



## VERHUUR

### Overzicht:

1. Luikse deegbollen.....	2
2. Mix voor de Wafelfrietjes.....	2
3. Puntzakken wafelfrietjes.....	2
4. Bakspray.....	2
5. Wafelijzer enkel.....	3
6. Wafelijzer dubbel.....	3
7. Pannenkoekenijzer.....	4
8. Chocoladedispenser.....	4
9. Verse chocoladesaus.....	4
10. Pannenkoekenplaat.....	5
11. Plancha.....	5
12. Contactgrill.....	5
13. Verlengkabel .....	6

### **1. Luikse deegbollen**

**Prijs: €65 per doos**

- 130 stuks per doos
- Diepgevroren

*Opgelet:* Deegbollen zijn steeds op afhaling. Geen transport voorzien.

*Meegeleverd:* bakpapiertjes om in te serveren.

*Gebruiksaanwijzingen:* deegbollen moeten +/- 6u ontdooien. U haalt best de plateautjes van elkaar om ze te laten ontdooien. Bakken gaat ideaal in een 4x7 Luiks wafelijzer op 180°C. Niet nodig om vooraf in te vetten.

### **2. Mix voor de Wafelfrietjes**

**Prijs: €100/10KG – €210/ 30KG**

Mix obv poeder dat eenvoudig gemengd moet worden met water. Het deeg hoeft niet te rijzen.

- 10KG = 160 porties
- bij aankoop van 30KG 30% korting
- tot 2 dagen houdbaar in de koelkast
- Verhouding 1L/1KG

*Gebruiksaanwijzingen:* vraag uw handleiding 'De Perfecte Wafelfriet'.

### **3. Puntzakken Wafelfrietjes**

**Prijs: €11 per 100 puntzakken**

100 puntzakken in de huisstijl van de Wafelfrietjes

- grote puntzakken: 8 frietjes per puntzak (= 1 portie)
- kleine puntzakken: 4 frietjes per puntzak (= ½ portie)

*Meegeleverd:* vraag een inox steun om de puntzakken recht te houden

### **4. Bakspray**

**Prijs: €8 per fles – €45 per doos van 6 flessen**

Perfect om uw wafelijzer of pannenkoekenijzer in te vetten.  
Spuitsbus van 600ml plantaardige olie. (Onmisbaar bij het gebruik van een mix)

*Gebruiksaanwijzingen:* schudden voor gebruik, richten en sprayen.

## **5. Wafelijzer enkel**

**Prijs: €75 per weekend**

Keuze uit een enkel wafelijzer : 3x5 Brusselse / 4x7 Luikse / 4x6 Brusselse / Wafelfrietjes

- Telkens 2 wafels (porties) per bakbeurt
- Elektrisch
- monofase - 220V
- 1800W
- Gietijzeren bakvorm
- Inox chasis

*Meegeleverd:* wafelvork

*Gebruiksaanwijzingen:* U warmt uw ijzer best op als de bakvormen op elkaar liggen. Uw ijzer is op temperatuur als het oranje indicatielampje niet meer brandt. Vet uw ijzer langs beide kanten in met de handige bakspray. U giet vervolgens langs 1 zijde van het wafelijzer uw deeg. Sluit het met de andere zijde en keer direct uw bakvormen om naar de andere kant. Wacht tot de wafel bruin kleurt. In geval van de Wafelfrietjes, vraag uw handleiding 'De Perfecte Wafelfriet'. Luikse wafels: 180°C 4 à 5min – Brusselse wafels 220°C 3 à 4min – Wafelfrietjes: 220°C 2min. De bakvormen hoeft u niet te kuisen, de plateautjes krijgen we wel graag gereinigd terug.

## **6. Wafelijzer dubbel**

**Prijs: €90 per weekend**

Keuze uit een enkel wafelijzer : 4x7 Luikse / 4x6 Brusselse / Wafelfrietjes

- Telkens 4 wafels (porties) per bakbeurt
- 2 zijdes die apart bediend kunnen worden
- Elektrisch
- monofase - 220V
- 3600W
- Gietijzeren bakvorm
- Inox chasis

*Meegeleverd:* wafelvork

*Gebruiksaanwijzingen:* U warmt uw ijzer best op als de bakvormen op elkaar liggen. Uw ijzer is op temperatuur als het oranje indicatielampje niet meer brandt. Vet uw ijzer langs beide kanten in met de handige bakspray. U giet vervolgens langs 1 zijde van het wafelijzer uw deeg. Sluit het met de andere zijde en keer direct uw bakvormen om naar de andere kant. Wacht tot de wafel bruin kleurt. In geval van de Wafelfrietjes, vraag uw handleiding 'De Perfecte Wafelfriet'. Luikse wafels: 180°C 4 à 5min – Brusselse wafels 220°C 3 à 4min – Wafelfrietjes: 220°C 2min. De bakvormen hoeft u niet te kuisen, de plateautjes krijgen we wel graag gereinigd terug.

