

Waffeleisen Gußeisen

Bestell-Nr. 16316

Produktinformation

Mit diesem Waffeleisen können Sie Waffeln auf der Herdplatte backen. Das Waffeleisen eignet sich für Elektro- und Gasherde.

Die Benutzung des Eisens auf einem Cerankochfeld ist möglich, wir raten jedoch davon ab, weil die Glasplatte durch das schwere Eisen leicht verkratzen kann.

Heizen Sie das Waffeleisen auf einer Herdplatte mit höchster Stufe auf. Sobald das Eisen die Temperatur angenommen hat, fetten Sie die Innenseiten mit etwas Butter, Margarine oder einer Speckschwarte ein, schließen es und drehen das Eisen um, so daß die andere Seite auf der Platte liegt. Reduzieren Sie nun die Wärmezufuhr.

Füllen Sie eine Schöpfkelle Waffelteig in das Eisen und schließen es. Es dauert ca. 1 Minute, bis die Waffel goldbraun gebacken ist.

Nehmen Sie die fertige Waffel aus dem Eisen.

Vorsicht! Es besteht Verbrennungsgefahr, das Eisen ist heiß!

Für die nächste Waffel drehen Sie das Eisen wieder um und füllen den Teig ein.

Sollte der Teig am Waffeleisen festbrennen, müssen die Innenflächen wieder eingefettet werden.

Lassen Sie die fertigen Waffeln auf einem Kuchengitter etwas auskühlen, so werden sie schön knusprig.

Das Waffeleisen muß erst „eingebacken“ werden. Daher kann es sein, daß die ersten Waffeln nicht gelingen. Danach gelingen die Waffeln ohne Probleme.

Reinigen Sie das Waffeleisen mit einer Spülbürste und lauwarmem Wasser. Verwenden Sie **kein** Spülmittel, es würde das von dem Material aufgenommene Fett wieder entfernen und Sie müßten es erneut einbacken.

Das Waffeleisen muß ganz trocken sein, bevor Sie es in den Schrank stellen.

MANUFACTUM.