



gaufrier semi-pro

Pour un gastronome Belge,
une bonne gaufre n'est pas le fruit
du hasard, le choix du gaufrier est
aussi important que la recette !

Nous avons étudié les dernières technologies des gaufriers afin
de les porter dans votre cuisine.

Les techniques les plus simples sont souvent les plus efficaces :
pour faire une bonne gaufre il faut que la pâte soit répartie des
deux côtés du gaufrier, d'où ce design réversible à 180°.

Grâce à son écran digital vous pourrez sélectionner le temps
et la température de cuisson en toute simplicité.

De vrais moments de gourmandise en famille!



01 vues d'ensemble



05 informations

Code douanier : 8516797090
DEEE : 0,42 euro HT

06 EAN code



02 caractéristiques

Gaufrier réversible à 180°
Garantit une pâte bien répartie et des gaufres légères
Plaques anti-adhésives et amovibles
Température et temps de cuisson réglables
Poignée rétractable pour un gain de place
Écran digital
Puissance : 1000 W

03 détails logistiques

Qté conteneur : 2720 pcs
Qté palette : 72 pcs
Qté master carton : 4 pcs
Dimensions packaging :
39,8 x 21,8 x 20,2 cm (L*P*H)
Dimensions produit :
36,5 x 17,4 x 16,3 cm (L*P*H)
Poids brut master carton : 11,30 kg
Poids brut produit : 2,31 kg
Poids net produit : 2,11 kg