

MOLDE		GOFRERAS 90°		GOFRERAS 180°		GOFRERAS DOBLES 180°		GOFRERAS GIRATORIAS	
ABDRUCKMUSTER		90°-WAFFELEISEN		180°-WAFFELEISEN		180°-DOPPEL-WAFFELEISEN		DREHWAFFELEISEN	
		Giro Kippen		Izquierda-Derecha		Adelante-Atrás		Modelo pequeño	
		Links-Rechts		Vor-Zurück		Kleines Modell		Großes Modell	

LOS CLÁSICOS DE BRUSELAS KLASSISCHE BRUXELLES

1	3 x 5 Bruxelles	WECAAC	WECAAA	WECBAA	WECAAB		
		1800 W	1800 W	1800 W	3600 W		
2	4 x 6 Bruxelles	WECABC	WECABA	WECBBA	WECABB	WECABD	WECABE
		1800 W	1800 W	1800 W	3600 W	1800 W	2600 W
3	4 x 7 Bruxelles	WECAKC	WECAKA	WECBKA	WECAKB		
		1400 W	1400 W	1400 W	2800 W		
4	5 x 7 Bruxelles		WECADA	WECBDA	WECADB		
			1800 W	1800 W	3600 W		

LOS CLÁSICOS DE LIEJA KLASSISCHE LIÈGE

5	4 x 5 Liège	WECAFC	WECAFA	WECBFA	WECAFB		
		1400 W	1400 W	1400 W	2800 W		
6	4 x 6 Liège	WECAEC	WECAEA	WECBEA	WECAEB	WECAED	
		1400 W	1400 W	1400 W	2800 W	1800 W	
7	4 x 7 Liège	WECAHC	WECAHA	WECBHA	WECAHB	WECAHD	
		1800 W	1800 W	1800 W	3600 W	1800 W	
8	4 x 13 Liège						WECAIE
							2600 W
9	4 x 6 Liège Paty	WECAGC	WECAGA	WECBCA	WECAGB		
		1400 W	1400 W	1400 W	2800 W		

LOS ESPECIALES SPEZIELLE VARIANTE

10	Churros		WECAVA	WECAVB		
			1800 W	3600 W		
11	Bubble		WECAUA			
			1800 W			
12	Piruleta		WECASA			
			1800 W			
13	Mini Bruxelles		WECAWA			
			1800 W			
14	Galette parisienne	WECAXC				
		1800 W				
15	Aparato eléctrico para formar cucuruchos/ Waffeleisen für Eiswaffeln	WECAPC				
		1800 W				

16	Aparato para poffertjes/ Poffertjes-Gerät	WECIAL
----	---	--------

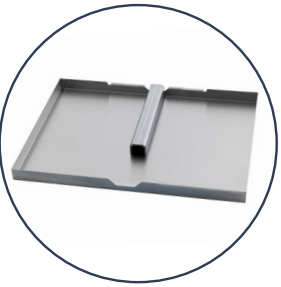
LOS FANTASÍA FANTASIEVOLLE MUSTER

17	4 x 6 Fruits	WECAJC	WECAJA	WECBJA	WECAJB		
		1400 W	1400 W	1400 W	2800 W		
18	16 x 28 Fine		WECALA	WECBLA	WECALB		
			1400 W	1400 W	2800 W		
19	Cœur		WECAQA	WECBQA			
			1800 W	1800 W			
20	Redondo/Rund	WECACC	WECACA	WECBCA	WECACB	WECACD	
		1800 W	1800 W	1800 W	3600 W	1800 W	
21	4 x 4 Losange						WECARE
							2600 W

BANDEJA XL PARA GOFRERA 90° - 180°

XL-PLATTE FÜR WAFFELEISEN 90° - 180°
Código/Code APG2

- Bandeja de tamaño XL para recuperar de forma óptima los residuos de cocción. Mejor protección de la superficie de trabajo.
- Tope extraíble, compatible con todo tipo de gofreras (90° y 180° - excepto las gofreras dobles y el aparato eléctrico para formar cucuruchos)
- Tamaño: 350 x 260 x 25 mm



