

# Baker One & Two

ХЛЕБОПЕЧЬ SFBM.990 / SFBM.9900



Компания Stadler Form объявляет о расширении ассортимента кухонной бытовой техники и выпуске хлебопечей Baker One и Baker Two. Эти модели продолжают серии White Edition и Black Edition соответственно и различаются дизайном, характерным для этих серий.

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 хлебопечи Baker One и Baker Two, 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.

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. ►



# Baker One & Two

ХЛЕБОПЕЧЬ SFBM.990 / SFBM.9900



- ▶
  - **Вес буханки.** Baker One & Baker Two 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.** Выберите 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, равнодушного 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 One & Baker Two не дадут 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 открывают хлебопечи Baker One и Baker Two, позволит Вам печь такой хлеб, который вполне сможет выступать как самостоятельное блюдо.

- 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