### **7. Pannenkoekenijzer**

**Prijs: €75 per weekend**

Een gietijzeren plaat voor het bakken van een (Bretoense) pannenkoek

- elektriciteit
- monofase - 230V
- 3000W
- Gietijzeren bakvorm
- 50°C tot 300°C
- 40cm diameter

*Meegeleverd:* op aanvraag invethouder, spatel en deegverspreider

*Gebruiksaanwijzingen:* Uw pannenkoekenijzer is warm wanneer het oranje indicatielampje niet meer brandt. Pannenkoekenijzer invetten alvorens te gebruiken mbv de invethouder en wat zonnebloemolie of de bakspray. Vervolgens deeg aanbrengen en uitsmeren met de deegverspreider. Na enkele seconden omdraaien met de spatel, wat laten doorbakken en uw pannenkoek is klaar om te serveren. Temperatuur +/- 200°C Baktijd : 1min

### **8. Chocoladedispenser**

**Prijs: €25 per weekend**

Chocolade dispenser met plaats voor 1 fles. Deze chocoladedispenser laat u toe om chocoladesaus warm te houden en mooi te dressereren op uw wafels, pannenkoeken, ijs.. Systeem dat werkt zonder water. Geen verspilling van chocolade. Makkelijk te reinigen. Ook mogelijk om andere sauzen in warm te houden.

- Elektriciteit
- Monofase – 230V
- 170W
- 40°C tot 90°C

*Gebruiksaanwijzingen:* Warm de chocolade eerst op in de microgolf alvorens deze in de fles te plaatsen. Plaats nadien de fles (zonder water!) in de houder. Plaats uw dispenser op 60°C zo blijft de chocolade de hele tijd op temperatuur.

### **9. Verse chocoladesaus**

**Prijs: €15 per liter**

De ideale begeleider voor uw pannenkoeken, wafels, wafelfrietjes, .. Prijs per liter.

- Zwarte chocoladesaus
- Diepgevroren
- Stolt niet

*Opgelet:* chocoladesaus is steeds op afhaling. Geen transport voorzien.

*Gebruiksaanwijzingen:* Warm de chocolade eerst op in de microgolf alvorens deze in de fles te plaatsen. Plaats nadien de fles (zonder water!) in de houder. Plaats uw dispenser op 60°C zo blijft de chocolade de hele tijd op temperatuur.

### **10. Pannenkoekplaat**

**Prijs: €90 per weekend**

Rechthoekige bakplaat om pannenkoeken op te bakken.

- Elektriciteit
- Monofase – 230V
- 3300W
- 40 x 80 cm
- Inox
- 50°C to 300°C

*Gebruiksaanwijzingen:* Uw plaat is warm wanneer het oranje indicatielampje niet meer brandt. Vet de plaat in alvorens te bakken. Mbv een pollepel kan u eenvoudig het deeg verspreiden over de bakplaat.

### **11. Plancha**

**Prix: €50 per weekend**

Plaat in inox . Perfect voor vlees, vis, groenten, ..

- Elektriciteit
- Monofase – 230V
- 2 x 1600W
- 2 zijdes die apart kunnen bediend worden
- Inox

*Gebruiksaanwijzingen:* Uw plaat is warm wanneer het oranje indicatielampje niet meer brandt. Vet de plaat in alvorens te bakken. Temperatuur is afhankelijk van uw bereiding.

### **12. Contactgrill**

**Prijs: €75 per weekend**

Medium contactgrill voor aal uw panini's, croque monsieurs, ..

- Elektriciteit
- Monofase – 230V
- 2600W
- Gietijzeren grillplaat
- 50°C tot 300°C
- Bakoppervlak : 350 x 230mm

*Gebruiksaanwijzingen:* Uw plaat is warm wanneer het oranje indicatielampje niet meer brandt. Vet de plaat in alvorens te bakken. Temperatuur is afhankelijk van uw bereiding.

### **13. Verlengkabel**

**Prijs: €10**

Onze professionele toestellen hebben een vermogen van 2600W, 3200W of 3600W. Vergeet niet dat u hiervoor een verlengkabel nodig hebt met minimum 1.5mm<sup>2</sup>.

Indien u hierover niet beschikt, kunt u onze verlengkabel huren. Zo garanderen wij een perfecte werking van uw toestel.