



Envie de vous équiper comme un grand chef ?

Adoptez la gamme de produits TOP CHEF certifiée par les professionnels.

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 en matière de gaufriers pour régaler tous vos proches !

Les techniques les plus simples sont souvent les plus efficaces : pour obtenir une bonne gaufre, la pâte doit être répartie de façon homogène des deux côtés du gaufrier. Grâce à son design réversible à 180°, le TOPC912 permet une répartition parfaite pour réaliser des gaufres légères et croustillantes.

Avec son écran digital, sélectionnez le temps et la température de cuisson en toute simplicité.

Le gaufrier TOPC912, pour de vrais moments de gourmandise en famille !

Les recettes des grands chefs arrivent dans votre cuisine.

TOP CHEF : un concours culinaire d'excellence !

### CARACTERISTIQUES

Gaufrier réversible à 180°

Garantit une pâte bien répartie  
et des gaufres légères

Plaques anti-adhésives et amovibles

Dimensions de la gaufre : 16x10,5 cm

Panneau de contrôle digital

Température et temps de  
cuisson réglables

Poignée rétractable pour un gain de place

Plateau amovible

Puissance max : 1000W

### DETAILS LOGISTIQUES

Qté conteneur : 2720 pcs

Qté palette : 96 pcs

Qté master carton : 4 pcs

Dimensions packaging :

39,8 x 20,2 x 21,8 cm (L\*H\*P)

Dimensions produit :

44,7 x 16,3 x 17,4 cm (L\*H\*P)

Poids brut master carton : 2,7 kg

Poids brut produit : 2,3 kg

Poids net produit : 2,2 kg