

Baker One/Two/Three

ХЛЕБОПЕЧЬ SFBM.990 / SFBM.9900 / SFBM.9900 WHITE



Baker Three



Baker Two



Baker One

Новая хлебопечь Baker Three от Stadler Form – это еще одна возможность подчеркнуть стиль Вашей кухни! После того как хлебопечи-пионеры Baker One&Two с успехом прошли боевое крещение на кухнях пользователей, пришло время представить их коллегу Baker Three, которая отличается обновленным корпусом, объединяющим откровенную мощь металла и наивную лаконичность белого пластика.

Выпечка хлеба – это особый ритуал, в котором важен как результат, так и процесс. Его рецептура и традиции оттачивались веками, и сейчас в разных кухнях мира существуют традиционные для каждой из них сорта хлеба. В России – ржаной каравай, в Италии – чабатта с оливковым маслом, во Франции – пшеничный багет. Неизменно одно: «хлеб – всему голова». Причем именно домашний хлеб, из печи, который в течение долгих веков был основой рациона человека. Сейчас же такой хлеб стал почти роскошью. Поэтому, чтобы свежий и горячий домашний хлеб вновь стал для Вас правилом, а не исключением, причем при минимальных финансовых и временных затратах, мы создали хлебопечь Baker Three, соединив в них вековые традиции хлебопечения с достижениями цивилизации. Эти приборы обеспечат Ваш стол всегда свежим хлебом, приготовленным в нужное время и по Вашему любимому рецепту.

От Вас для этого требуется немного. Сначала выберите в прилагающейся кулинарной книге, разработанной специально для данных моделей, понравившийся рецепт. В нем описаны точные пропорции ингредиентов и последовательность их загрузки. После этого, с помощью удобной и понятной сенсорной панели управления с ЖК-дисплеем, выберите необходимые параметры, нажмите кнопку «старт» и отправляйтесь заниматься своими делами.

Обратите внимание, полное управление непростым прибором, удалось уместить всего в четыре кнопки, сделав процесс удобным и понятным.

Вы легко сможете получить желаемый результат, благодаря разнообразию параметров, выбираемых перед стартом:

■ **Программа выпечки.** Можно выбрать как стандартную (для выпечки пшеничного и ржаного хлеба, а также с добавлением ароматических трав и изюма), так и многие другие: хлеб из муки грубого помола, сдобная выпечка, сэндвич, французский хлеб, хлеб из готовых смесей, хлеб без клейковины, деликатесный хлеб, пирог, десертная выпечка. И это еще не все. Хлебопечь также пригодится Вам в приготовлении джема, теста для пиццы или пасты. Помимо перечисленных программ, для расширения Ваших возможностей предусмотрены программы приготовления по индивидуальному рецепту, быстрой выпечки или дополнительного времени выпекания. ►

Baker One/Two/Three

ХЛЕБОПЕЧЬ SFBM.990 / SFBM.9900 / SFBM.9900 WHITE



Мощность: 615 Вт
19 программ, 5 степеней зажаривания
Сенсорная панель управления
3 размера выпечки
Окошко с подсветкой для контроля процесса
Дозатор фруктов и орехов
Отсрочка старта до 12 часов
ЖК экран с визуализацией этапов приготовления
Материал корпуса: пластик, металл
Книга рецептов в комплекте



Таким образом, самостоятельно выбирая, из чего и как приготовить хлеб, Вы забудете расхожее мнение о вреде хлебобулочных изделий. Ведь готовя хлеб дома, Вы будете, как минимум уверены, что в готовом продукте нет искусственных добавок и консервантов, а как максимум сможете делать полезный, например, цельнозерновой хлеб.

■ **Вес буханки.** Baker Three может выпекать буханки весом 450 г, 680 г или 900 г. Так что, Вам не стоит переживать, что хлеба может оказаться недостаточно или наоборот, что его будет слишком много, и он пропадет.

■ **Степень поджаристости корочки.** Выбирайте одну из пяти степеней поджаристости – от очень светлой до очень темной. Опция для истинных гурманов.

■ **Уникальная лопасть для вымешивания.** Складная конструкция лопасти позволит Вам с легкостью и без повреждений извлекать ее из готового хлеба.

■ **Таймер задержки включения.** Сложно найти человека, равнодушно к запаху свежего хлеба. Обычно даже если Вам удалось купить в булочной горячий ароматный хлеб, он почти наверняка окажется на вашем столе уже остывшим. Чтобы побаловать себя и домочадцев горячим ароматным хлебом прямо к обеду, используйте таймер задержки включения. Причем это не значит, что Вам придется подстраиваться под Вашу хлебопечь, если к рассчитанному времени готовности семья еще не собралась к столу – Baker Three не даст остыть долгожданному караваю, поддерживая тепло в течение часа. Хотя едва ли этот час успеет истечь, ведь аромат, исходящий с кухни значительно ускорит сбор к столу!

Все вышеперечисленные параметры, а также оставшееся время и текущий цикл программы, будут отражаться на ЖК-дисплее в процессе приготовления. Это будет давать всю актуальную информацию о статусе готовки, а для особо любопытных есть окошко с подсветкой для визуального контроля.

Таким образом, разнообразие возможностей, которые открывает хлебопечь Baker Three, позволит Вам печь такой хлеб, который вполне сможет выступать как самостоятельное блюдо.