

Un en-cas disponible à toute heure, agrémenté de sucre glace, confiture, chocolat ou un véritable dessert, garnies de fruits, de crème, de chocolat, légèrement alcoolisées ou naturellement parfumées, les gaufres sont unanimement appréciées à travers le monde. Vous pouvez travailler à base de pâtons surgelés, de gaufres surgelées précuites ou préparer votre pâte maison :

The ideal snack at any time of the day, sprinkled with icing sugar, topped with jam, chocolate or as a proper dessert topped with fruit, cream and chocolate, with an added dash of alcohol or naturally flavoured, everybody in the world loves waffles. You can make them using dough or batter, pre-cooked waffles or make your own home-made batter as follows:

3

GAUFIERS WAFFLE IRONS

Ingédients :

500 g de farine
75 g de sucre
6 œufs (avec les blancs
battus en neige)
250 g de beurre
25 g de levure de boulanger
une pincée de sel
1/2 l de lait
1/2 l d'eau

Ingredients:

500 g flour
75 g sugar
6 eggs,
(with whipped whites)
250 g moulted butter
25 g baker's yeast
a pinch of salt
1/2 l of milk
1/2 l of water

Températures et temps de cuisson

Gaufre Liège : 3' à 250°C
Gaufre Bruxelles : 3'30 à 200°C
Gaufre ronde : 3' à 225°C

Cooking temperature and times:

Liège waffle: 3' at 250°C
Brussels waffle: 3'30 at 200°C
Round waffle: 3' at 225°C

GES 10





GES 70



GES 20



300°C



GED 20

**GAUFIERS
WAFFLE IRONS**

" Easy cleaning - wrap around driptray "

Our waffle irons are available in 6 Patterns



GES 40



GES 80

- GES 10 The "Brussels" mould featuring 3 x 5 squares (20 X 25 mm)
* Waffle Size : 2 x 190 x 110 x 22 mm
- GES 20 The "Liège" mould, featuring 4 x 6 squares (15 x 18 mm)
* Waffle Size : 2 x 160 x 100 x 26 mm
- GES 40 Ice-cream cone - comes with a wooden cone twister (8 x 8 mm)
* Plate Size : 250 x 250 x 4 mm
- GES 70 Round mould diameter 1 x 180 x 12 mm (10 x 10 mm)
- GES 80 "Stick" mould 4 x 145 x 38 x 40 mm
- GES 23 "Stick" mould 4 x 230 x 30 mm
- Option : The "Stainless steel Stick Stand" 10 hole

The highly conductive cast iron plates spread heat evenly to give golden, crispy waffles in 2^{1/2} minutes. Suitable for making fresh batter or dough waffles. A removable drip-tray surrounding the bottom plate will collect any batter excess thus making it easy to clean. On/ Off switch, thermostat 0 – 300°C, pilot lights . Option :Timer and Stainless steel holder

GES 10 Kw 1,6 • mm 305 x 440 x 230 • Kg 19

GES 20 Kw 1,6 • mm 305 x 440 x 230 • Kg 19

GES 40 Kw 1,6 • mm 305 x 440 x 230 • Kg 19

GES 70 Kw 1,6 • mm 305 x 440 x 230 • Kg 19

GES 80 Kw 1,6 • mm 305 x 440 x 230 • Kg 19

GES 23 Kw 1,6 • mm 305 x 440 x 230 • Kg 19

Modèle double présentant les mêmes caractéristiques que ci-dessus.

Double model with the same features as above.

GED 10 Kw 3.2 • mm 550 x 440 x 230 • Kg 38

GED 20 Kw 3.2 • mm 550 x 440 x 230 • Kg 38

GED 40 Kw 3.2 • mm 550 x 440 x 230 • Kg 38

GED 70 Kw 3.2 • mm 550 x 440 x 230 • Kg 38

GED 80 Kw 3.2 • mm 550 x 440 x 230 • Kg 38

GES 23 + Timer & Holder option

