

EMPREINTE WAFFLE IRON TYPE	GAUFRIERS 90° WAFFLE IRONS 90°	GAUFRIERS 180° WAFFLE IRONS 180°	GAUFRIERS DOUBLES 180° DOUBLE WAFFLE IRONS 180°	GAUFRIERS TOURNANTS SWIVEL WAFFLE IRONS
				
		Basculement Swivelling Gauche-droite Left to right		
		Avant-arrière Back to front		
				Petit modèle Small model
				Grand modèle Large model

LES CLASSIQUES BRUXELLES THE CLASSICS «BRUXELLES»

1	3 x 5 Bruxelles	WECAAC 1 800 W	WECAAA 1 800 W	WECBAA 1 800 W	WECAAB 3 600 W		
2	4 x 6 Bruxelles	WECABC 1 800 W	WECABA 1 800 W	WECBBA 1 800 W	WECABB 3 600 W	WECABD 1 800 W	WECABE 2 600 W
3	4 x 7 Bruxelles	WECAKC 1 400 W	WECAKA 1 400 W	WECBKA 1 400 W	WECAKB 2 800 W		
4	5 x 7 Bruxelles		WECADA 1 800 W	WECBDA 1 800 W	WECADB 3 600 W		

LES CLASSIQUES LIÈGE THE CLASSICS «LIEGE»

5	4 x 5 Liège	WECAFC 1 400 W	WECAFA 1 400 W	WECBFA 1 400 W	WECAFB 2 800 W		
6	4 x 6 Liège	WECAEC 1 400 W	WECAEA 1 400 W	WECBEA 1 400 W	WECAEB 2 800 W	WECAED 1 800 W	
7	4 x 7 Liège	WECAHC 1 800 W	WECAHA 1 800 W	WECBHA 1 800 W	WECAHB 3 600 W	WECAHD 1 800 W	
8	4 x 13 Liège						WECAIE 2 600 W
9	4 x 6 Liège Paty	WECAGC 1 400 W	WECAGA 1 400 W	WECBGA 1 400 W	WECAGB 2 800 W		

LES SPÉCIALES THE SPECIALS

10	Churros		WECAVA 1 800 W	WECAVB 3 600 W		
11	Bubble		WECAUA 1 800 W			
12	Sucette		WECASA 1 800 W			
13	Mini Bruxelles		WECAWA 1 800 W			
14	Galette parisienne	WECAXC 1 800 W				
15	Gaufrier cornet à glaces	WECAPC 1 800 W				
16	Appareil à Poffertjes	WECIAL				

LES FANTAISIES THE FANCY SHAPES

17	4 x 6 Fruits	WECAJC 1 400 W	WECAJA 1 400 W	WECBJA 1 400 W	WECAJB 2 800 W		
18	16 x 28 Fine		WECALA 1 400 W	WECBLA 1 400 W	WEALB 2 800 W		
19	Cœur		WECAQA 1 800 W	WECBQA 1 800 W			
20	Ronde	WECACC 1 800 W	WECACA 1 800 W	WECBCA 1 800 W	WECACB 3 600 W	WECACD 1 800 W	
21	4 x 4 Losange						WECARE 2 600 W

PLATEAU XL POUR GAUFRIER 90° - 180°

XL DRIP TRAY FOR 90° - 180° WAFFLE MAKER
Code APG2

- Plateau XL pour récupération optimale des résidus de cuisson. Meilleure protection du plan de travail.
- Butée amovible, compatible tout type de gaufriers (90° et 180° - hors doubles et gaufrier cornet à glace)
- Dimensions : 350 x 260 x 25 mm

- XL drip tray for optimal recovery of cooking residues. Better protection of the work surface.
- Removable stop, compatible with all types of waffle irons (90° and 180° - excluding doubles and ice cream cone waffle irons)
- Size: 350 x 260 x 25 mm



SETS D'ACCESSOIRES

COOKING SETS

Set gaufrier :

- Pic à gaufres, pinceau et brosse
- Code ASG2

Waffle set:

