

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 !



Caractéristiques

- | 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

Détails 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

Aperçu du packaging



Code EAN



Informations

Code douanier : 8516797090
DEEE : 0,30 euro HT