- XL-Platte zum optimalen Auffangen der Backreste. Ein besserer Schutz der Arbeitsfläche.
- Mobiler Anschlag, kompatibel mit jedem Waffeleisentyp 90° und 180° außer Doppel- und Eiswaffeleisen)
- Ausmaße: 350 x 260 x 25 mm

JUEGOS DE ACCESORIOS ZUBEHÖRSETS

- Juego para gofrera:
- Pinza para gofres, pincel y cepillo metálico
 - Código ASG2

- Waffeleisen-set:
- Waffelgabel, Pinsel und Bürste aus Edelstahl
 - Code ASG2



APARATO PARA FORMAR CUCURUCHOS

EISTÜTENFORMER
Código/Code ACG1

- Cono y empuñadura de plástico
- Bandeja y base de acero inoxidable
- Código de la empuñadura del cono: ACG2



- Kegel und Griffe aus Kunststoff
- Platte und Sockel aus Edelstahl
- Code Kegelgriff: ACG2

SOPORTE PARA GOFRES SUCETTE (PIRULETAS)

STIELWAFFELHALTER
Código/Code APS3

- Soporte de acero inoxidable para gofres Sucette (Piruleta)
- 6 orificios para palitos ABH1, diámetro de 20 mm
- Tamaño: 300 x 112 x 31 mm

- Edelstahlhalter für Waffeln am Stiel
- 6 Plätze für Stiele ABH1, Durchmesser 20 mm
- Ausmaße: 300 x 112 x 31 mm



PINZA PARA GOFRES

WAFFELGABEL
Código/Code APG1

- Longitud de las puntas de acero inoxidable: 170 mm
- Longitud total: 270 mm
- Mango de plástico

- Länge der Edelstahlspitzen: 170 mm
- Gesamtlänge: 270 mm
- Kunststoffgriff



PORTACUCURUCHOS DE HELADO

EISTÜTENHALTER
Código/ Code APC1

- Portacucuruchos de helado de acero inoxidable
- 4 orificios para cucuruchos con un diámetro de 40 mm
- Tamaño: 325 x 125 x 145 mm



- Eistütenhalter aus Edeltahl
- 4 Plätze für die Eistüten mit einem Durchmesser von 40 mm
- Ausmaße: 325 x 125 x 145 mm

LOTE DE 500 PALITOS PARA GOFRES PIRULETA

SET MIT 500 STÄBCHEN FÜR STIELWAFFELN
Código/Code ABH1

- Madera de haya
- Tamaño: 130 x 19 x 2 mm

- Buchenholz
- Ausmaße: 130 x 19 x 2 mm



A10403



Krampouz®
Desde 1949
Seit 1949



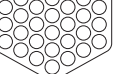
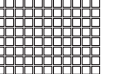
LOS CLÁSICOS DE BRUSELAS KLASSISCHE BRUXELLES

1	3 x 5 Bruxelles 174 x 100 x 30 mm 2 gofres/Waffeln	2	4 x 6 Bruxelles 182 x 113 x 28 mm 2 gofres/Waffeln	3	4 x 7 Bruxelles 146 x 88 x 18 mm 2 gofres/Waffeln	4	5 x 7 Bruxelles 165 x 247 x 30 mm 1 gofre/Waffel

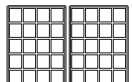
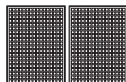
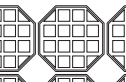
LOS CLÁSICOS DE LIEJA KLASSISCHE LIÈGE

5	4 x 5 Liège 148 x 107 x 32 mm 2 gofres/Waffeln	6	4 x 6 Liège 151 x 95 x 33 mm 2 gofres/Waffeln	7	4 x 7 Liège 191 x 110 x 24 mm 2 gofres/Waffeln	8	4 x 13 Liège 330 x 107 x 25 mm Entre 4 y 6 gofres/ 4 bis 6 Waffeln	9	4 x 6 Liège Paty 158 x 108 x 26 mm 2 gofres/Waffeln
									
