

Neuheiten bei den Waffeleisen



Das Waffeleisen Galaxia überzeugt nicht nur durch seine technischen Leistungen, sondern auch mit Design / Foto: Neumärker

Neumärker präsentiert mit dem Waffeleisen Galaxia das „beste Waffeleisen, das wir je entwickelt haben“, so der Hersteller. Darüber hinaus bietet das Unternehmen für sein traditionelles Backsystem eine weitere Backplatte für süße Burger an. Der deutsche Traditionshersteller professioneller Gastro-Waffeleisen präsentiert mit dem bereits im Vorjahr angekündigten Galaxia ein Waffeleisen im retro-futuristischen Look der 70er Jahre. Emotionale Formen und eine hochwertige Emaill-Beschichtung in vier verschiedenen Trendfarben, die schnitt- und kratzfest, leicht zu reinigen und farbbeständig ist, machen das Profi-Waffeleisen zu einem Deko-Objekt für Cafés und Bistros. Neumärker hat aber auch auf technischer Seite einige Innovationen im neuen Waffeleisen umgesetzt. Die zum Patent angemeldete Neumärker Vakuumbaube schützt vor Brandverletzungen und macht das Gerät besonders energieeffizient. Neue Heizkörper verteilen die Wärme gleichmäßig und bringen die Backplatten in unter 2,5 Minuten auf Betriebstemperatur. Eine elektronische Steuereinheit regelt die Aufheizzeit der Backplatten separat und reduziert so den Energieverbrauch. Auch die Backplatten wurden optimiert: Sie erlauben, dass Wasserdampf entweichen kann und führen so zu optimal ausgebackenen Waffeln. Sie besitzen einen integrierten Teig-Überlaufschutz und zur Wartung sowie einfachen Reinigung lassen sich die Backplatten vom Gerät entnehmen. Durch die hochwertigen technischen Komponenten und die perfekte Wärmeübertragung kann die Herzwaffel im Galaxia in unter zwei Minuten gebacken werden. Dies ist ein Bestwert und somit ist das Waffeleisen das schnellste aus dem Sortiment von Neumärker.

Wie auch die klassischen Gastro-Waffeleisen des Unternehmens besitzt das neue Gerät einen digitalen Timer mit Display und wird von Hand in der Neumärker Manufaktur im südwestfälischen Hemer produziert. Das neue Galaxia kann aktuell vorbestellt werden. Einen Burger zum Nachtisch oder zum Kaffee?

Die neueste Entwicklung von Neumärker ist darüber hinaus eine Backplatte für das traditionelle Backsystem, mit der Waffeln in Form eines klassischen Burgers gebacken werden können. Das Unterteil mit Deckel lässt sich dann auf vielfältige Weise kreativ belegen, so dass eine ganze Auswahl an verschiedenen Waffel-Burgern angeboten werden kann. Die Möglichkeiten sind dabei grenzenlos: Vollmilchschokolade, weiße Schokolade und einen Schokokuss stapeln, ein paar Streusel und Karamellsoße drüber: Fertig ist der Schoko-Burger! Oder einen Fruit-Burger mit frischem Obst, Sahne und Erdbeersoße. Mit Frischkäse lässt sich ganz einfach ein Erdbeer-Cheeseburger umsetzen. Natürlich kann der Waffel-Burger auch mit Schoko- und Vanilleeis gefüllt werden.

Die Popularität des Waffel-Burgers hat Neumärker vorab bereits in einer Umfrage zu möglichen Neuentwicklungen getestet, wobei der Waffel-Burger mit Abstand die höchsten Sympathiewerte erlangte. Es liegt auf der Hand, dass sich das süße Burger-Konzept ideal mit dem bereits bekannten Waffeleisen für Waffel-Pommes von Neumärker kombinieren lässt. So kann in Cafés und Bistros ein überzeugendes Fast-Food Waffel-Konzept mit eigener Speisekarte und Sparmenüs erstellt werden.

Das Neumärker Backsystem ist ein professionelles Gastro-Waffeleisen mit mittlerweile 30 verschiedenen, auswechselbaren Backformen. Unter anderem gibt es Backplatten für klassische Waffeln aller Art, gefüllte Waffeln und Waffeln am Stiel, Crêpes, Donuts, Churros oder hausgemachte Eistüten. Für die Zubereitung herzhafter Speisen gibt es sogar eine Panini-Grillplatte und eine Pizza-Backplatte, die das Backsystem zum Mini-Pizzaofen macht. Die einzigartige Technik des Backsystems ermöglicht in kürzester Zeit ein einfaches Wechseln der Backplatten.