



LOCATION

Aperçu:

1. Gaufres de Liège.....	2
2. Pâte pour Gaufrefrites.....	2
3. Cornets Gaufrefrites.....	2
4. Produit de graissage.....	2
5. Gaufrier simple.....	3
6. Gaufrier double.....	3
7. Crêpière.....	4
8. Chauffe chocolat.....	4
9. Sauce au chocolat fraîche.....	5
10. Plaque pour faire des crêpes.....	5
11. Plancha.....	5
12. Contactgrill.....	6
13. Câble d'extension.....	6

1. Gaufres de Liège

Prix: €65 par boîte

- 130 pièces par boîte
- congelé

Attention: Pas de transport disponible (par nos soins)

Inclusif: papier sulfurisé pour servir le gaufre

Instructions: Les boules de pâte doivent dégeler +/- 6h. Prenez les plateaus hors de la boîte pour dégeler. La cuisson est idéale dans un 4x7 gaufrier Liège à 180 ° C . N'oubliez pas Carlex Spray !

2. Pâte Gaufrefrites

Prijs: €100/10KG – €210/ 30KG

Pâte à poudre, mélanger facilement avec de l'eau. La pâte doit pas gonfler.

- 10KG = +/- 160 portions
- en cas d'achat 30KG réduction de 30%
- Jusqu'à 2 jours au réfrigérateur
- Proportion 1L/1KG

Directions: demandez la guide

3. Cornets Gaufrefrites

Prix: €11 pour 100 cornets

100 cornets dans le style maison de Gaufrefrites.

- grands cornets: 8 gaufrefrites par cornet (= 1 portion)
- petits cornets: 4 gaufrefrites par cornet (= ½ portion)

Inclusif: demandez votre support inox pour les cornets

4. Produit de graissage

Prix: €8 par bouteille – €45 par boîte de 6 bouteilles

Parfait pour graisser votre gaufrier ou crêpière.
Aérosol de 600ml d'huile végétale.

Indications: Bien agiter avant emploi, mise au point et vaporiser

5. Gaufrier simple

Prix: €75 par week-end

Choix d'un gaufrier simple: 3x5 Bruxelles / 4x7 Liège/ 4x6 Bruxelles/ Gaufrefrites

- Chaque fois 2 portions par cuisson
- électrique
- monophasé - 220V
- 1800W
- Moule en fonte
- Châssis en inox

Inclusief: Pic à gaufre

Directions: Chauffer le gaufrier quand c'est fermé. Votre gaufrier est à la température quand le voyant orange est éteint. Graisser votre fer sur les deux côtés avec le spray. Vous versez ensuite le long d'un côté de votre pâte à gaufres. Fermer le gaufrier et tourner directement. Attendez jusqu'à ce que la gaufre vire au brun. En cas de Gaufrefrites demandez à votre guide "Les Gaufrefrites Parfaits". Gaufres de Liège: 180 ° C pendant 4 à 5 min. – Gaufres de Bruxelles: 220 ° C pendant 3 à 4 min. - Gaufrefrites: 220 ° C 2min. Veuillez nettoyer les plateaux. Il ne faut pas nettoyer les empreintes en fonte.

6. Gaufrier double

Prix: €90 par week-end

Choix d'un gaufrier double: 4x7 Liège/ 4x6 Bruxelles/ Gaufrefrites

- Chaque fois 4 portions par cuisson
- 2 thermostats
- électrique
- monophasé - 220V
- 3600W
- Moule en fonte
- Châssis en inox

Inclusif: Pic à gaufre

Directions: Chauffer le gaufrier quand c'est fermé. Votre gaufrier est à la température quand le voyant orange est éteint. Graisser votre fer sur les deux côtés avec le spray. Vous versez ensuite le long d'un côté de votre pâte à gaufres. Fermer le gaufrier et tourner directement. Attendez jusqu'à ce que la gaufre vire au brun. En cas de Gaufrefrites demandez à votre guide "Les Gaufrefrites Parfaits". Gaufres de Liège: 180 ° C pendant 4 à 5 min. – Gaufres de Bruxelles: 220 ° C pendant 3 à 4 min. - Gaufrefrites: 220 ° C 2min. Veuillez nettoyer les plateaux. Il faut pas nettoyer les empreintes en fonte.