- Waffle pick, soft brush and stainless steel wire brush
- Code ASG2



PIC À GAUFRES

WAFFLE PICK
Code APG1

- Longueur des pointes en inox : 170 mm
- Longueur totale : 270 mm
- Manche en plastique

- Stainless steel tips lenght: 170 mm
- Total length: 270 mm
- Plastic handle



APPAREIL À FORMER

LES CORNETS À GLACE

DEVICE FOR SHAPING ICE CREAM CONES
Code ACG1

- Cône et poignées en plastique
- Plateau et socle en inox
- Code poignée cône : ACG2



- Plastic handle & cone
- Stainless steel tray and base
- Code cone handle only: ACG2

PORTE CORNETS À GLACE

ICE CREAM CONES HOLDER
Code APC1

- Porte cornets en inox
- 4 emplacements pour cornets de diamètre 40 mm
- Dimensions : 325 x 125 x 145 mm

- Stainless steel cones holder
- 4 holes - diameter 40 mm
- Size: 325 x 125 x 145 mm
- For different sizes of cones



PORTE GAUFRES SUCETTES

WAFFLE POPS HOLDER
Code APS3

- Support en inox pour gaufres sucettes en inox
- 6 emplacements pour bâtonnet ABH1, diamètre 20 mm
- Dimensions : 300 x 112 x 31 mm

- Stainless steel waffle pops holder
- For 6 ABH1 sticks for waffle pops
- Size: 300 x 112 x 31 mm



LOT DE 500 BÂTONNETS

POUR GAUFRES SUCETTES

BATCH OF 500 STICKS
FOR WAFFLE POPS
Code ABH1

- Bois de hêtre
- Dimensions : 130 x 19 x 2 mm

- Beech wood
- Size: 130 x 19 x 2 mm



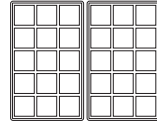
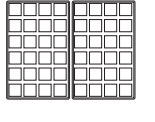
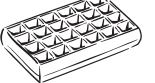
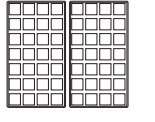
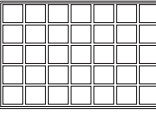
Krampouz
Depuis 1949



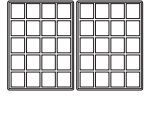
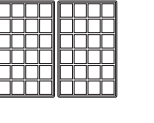
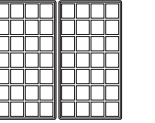
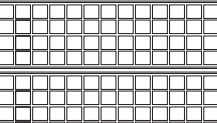
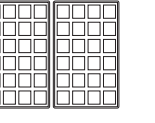
Gaufriers professionnels

Professional waffle makers

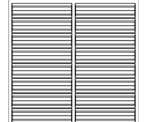
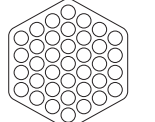
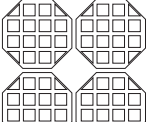
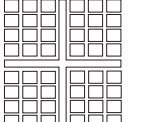
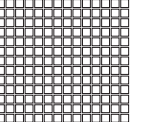
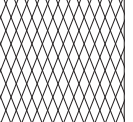
LES CLASSIQUES BRUXELLES THE CLASSICS «BRUXELLES»

1	3 x 5 Bruxelles 174 x 100 x 30 mm 2 gaufres	2	4 x 6 Bruxelles 182 x 113 x 28 mm 2 gaufres	3	4 x 7 Bruxelles 146 x 88 x 18 mm 2 gaufres	4	5 x 7 Bruxelles 165 x 247 x 30 mm 1 gaufre
							

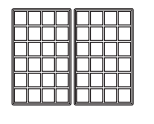
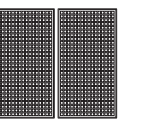
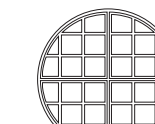
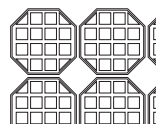
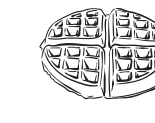
LES CLASSIQUES LIÈGE THE CLASSICS «LIEGE»