									

LES SPÉCIALES SPEZIELLE VARIANTE

10	Churros 182 x 113 x 28 mm 16 gofres/Waffeln	11	Bubblí 180 x 190 x 17 mm 1 gofre/Waffel	12	Piruleta 108 x 108 x 28 mm 4 gofres/Waffeln	13	Mini Bruxelles 113 x 92 x 28 mm 4 gofres/Waffeln	14	Galette parisienne 220 x 220 mm / 4 Entre 4 y 6 gofres/ 4 bis 6 Waffeln	15	Cucurucho de helado 230 x 230 mm 1 gofre/Waffel
											
											

LOS FANTASÍA FANTASIEVOLLE MUSTER

17	4 x 6 Fruits 147 x 93 x 22 mm 2 gofres/Waffeln	18	16 x 28 Fine 147 x 86 x 7 mm 2 gofres/Waffeln	19	Cœur Ø 200 x 18 mm / 5 5 gofres/Waffeln	20	Redondo Ø 185 x 34 mm / 4 4 gofres/Waffeln	21	4 x 4 Losange 110 x 110 x 26 mm 6 gofres/Waffeln
									

Modelos de planchas adecuadas para todas las necesidades.

An alle Bedürfnisse angepasste Eisenmodelle

APARATOS SÓLIDOS Y FIABLES

ROBUSTE UND ZUVERLÄSSIGE GERÄTE

Krampouz tiene 70 años de experiencia en el diseño y fabricación de gofreras en las que se combina el uso de materiales profesionales de la más alta calidad con un procedimiento tecnológico exclusivo de la marca. Las planchas de las gofreras son de hierro fundido bruto, sin ningún revestimiento, para favorecer la inercia térmica y la durabilidad.

Dank seiner 70-jährigen Erfahrung entwickelt und fertigt Krampouz seine Waffeleisen durch Verbindung professioneller Materialien höchster Qualität mit exklusiven, markeneigenen technologischen Verfahren. Die Eisenteile der Waffeleisen bestehen aus Gusseisen ohne Beschichtung, das wegen seiner thermischen Trägheit und Langlebigkeit ausgewählt wurde.

COCCIÓN DE ALTA PRECISIÓN Y HOMOGÉNEA

HOMOGENES PRÄZISIONSBACKEN

La tecnología patentada "Pack Résistance" garantiza una distribución excepcional del calor por toda la superficie de las placas, por lo que ofrece una cocción perfecta y homogénea de los gofres.

Die patentierte Technologie „Pack Résistance“ garantiert eine außergewöhnliche Hitzeverteilung über die gesamte Eisenfläche für perfekt und homogen gebackene Waffeln.

LIMPIEZA FÁCIL

LEICHT ZU REINIGEN

El sistema Easy Clean permite desmontar rápidamente las placas, lo que facilita su limpieza y la del resto de los elementos. Gracias a esta innovación integrada en las gofreras Krampouz, puede disfrutar de una mejor higiene, un mantenimiento más sencillo y una mayor fiabilidad. Una vez extraídas, es posible lavar las placas directamente en el lavavajillas.

Das System Easy Clean ermöglicht eine sofortige Demontage der Eisen, was ihre Reinigung und auch die aller anderen Elemente erleichtert. Dank dieser in sämtliche Krampouz-Waffeleisen integrierten Innovation profitieren Sie von einer besseren Hygiene, leichter Pflege und höheren Zuverlässigkeit. Demontiert können die Eisen direkt in der Spülmaschine gereinigt werden.

La novedad
Die Innovation

easy
clean
System

PATENTED
CONCEPT
BREVETÉ

45°C

¡NO SE OLVIDE DEL CALENTADOR DE CHOCOLATE!

DENKEN SIE AN DEN SCHOKOLADENWÄRMER!

Para mantener sus salsas calientes y hacer que resulte más fácil aplicarlas en los gofres.

Zum Warmhalten und für ein leichteres Auftragen Ihrer Saucen auf die Waffeln.

¿QUÉ APERTURA?

WELCHE ÖFFNUNG?