7. Crêpière

Prix: €75 par week-end

Une plaque en fonte pour faire les vraies crêpes (Bretonnes)

- électrique
- monophasé - 230V
- 3600W
- Moule en fonte
- 50°C jusqu'à 300°C
- 40cm diamètre

Inclusif: demandez le spatule, tampon d'essuyage et un râteau

Directions: Votre plaque est chaude lorsque le voyant orange est éteint. Graissez votre crêpière à l'aide d'un tampon d'essuyage avec l'aérosol de graisse. Ensuite, appliquez la pâte et diffusez-la avec le râteau. Après quelques secondes, tournez avec la spatule et votre galette est prête à servir.
Température : +/- 200°C – Cuisson 1min

8. Chauffe chocolat

Prix: €25 par week-end

Chauffe chocolat avec une bouteille. Avec cet appareil, votre sauce reste liquide et à température. Système au bain-marie sans l'eau. Pas de gaspillage de chocolat. Super simple à nettoyer. Possibilité d'utiliser des autres sauces.

- Électricité
- Monophasé – 230V
- 170W
- 40°C jusqu'à 90°C

Directions: D'abord chauffer le chocolat dans le micro-ondes, si c'est liquide versez-le dans la bouteille. Mettez la bouteille (sans eau !) dans l'appareil. Votre chocolat reste liquide et à température à 60°C.

9. Sauce au chocolat fraîche

Prix: €15 par litre

Le compagnon idéal pour vos crêpes, des gaufres, des frites gaufres, ... Prix par litre

- Sauce au chocolat noir
- Congelé
- pas de coagulation

Attention: Pas de transport disponible (par nos soins)

Directions: D'abord chauffer le chocolat dans le micro-onde, si c'est liquide versez le dans la bouteille. Mettez la bouteille (sans eau !) dans l'appareille. Votre chocolat reste liquide et à température à 60°C.

10. Plaque pour faire des crêpes

Prix: €90 par week-end

Plaque de cuisson rectangulaire pour faire des crêpes.

- Électricité
- Monophasé – 230V
- 3300W
- 40 x 80 cm
- Inox
- 50°C jusqu'à 300°C

Directions: Votre plaque est chaude lorsque le voyant orange est éteint. Graissez la plaque avant de cuire. Avec une louche vous pouvez facilement étendre la pâte sur la plaque.

11. Plancha

Prix: €50 par week-end

Plaque en inox . Parfait pour les poissons, la viande, des légumes, des hamburgers ...

- Électricité
- Monophasé – 230V
- 2 x 1600W
- 2 thermostats
- Inox

Directions: Votre plaque est chaude lorsque le voyant orange est éteint. Graissez la plaque avant de cuire. La température dépend de votre préparation.

12. Contactgrill

Prix: €75 par week-end

Medium contactgrill pour tous vos panini's, croque monsieurs, ..

- Électricité
- Monophasé – 230V
- 2600W
- Plaque grill en fonte
- 50°C jusqu'à 300°C
- Surface de cuisson: 350 x 230mm

Directions: Votre plaque est chaud lorsque le voyant orange est éteint. Graissez la plaque avant de cuire. La température dépend de votre préparation.

13. Câble d'extension

Prix: €10

Nos appareils professionnels ont une puissance de 1800W, 2600W, 3200W ou 3600W. Rappelez-vous que vous avez besoin d'un câble d'extension avec 1,5mm² minimum.

Si vous ne l'avez pas, vous pouvez louer notre extension. Donc, nous garantissons le parfait fonctionnement de votre appareil.