



Gofrownica idealna do wypieku dwóch chrupiących, prostokątnych gofrów jednocześnie.

Jej atutem jest duża moc 1200W, która sprawia, że urządzenie nagrzewa się w mgnieniu oka, a przygotowanie gofrów jest szybkie i przyjemne. Czarna, stylowa obudowa oraz niewielkie rozmiary sprawiają, że świetnie sprawdzi się w każdej nowoczesnej kuchni. Sprawdź jak szybko i prosto możesz przygotować chrupiące gofry!

Nienagrzewający się uchwyt

Duża powierzchnia

Regulacja temperatury



Głębokie płyty

Niewielki rozmiar gofrownicy 20x27x11 cm



1200 W - duża moc zapewnia szybkie nagrzewanie się gofrownicy, ciasto dokładnie się upiecze, a gofry będą chrupiące. Urządzenie posiada także zabezpieczenie przed przegrzaniem.

Regulacja temperatury umożliwia wybór stopnia wypieczenia oraz chrupkości gofrów.



Duża powierzchnia do pieczenia umożliwia zrobienie 2 prostokątnych gofrów o wielkości 15 cm na prawie 9 cm jednocześnie, w krótkim czasie możesz przygotować sporą ilość chrupiących gofrów.



Głębokie płyty gofrownicy pozwolą na przygotowanie gofrów o odpowiedniej grubości i chrupkości, które zadowolą nawet najbardziej wymagających! Płyty pokryte są specjalną nieprzywierającą powłoką, która zabezpiecza przed przywieraniem ciasta i sprawia że łatwo ją utrzymać w czystości.



Nienagrzewający się uchwyt oraz 2 lampki kontrolne zapewnią komfortową obsługę. Lampki informują o podłączeniu urządzenia do zasilania i o gotowości do pracy. Antypoślizgowe nóżki zapewnią stabilność na blacie.

Niewielkie rozmiary gofrownicy – 20 cm długości, 27 cm szerokości i niecałe 11 cm wysokości sprawiają, że znajdziesz dla niej miejsce na blacie kuchennym, a także możesz bez trudu schować ją w szufladzie czy szafce.



Przepis na puszyste gofry

Składniki (na ok. 12 sztuk):

- 2 szklanki mąki • 2 jajka • 6 łyżek cukru • 3 łyżki oleju • 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Wykonanie:

Oddzielamy żółtka od białek. Białka ubijamy na sztywną pianę z odrobiną soli. Żółtka mieszamy z cukrem w innym naczyniu, po czym dodajemy olej i miksujemy. Następnie dodajemy wcześniej zmieszane ze sobą: mąkę i proszek do pieczenia. Całość miksujemy. Ubite białko dodajemy do zmiksowanej masy, delikatnie mieszając łyżką do uzyskania jednolitej konsystencji.

Przepis na kruche gofry

Składniki:

- 4 jajka • 1 szklanka mąki pszennej • 1 szklanka mąki ziemniaczanej • ¼ szklanki oleju • ½ szklanki cukru • ½ szklanki wody gazowanej • 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia.

Wykonanie:

Jajka ubić z cukrem na puszystą masę mikserem. Następnie dodajemy wcześniej zmieszane składniki suche: mąki i proszek do pieczenia oraz olej i wodę gazowaną. Całość należy dobrze wymieszać.

Smacznego!



Dzięki samodzielnemu przyrządzeniu gofrów i ich wypiekowi w domowych warunkach masz pewność, że nie zawierają one konserwantów, a składniki są dobrane do Twoich upodobań i diety. Możesz przygotować pyszne gofry wytrawne lub na słodko, które będą świetnym pomysłem na deser lub przekąskę.



Ponad 15 milionów sprzedanych urządzeń AGD



Polska firma
Polski kapitał
Polska marka



Najbardziej korzystny stosunek ceny do jakości