Gofrownica VF3060 1400W



Cena brutto	**160,99 zł**
Cena netto	**130,89 zł**
Numer katalogowy	**HKCOEGO00VF3060**
Kod producenta	**VF3060**
Kod EAN	**8595631085301**
Rodzaj (opiekacz, grill itp.)	**Gofrownica**
Lampka kontrolna	**Tak**
Mycie w zmywarce	**Niezalecane**
Regulacja temperatury	**Tak**
Podstawa antypoślizgowa	**Tak**
Moc	**1400**
Waga	**1.6**
Funkcje	**Regulacja temperatury - kontrola stopnia wypieczenia Chłodny uchwyt Miejsce do przechowywania przewodu**
Powłoka	**Nieprzywierająca**
Wymiary	**Wymiar płytki na jednego gofra: 14,8 x 9 cm Wymiary całkowite: 10,5 x 21 x 26 cm**
Kolor AGD	**czarny**
Uwaga	**CE+WEEE**
Gwarancja	**24 mc.**

Opis produktu

Gofrownica VF3060 1400W

Gofry jak nad polskim morzem
Gofrownica Concept VF3060 została stworzona z myślą o prawdziwych, domowych gofrach w stylu tych, które kojarzą się z wakacjami nad polskim morzem. Duży rozmiar gofra 14,3 x 8,6 cm oraz grubość nawet 2,4 cm sprawiają, że wypieki są efektowne, puszyste w środku i apetycznie chrupiące na zewnątrz.

To idealny wybór na rodzinne śniadania, deser dla dzieci, słodki podwieczorek albo weekendowe spotkanie z bliskimi. Większa powierzchnia gofra daje więcej miejsca na ulubione dodatki - owoce, bitą śmietanę, czekoladę, dżem, masło orzechowe czy wytrawne składniki.

Extra grube gofry 2,4 cm
Zapomnij o cienkich, suchych gofrach przypominających wafle. Model VF3060 pozwala przygotować grube gofry o wysokości nawet 2,4 cm, które lepiej wyrastają, dłużej utrzymują ciepło i świetnie prezentują się na talerzu.

Głębokie płyty piekące pomagają uzyskać idealny efekt: chrupiącą, złocistą skórkę oraz miękki, puszysty środek. To właśnie ta grubość sprawia, że gofry smakują jak z dobrej gofrowni, a nie jak zwykły domowy wypiek.

Moc 1400 W - szybkie nagrzewanie i sprawne pieczenie
Wysoka moc 1400 W zapewnia szybkie nagrzewanie urządzenia i równomierne pieczenie gofrów na całej powierzchni. Dzięki temu przygotowanie kolejnych porcji przebiega sprawnie, bez długiego oczekiwania.

To szczególnie ważne, gdy robisz gofry dla całej rodziny lub gości. Mocna gofrownica szybciej osiąga odpowiednią temperaturę, lepiej utrzymuje ciepło i pomaga uzyskać równomiernie wypieczone, chrupiące gofry.

Regulacja temperatury - pełna kontrola wypieczenia
Każdy lubi gofry inaczej - jedni wybierają delikatnie złociste i miękkie, inni mocno wypieczone i wyjątkowo chrupiące. Dlatego gofrownica Concept VF3060 została wyposażona w mechaniczną regulację temperatury, która pozwala dopasować stopień wypieczenia do własnych preferencji.

Niższe ustawienia sprawdzą się przy bardziej miękkich i puszystych gofrach, natomiast wyższa temperatura pozwoli uzyskać intensywnie zarumienioną, chrupiącą skórkę. Wskaźnik świetlny informuje, kiedy urządzenie jest nagrzane i gotowe do pracy, dzięki czemu pieczenie jest proste, wygodne i powtarzalne.

Nie tylko na słodko
VF3060 sprawdzi się nie tylko do klasycznych gofrów z owocami, cukrem pudrem, kremem czekoladowym czy bitą śmietaną. Dzięki dużym i grubym gofrom możesz przygotować również wersje wytrawne - z serem, szynką, jajkiem, łososiem, warzywami lub pastami kanapkowymi.

To świetny sposób na oryginalne śniadanie, lunch, kolację albo przekąskę dla gości. Jedno urządzenie daje wiele możliwości i pozwala przygotować gofry dokładnie tak, jak lubisz.

Nieprzywierające płyty i łatwe czyszczenie
Nieprzywierająca powierzchnia płyt sprawia, że ciasto nie przywiera, a gotowe gofry można łatwo wyjąć bez rozrywania i przypalania. Dzięki temu każdy gofr wygląda apetycznie i zachowuje idealny kształt.

Po zakończeniu pieczenia wystarczy przetrzeć płyty wilgotną ściereczką. Bez szorowania, bez skrobania i bez zbędnego sprzątania. To wygodne rozwiązanie do codziennego użytkowania.

Wygodne i bezpieczne użytkowanie każdego dnia
Gofrownica Concept VF3060 została zaprojektowana z myślą o codziennym, wygodnym pieczeniu. Chłodny uchwyt ułatwia bezpieczne otwieranie urządzenia podczas pracy, a stabilna konstrukcja zapewnia komfort użytkowania.

Praktyczne miejsce do przechowywania przewodu pomaga utrzymać porządek w kuchni, a kompaktowe wymiary sprawiają, że gofrownicę łatwo schować po zakończeniu pieczenia.