Las gofreras profesionales tienen 3 tipos de aperturas para adecuarse a unos usos específicos. 3 Arten von Öffnungen für die Profi-Waffeleisen, jeweils für eine spezielle Anwendung.



GOFRERA CON APERTURA DE 90°

- Para recalentar gofres precocinados o congelados.
- Aparato compacto.

WAFFELEISEN MIT 90°-ÖFFNUNG

- Aufwärmen der vorgebackenen oder tiefgekühlten Waffeln.
- Kompaktes Gerät.



GOFRERA CON APERTURA DE 180°

- Cocción de la masa de gofres líquida o en trozos.
- Distribución perfecta de la masa en las dos placas gracias al sistema de giro de izquierda a derecha o de adelante a atrás de las planchas.
- Cocción homogénea del gofre.

WAFFELEISEN MIT 180°-ÖFFNUNG

- Backen des flüssigen Waffelteigs oder der Teiglinge.
- Perfekte Verteilung des Teigs auf den beiden Platten dank des Kippsystems der Eisen links-rechts oder von vorne nach hinten.
- Homogenes Backen der Waffel.



GOFRERA GIRATORIA

- Cocción de la masa de gofres líquida o en trozos.
- Distribución de la masa perfecta en las dos placas.
- Cocción homogénea del gofre.
- Comodidad de uso: está equipada con un sistema de giro completo muy ergonómico que hace que sea más fácil darles la vuelta a los gofres. Perfecta para un uso intensivo.
- Volumen reducido.

DREHWAFFELEISEN

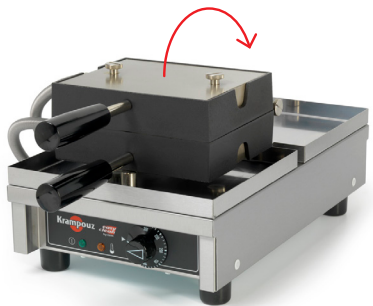
- Backen des flüssigen Waffelteigs oder der Teiglinge.
- Perfekte Verteilung des Teigs über die beiden Eisen.
- Homogenes Backen der Waffel.
- Bequeme Anwendung: Mit einem sehr ergonomischen System der vollständigen Rotation ausgestattet, das das Umdrehen der Waffeln erleichtert. Ideal für intensive Nutzung.
- Nimmt nur wenig Platz weg.

¿APERTURA DE IZQUIERDA A DERECHA O DE ADELANTE A ATRÁS?

ÖFFNUNG LINKS-RECHTS ODER VOR-ZURÜCK?

2 posibles orientaciones para abrir las gofreras 180°; hay que elegir la orientación según la ergonomía del puesto de trabajo.

2 mögliche Ausrichtungen für die Öffnung der 180°-Waffeleisen, zu wählen je nach Ergonomie am Arbeitsplatz.



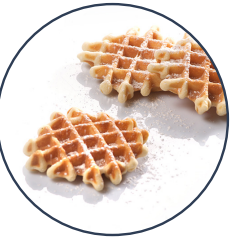
Una gama de moldes especiales para disfrutar de unos gofres únicos y extraordinarios.

Eine Serie mit speziellen Varianten für ganz besondere und einzigartige Waffeln.

GOFRERA DE TORTA PARISINA

WAFFELEISEN GALETTE PARISIENNE

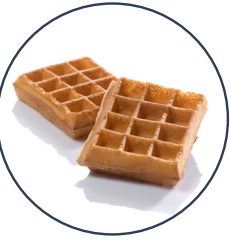
- ¡Hasta 6 gofres pequeños listos en 1 minuto 45 segundos!
- Bis zu 6 kleine Waffeln in 1 Minute 45!



GOFRERA MINI BRUXELLES

WAFFELEISEN MINI BRUXELLES

- La mitad de masa que los gofres de Bruselas clásicos
- Halb so viel Teig wie eine klassische Bruxelles



GOFRERA SUCETTE (PARA GOFRES PIRUELTA)

WAFFELEISEN SUCETTE

- Es fácil de comer gracias a su palito redondeado y está adaptada para hacer gofres de Lieja y de Bruselas.
- Praktisch zu verzehren mit dem abgerundeten Stäbchen, das sich für Waffeln aus Liège und Bruxelles eignet.