5	4 x 5 Liège 148 x 107 x 32 mm 2 gaufres	6	4 x 6 Liège 151 x 95 x 33 mm 2 gaufres	7	4 x 7 Liège 191 x 110 x 24 mm 2 gaufres	8	4 x 13 Liège 330 x 107 x 25 mm 4 à 6 gaufres	9	4 x 6 Liège Paty 158 x 108 x 26 mm 2 gaufres
									

LES SPÉCIALES THE SPECIALS

10	Churros 182 x 113 x 28 mm 16 gaufres	11	Bubble 180 x 190 x 17 mm 1 gaufres	12	Sucette 108 x 108 x 28 mm 4 gaufres	13	Mini Bruxelles 113 x 92 x 28 mm 4 gaufres	14	Galette parisienne 220 x 220 mm / 4 4 à 6 gaufres	Cornet à glace 230 x 230 mm 1 gaufre	
											
											

LES FANTAISIES THE FANCY SHAPES

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

Des modèles de fer adaptés à tous les besoins.

Waffle irons to suit all needs.

APPAREILS ROBUSTES ET FIABLES

ROBUST AND RELIABLE APPLIANCES

Fort de 70 ans d'expérience, Krampouz conçoit et fabrique ses gaufriers en alliant matériaux professionnels de très haute qualité et procédé technologique exclusif à la marque. Les fers des gaufriers sont en fonte brute, sans aucun revêtement, privilégiée pour son inertie thermique et sa longévité.

With 70 years of experience, Krampouz designs and manufactures waffle irons by combining professional materials of the highest quality and technological process exclusive to the brand. The irons of the waffle irons are made of cast iron, without any coating, favoured for its thermal inertia and longevity.

CUISSON HAUTE PRÉCISION ET HOMOGÈNE

HIGH PRECISION AND HOMOGENEOUS COOKING

La technologie brevetée « Pack Résistance » assure une répartition exceptionnelle de la chaleur sur toute la surface des fers pour une cuisson des gaufres parfaite et homogène.

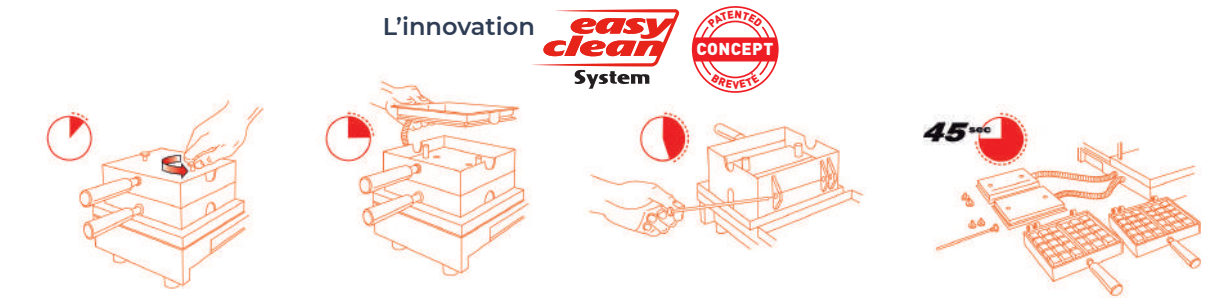
Our patented "Heating Element Pack" technology ensures exceptional heat distribution across the surface of the plates for perfect and consistent cooking of the waffles.

NETTOYAGE FACILE

EASY TO CLEAN

Le Système Easy Clean permet le démontage instantané des fers, facilitant ainsi leur nettoyage et celui de l'ensemble des éléments. Grâce à cette innovation intégrée à l'ensemble des gaufriers Krampouz, vous bénéficiez d'une hygiène renforcée, d'une maintenance facilitée et d'une fiabilité augmentée. Les fers ainsi démontés peuvent être lavés directement au lave-vaisselle.

The "Easy Clean System" allows instant removal of the waffle irons thus facilitating their cleaning and that of all the elements. With the "Easy Clean System" you benefit from improved hygiene, easy maintenance and increased reliability. The irons thus dismantled can be washed directly in the dishwasher.



