



Gofrownica idealna do wypieku czterech chrupiących gofrów jednocześnie.

Jej atutem jest duża moc 1300W, która sprawia, że urządzenie nagrzewa się w mgnieniu oka, a przygotowanie czterech gofrów jest szybkie i przyjemne. Klasyczny, stylowy design oraz niewielkie rozmiary sprawią, że świetnie się sprawdzi w Twojej kuchni. Sprawdź jak szybkie i proste będzie przygotowanie gofrów dla całej rodziny!

Nienagrzewający się uchwyt



Głębokie płyty

Duża powierzchnia

Antypoślizgowe stopki

1300W

1300 W - duża moc zapewnia szybkie nagrzewanie się gofrownicy, ciasto dokładnie się upiecze, a gofry będą chrupiące. Dzięki tej gofrownicy przygotujesz szybko dużą ilość ulubionych gofrów.

Duża powierzchnia do pieczenia umożliwia zrobienie 4 prostokątnych gofrów jednocześnie. Wielkość płyty grzewczej to aż 26 cm na 22,5 cm, dzięki temu w kilka minut przygotujesz dużą ilość chrupiących gofrów. Wielkość 1 gofra to 12 cm na 10,5 cm.



Głębokie płyty gofrownicy pozwolą Ci na przygotowanie gofrów o odpowiedniej grubości i chrupkości. 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 gotowości do pracy (rozgrzaniu urządzenia). Automatyczny termostat sprawia, że temperatura wypieku gofrów jest optymalna.



Gofrownica została wyposażona w **antypoślizgowe stopki** oraz ochronę przed przegrzaniem.

Kompaktowe rozmiary urządzenia – 30 cm długości, 27 cm szerokości i niecałe 13 cm wysokości sprawiają, że bez problemu znajdziesz dla niej miejsce na blacie kuchennym. Dzięki możliwości przechowywania urządzenia w pionie 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: mąkę 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