GOFRERA BUBBLE

BUBBLE-WAFFELEISEN

- Sus cavidades permiten obtener un gofre de alveolos finos que es fácil de rellenar con cualquier cosa que se le ocurra.
- Feine Rundungen für eine Waffel, die Sie leicht nach Lust und Laune garnieren können.



GOFRERA CHURRO

CHURROS-WAFFELEISEN

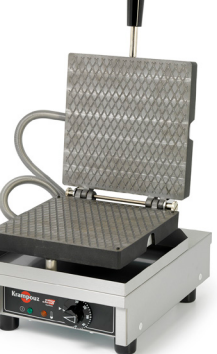
- Versión dulce o salada para disfrutar de todas las salsas.
- Süße oder herzhaft Version zum Dippen in alle Arten von Saucen.



APARATO ELÉCTRICO PARA FORMAR CUCURUCHOS

WAFFELEISEN FÜR EISWAFFELN

- Un cucurucho de helado artesanal en su punto para sublimar sus creaciones
- Eine hausgemachte, perfekt gebackene Eiswaffel für ganz besondere Kreationen.



EL GOFRE DE LIEJA

El gofre de Lieja se elabora con pedazos de masa aderezados con azúcar perlado. Estos gofres de forma irregular están caramelizados por fuera y son blandos por dentro.

Nuestra receta

INGREDIENTES	TIEMPO DE COCCIÓN
500 g de harina, 300 g de mantequilla, 300 g de azúcar perlado, 2 cucharas soperas de azúcar, 2 huevos, 1 sobre de azúcar vainillado, 2 sobres de levadura de panadería, 10 cl de agua tibia, 20 cl de leche, 1 pizca de sal.	3 a 4 min
PREPARACIÓN	TEMPERATURA
Mezclar la harina, el azúcar, el aceite y la levadura. Añadir las 3 yemas de huevo y mezclar. Incorporar poco a poco la leche para evitar que se formen grumos. Montar las claras de huevo a punto de nieve firme e incorporarlas a la masa. Dejar que repose durante 1 hora como mínimo. Antes de utilizarla, revolver ligeramente la masa para que quede homogénea.	180 °C

DIE WAFFEL AUS BRUXELLES

Die Waffel aus Brüssel wird mit einem flüssigen Teig hergestellt. Es ist eine rechteckige, außen knusprige und innen weiche Waffel.

Mezclar la harina, el azúcar, el azúcar avainillado, la sal y la levadura en un cuenco. Añadir los huevos y la mantequilla fundida. Dejar que repose durante 1 h (la masa debe tener el doble de volumen).

Añadir el azúcar cande a la vez que se revuelve delicadamente.

Dejar reposar 10 min.

Formar bolas de 70 g aproximadamente pasándolas por harina.

DIE WAFFEL AUS LIÈGE

Die Waffel aus Lüttich wird aus Teiglingen zubereitet, die mit Hagelzucker dekoriert sind. Es ist eine unregelmäßig geformte, außen karamellisierte und innen weiche Waffel

Unser Rezept

ZUTATEN	GARZEIT
500 g Mehl, 300 g Butter, 300 g Hagelzucker, 2 EL Zucker, 2 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Päckchen Bäckerhefe, 10 cl lauwarmes Wasser, 20 cl Milch, 1 Prise Salz.	3-4 Min.
ZUBEREITUNG	TEMPERATUR
Hefe und lauwarmes Wasser vermischen. 15 Minuten ruhen lassen. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Hefe mischen. Eier und zerlassene Butter hinzugeben. 1 Stunde lang ruhen lassen (der Teig muss sein Volumen verdoppeln). Vorsichtig den Hagelzucker unterheben. 10 Minuten ruhen lassen. Kugeln von etwa 70 g formen und mit Mehl bestäuben.	180 °C