QUELLE OUVERTURE ?

90°, 180° OR SWIVEL OPENING ?

3 types d'ouverture pour les gaufriers professionnels, correspondant chacune à une utilisation spécifique.
3 different openings, each one corresponding to a specific use.



GAUFRIER OUVERTURE 90 °

- Réchauffage des gaufres précuites ou surgelées.
- Appareil compact.

90 ° WAFFLE MAKER

- Reheating pre-cooked or frozen waffles.
- Compact product.



GAUFRIER OUVERTURE 180 °

- Cuisson de la pâte à gaufres liquide ou en pâtons.
- Parfaite répartition de la pâte sur les deux plaques grâce au système de basculement gauche-droite ou avant-arrière des fers.
- Cuisson homogène de la gaufre.

180 ° WAFFLE MAKER

- Cooking liquid waffle batter or dough
- Perfect distribution of the batter on the two plates thanks to the system of left-to-right or back-to-front swiveling
- Homogeneous cooking on the whole waffle.



GAUFRIER TOURNANT

- Cuisson de la pâte à gaufres liquide ou en pâtons.
- Parfaite répartition de la pâte sur les deux fers.
- Cuisson homogène de la gaufre.
- Confort d'utilisation : équipé d'un système de rotation complète très ergonomique qui facilite le retournement des gaufres. Idéal pour une utilisation intensive.
- Encombrement réduit.

SWIVEL WAFFLE MAKER

- Cooking liquid waffle batter or dough
- Perfect distribution of the batter on the two plates
- Homogeneous cooking on the whole waffle
- Comfort of use: equipped with an ergonomic rotation system that facilitates the turning of the waffles. Perfect for intensive use.
- Save space.

OUVERTURE GAUCHE-DROITE OU AVANT-ARRIÈRE ?

LEFT TO RIGHT OR BACK TO FRONT OPENING ?

2 orientations possibles pour l'ouverture des gaufriers 180°, à choisir selon l'ergonomie du poste de travail.

2 possible orientations for the opening of the 180° waffle makers, to be chosen according to the ergonomics of the workstation.



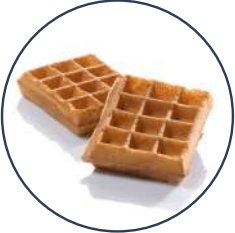
Une gamme d'empreintes spéciales pour proposer des gaufres uniques et remarquables.

A range of special waffle irons to offer unique and remarkable waffles.

GAUFRIER GALETTE PARISIENNE

GALETTE PARISIENNE WAFFLE MAKER

- Jusqu'à 6 petites gaufres en 1 minute 45!
- Up to 6 small waffles in 1 minute 45!



GAUFRIER MINI BRUXELLES

MINI BRUXELLES WAFFLE MAKER

- 2x moins de pâte qu'une Bruxelles classique.
- 2x less dough than a classic Brussels.

GAUFRIER SUCETTE

WAFFLE POP MAKER

- Pratique à manger sur son bâtonnet arrondi et adapté aux gaufres de Liège et de Bruxelles.
- Convenient to eat on its rounded stick and suitable for Liège and Brussels waffles.

GAUFRIER BUBBLE

BUBBLE WAFFLE MAKER

- Des alvéoles fines pour une gaufre facile à garnir selon vos inspirations.
- Fine cells for a waffle easy to garnish according to your inspirations.

GAUFRIER CHURROS

CHURROS WAFFLE MAKER

- Version sucrée ou salée, pour dipper à toutes les sauces.
- Sweet or savoury, to dip in any sauce.

GAUFRIER CORNET À GLACES

ICE CREAM WAFERS

- Un cornet a glace artisanal cuit à la perfection pour sublimer vos créations.
- An artisanal ice cream cone cooked to perfection to sublimate your creations.

LA GAUFRE DE BRUXELLES

La **gaufre de Bruxelles** se réalise avec une pâte liquide. C'est une gaufre rectangulaire croustillante à l'extérieur & moelleuse à l'intérieur.

