



Gofry zazwyczaj kojarzą nam się z ciepłem, latem, wakacjami i beztroską. Są one także doskonałym posiłkiem na śniadanie w domu lub podwieczorek w szkole. Ten chrupiący i słodki deser jest przysmakiem zarówno dzieci, jak i dorosłych. Najważniejsze w gofrze jest to jak zostanie wypieczone jego ciasto, zaś dodatki, które na niego nałożymy dopełniają tylko kwintesencji smaku. Dzięki gofrownicy SWM51 marki PRIME3 przygotujemy jednocześnie dwa idealne gofry.

Wydajny mechanizm grzewczy rozpraszający temperaturę po płytach zapewni równomierne opieczenie gofrów. Dzięki automatycznej regulacji temperatury masz kontrolę nad tym, czy gofry szybko wyrosną bez przypalenia się. Lampki kontrolne wskazujące stan pracy urządzenia, poinformują Cię, kiedy najlepiej wlać kolejną porcję ciasta. Płyty grzejne pokryte są wysokiej jakości materiałem nieprzywierającym, pozbawionym PFOA (kwasu perfluorooktanowego). Dla osiągnięcia najlepszego rezultatu opiekania oraz dla bezpieczeństwa użytkownika, umieszczona na uchwycie klamra pozwala na zamknięcie urządzenia w trakcie jego pracy. Nienagrzewająca się obudowa gwarantuje bezpieczne użytkowanie modelu SWM51. Moc urządzenia to 1300 W.

Czarno-stalowa obudowa, minimalistyczne wzornictwo i wykorzystanie wysokiej jakości materiałów przypadną do gustu każdemu użytkownikowi i sprawią, że gofrownica SWM51 będzie doskonałym uzupełnieniem każdej kuchni, a gofry na stałe pozostaną w naszym menu.

Specyfikacja techniczna:

- Wypieka 2 gofry na raz
- Płyty grzejne pokryte powłoką nieprzywierającą
- Moc maksymalna: 1300 W
- Automatyczna regulacja temperatury
- Wysokiej jakości bezpieczna dla zdrowia powłoka nieprzywierająca bez PFOA
- Lampki kontrolne wskazujące stan pracy urządzenia
- Klips blokujący pokrywę
- Nienagrzewająca się obudowa
- Zasilanie: 220-240V~50/60Hz, moc znamionowa: 1000 W
- Wymiary: 19,5 x 22,5 x 10,8 cm
- Waga: 1,55 kg
- EAN: 5901750504969

Sugerowana cena detaliczna: 99 zł



PRIME3 / 2N-Everpol

[press box](#)