

# Steba BM1 Kenyrsütőgép



**Gyártó:** Steba  
**Cikkszám:** BM1

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

**Kifutott termék, nem rendelhető**

(2025-03-26)

## Elérhetőségeink

Név: BonAir BG Kft.  
E-mail: [info@bonair.hu](mailto:info@bonair.hu)  
Tel.: +36 1 253-7285  
Cím: 1105 Bp. Kőrösi Cs. S. Út 43-51  
Web: [www.bonairshop.hu](http://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 kenyrsütőgépének 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 kenyrsütőgépe jó választás lehet Önnek!

## Friss, meleg kenyér

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

## Gluténmentes kenyrsütő

Egy másik szempontot jelenthet egy kenyrsütőgép választásánál, ha Ön gluténérzékeny, s emiatt inkább saját magának készítené el a gluténmentes hozzávalókból a kenyerét. A STEBA BM1 kenyrsütőgép gluténmentes programja az Ön kényelmét szolgálja, mivel csupán az alapanyagokat kell a készülékbe helyezni, s a STEBA mind a dagasztásukról, elkeverésükről, mind pedig a megsütésükről 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 kenyrsütővel 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 mogyorókrémmel megkenve ajánlunk elfogyasztani.

### 18 program

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

### Kenyrsütőgép rizsfőzéshez, lekvár készítéshez

A STEBA BM1 programjai között van jam készítés is, így házi lekvár készítésére is használhatja a kenyrsütőgépet, 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 kenyrsütő 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 kenyrsütőgépe.

### Kenyrsütőgép 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

#### 1 év garancia

---