🔦 Notre recette

INGRÉDIENTS	TEMPS DE CUISSON
250 g farine, ½ litre de lait ½ écrémé, 3 œufs, 60 g de sucre, 60 g huile, 1 sachet de levure chimique.	3 à 4 min
	TEMPÉRATURE
	210 – 220°C

PRÉPARATION
Mélangez la farine, le sucre, l'huile et la levure. Ajoutez les 3 jaunes d'œuf et mélangez. Incorporez petit à petit le lait afin d'éviter les grumeaux. Battez les blancs d'œuf en neige ferme et incorporez-les à la pâte. Laissez reposer au minimum 1 heure. Avant utilisation, mélangez légèrement la pâte pour la rendre homogène.

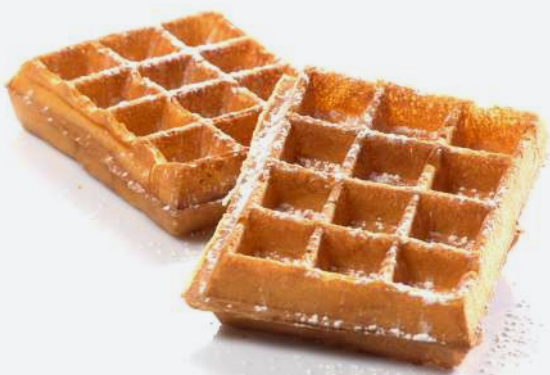
BRUSSELS WAFFLE

The Brussels waffle is made from a liquid past. It's a rectangular waffle crispy on the outside and fluffy on the inside.

🔦 Our recipe

INGREDIENTS	COOKING TIME
250 g of flour, ½ litre of semi-skimmed milk, 3 eggs, 60 g of sugar, 60 g of oil, 1 packet of baking powder.	3-4 min
	TEMPERATURE
	210 – 220 °C

PROCEDURE
Mix the flour, sugar, oil and baking powder. Add the 3 egg yolks and mix. Gradually incorporate the milk to avoid lumps. Beat the egg whites into stiff peaks, and blend them into the batter. Let rest at least 1 hour. Before using, lightly mix the batter to make it uniform.



LA GAUFRE DE LIÈGE

La **gaufre de Liège** se réalise avec des pâtons agrémentés de sucre perlé. C'est une gaufre de forme irrégulière, caramélisée à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur.

🔦 Notre recette

INGRÉDIENTS	TEMPS DE CUISSON
500 g de farine, 300 g de beurre, 300 g de sucre perlé, 2 c.s. de sucre, 2 œufs, 1 sachet de sucre vanillé, 2 sachets de levure de boulanger, 10 cl d'eau tiède, 20 cl de lait, 1 pincée de sel.	3 à 4 min
	TEMPÉRATURE
	180°C

PRÉPARATION
Mélangez la levure et l'eau tiède. Laissez reposer 15 min. Mélangez dans une jatte la farine, le sucre, le sucre vanillé, le sel et la levure. Ajoutez les œufs et le beurre fondu. Laissez reposer 1h (la pâte doit doubler de volume). Ajoutez le sucre perlé en mélangeant délicatement. Laissez reposer 10 min. Formez des boules d'environ 70 g en les farinant.

LIEGE WAFFLE

The Liège waffle is made with dough pieces with pearl sugar. It is a waffle of irregular shape, caramelized on the outside and soft on the inside.

🔦 Our recipe

INGREDIENTS	COOKING TIME
500 g of flour, 300 g of butter, 300 g of pearl sugar, 2 tablespoons of sugar, 2 eggs, 1 packet of vanilla sugar, 2 packets of baker's yeast, 10 cl of warm water, 20 cl of milk, 1 pinch of salt.	3-4 min
	TEMPERATURE
	180°C

PROCEDURE
Mix the yeast and warm water. Let rest for 15 min. Mix the flour, sugar, vanilla sugar, salt and yeast together in a bowl. Add the eggs and melted butter. Let rest for 1 hr. (the batter must double in volume). Add the pearl sugar by mixing in delicately. Let rest for 10 min. Form balls of around 70 g, flouring them.