pozycji pionowej, co minimalizuje zajmowaną przestrzeń.

Bezpieczeństwo użytkowania

Nienagrzewający się uchwyt umożliwia bezpieczne otwieranie i zamykanie gofrownicy podczas pracy. Automatyczna regulacja temperatury zapobiega przegrzaniu. Urządzenie należy ustawiać na stabilnej, żaroodpornej powierzchni z zachowaniem odstępów od ścian i innych przedmiotów.