

Steba BM1 Kenyársütőgép



Gyártó: Steba
Cikkszám: BM1

18 programmal
gluténmentes programmal
sütésre, jam készítésre
rizsfőzésre is
alkalmas kenyársütő

Eredeti ár: 56990 Ft
Akciós ár: 52990 Ft

(2020-09-20)

Elérhetőségeink

Név: BonAir BG Kft.
E-mail: info@bonair.hu
Tel.: +36 1 253-7285
Cím: 1105 Bp. Kőrösi Cs. S. Út 43-51
Web: www.bonairshop.hu

Kinek ajánljuk

Ha Ön odafigyel arra, hogy milyen összetevőkből készül a napi kenyere, s rájött már, hogy jobban járna, ha inkább saját maga készítené, akkor a STEBA BM1 kenyársütőgépének ott a helye a konyhájában, háztartásában.

Szívesen ébredne frissen sült kenyér illatára? Szívesen készítené Ön által ismert összetevőkből a kenyerét, süteményét? Ha ezekre a kérdésekre IGEN a válasza, akkor a STEBA BM1 kenyársütőgépe jó választás lehet Önnek!

Friss, meleg kenyér

Az egyik szempont lehet egy kenyársütőgép választásnál, hogy akár este vagy időzítővel beállítva, reggelre frissen elkészülő, friss kenyeret tudjon Ön illetve családja fogyasztani, akkor érdemes házi kenyeret sütni, s egy kenyársütőgépet vásárolni hozzá.

Gluténmentes kenyársütő

Egy másik szempontot jelenthet egy kenyársütőgép választásánál, ha Ön gluténérzékeny, s emiatt inkább saját magának készítené el a gluténmentes hozzávalókból a kenyerét. A STEBA BM1 kenyársütőgép gluténmentes programja az Ön kényelmét szolgálja, mivel csupán az alapanyagokat kell a készülékbe helyezni, s a STEBA mind a dagasztásukról, elkeverésükéről, mind pedig a megsütésükéről gondoskodik.

Gluténmentes alapanyagok változatosan

Ha már gluténmentes diétát folytat, akkor sem kell unalmas, száraz kenyereket vásárolnia, fogyasztania. A gluténmentes táplálkozásában üde színfolt lehet az, hogy saját maga tud a BM1 kenyársütővel gluténmentes alapanyagokból kenyeret, süteményt készíteni, s azt napközben magával vinni.

A használati utasításban néhány általunk kipróbált receptet is közlünk: nem csak előregyártott lisztkeverékből készült gluténmentes kenyér receptet és túrós-kakaós szeletet, amit csokis mogorókrémmel megkenve ajánlunk elfogyasztani.

18 program

A STEBA BM1 18 programmal rendelkezik, melyek között a francia, európai, gluténmentes kenyérváltozatok, csak dagasztás, kelesztés, csak sütés, stb. egyaránt megtalálhatók.

Kenyársütőgép rizsfőzéshez, lekvár készítéshez

A STEBA BM1 programjai között van jam készítés is, így házi lekvár készítésére is használhatja a kenyársütőgépet, ám felmerült már az is, hogy rizsfőzésre is kiváló lehet.

Különféle méretek, tömegek

A különböző programokhoz be lehet állítani, hogy milyen tömegű alapanyagból dolgozzon, az elkeverés illetve a sütés ideje múlik ezen.

Egyszerű léptetéssel kiválaszthatja, hogy az 500 g-os vagy a 750 g-os vagy az 1000 g-os változaton dolgozzon-e a program.

Különféle barnítási fokozatok

Ahogy a méretet is ki lehet választani, hasonlóan egyszerűen megadhatja az egyes programoknál, hogy mennyire pirítsa, barnítsa. Light, medium, braun – azaz világos, közepes és barna változatok közül választhat. No, ez nem szolárium, ám egy picit ahhoz is hasonlíthatjuk viccesen, mert ott is függ az alapanyagtól is a barnulás, itt pedig az összetevőktől, azok cukortartalmától.

Tészta illetve sütemény készítő gép

Melyik háziasszony ne álmódzna arról, hogy csak összedobja az elképzelt hozzávalókat, s utána már nincs is más teendője, csak a kész süteményt tálalni, kóstolni? Alapvetően a STEBA BM1 leveszi a gondot az Ön válláról, mert tényleg csak annyi a teendője, hogy a megfelelő hozzávalókat elhelyezze a kenyársütő tartályába, azt betegyje a gépbe, s elindítsa a sütés programot. Néha ellenőrizheti, hogy mi történik, megsült-e a sütemény, de más teendője valóban nincs, mert a tésztakeverést és a sütést is elvégzi a STEBA kenyársütőgépe.

Kenyársütőgép receptek

A STEBA használati utasítása is tartalmaz recepteket, melyek többségét mi is kipróbáltuk, s jól sikerültek. Néhány saját kútfőből származó, magyar alapanyagokat felsorakoztató recepttel kiegészítettük. Így kellő útmutatást kap ahhoz, hogy sikerélménye legyen, s saját recepteket kreáljon.

Hozzáadott magvak

Mennyei kenyereket, süteményeket készíthet, ha a tésztába különféle magvakat tesz. Az ízvilág is megváltozik, hol szezámos, diós, pekános, hol tökmagos, napraforgós magokkal dúsíthatja a bevált kenyér alapreceptjét. A Bonair receptajánlóba egy sárgarépás-diós javaslatot tettünk.

Kísérletezzen

Mivel a hozzávalók, alapanyagok is nagyon változatosak, nem azonos minőségűek, így simán előfordulhat, hogy egy-egy sütéssel nem lesz maximálisan elégedett, azonban ne csüggedjen, bátran kísérletezzen! A gyári recepteknél fontos a mennyiségek betartása, annak s a sikeres receptjeinek alapján bátran megváltoztathatja a hozzávalókat, s új ízeket kreálhat. Arra biztatjuk, hogy bátran válassza a STEBA kenyérsütőgépet, s induljon el új gépével egy kicsi izgalmakat magába rejtő kulináris túrára.

Kápráztassa el családtagjait házi készítésű friss kenyérral

„Ma is visszahoztad a szendvicset?”

„Anyá, úgy unom már, hogy minden nap ilyen szendvicseket csomagolsz!”- ismerősen cseng ez a párbeszéd gyermekével?

Itt a lehetőség, hogy változtasson! Vessen véget az unalmas szendvicseknek!

Adjon gyermekének, párjának változatos és egészséges alapanyagokból készült kenyeret, szendvicset, melyet a STEBA BM1 kenyérsütőgéppel készített!

Süssön otthonában kenyeret, süteményt, élvezze a STEBA nyújtotta kényelmet, háztartási segítséget! Rendelje meg a BM1 kenyérsütőgépet!

Technikai adatok:

Teljesítményfelvétel:	450 W
Választható kenyér méretek:	500.750, 1000g
Rozsdamentes acél ház, fekete műanyag burkolat	
Méret:	29,5 x 26 x 33,5 cm
Súly:	4,9Kg

2 év garancia
