



Gluténmentes kenyeret is lehet készíteni

Az otthon elkészített kenyér illata semmihez sem fogható. A tavalyi évben egyre több magyar háztartásban kerültek elő a régi családi receptek. Emellett egyre több otthonban van jelen a kenyérsütés egyik korszerű tartozéka, a kenyérsütő gép. „Látva a növekvő igényeket és elvárásokat a Sencor idén előállt egy minden eddiginél fejlettebb és modernebb, digitális kenyérsütő géppel” – jegyezte meg Lucza András, a Sencor SDA Divízió vezetője.

A Sencor SBR 2000SS kenyérsütő gép immáron 23 sütési és 2 kiegészítő programmal van ellátva. „Ennek megfelelően nemcsak friss és ropogós kenyereket süthetünk vele, hanem más tésztákat is keverhetünk be vele, így például pizzát, bagettet, kiflit, vagy akár fánkot is” – hangsúlyozta Lucza András. A teljesen inox kivitelű készülék kompakt mérettel rendelkezik, hiszen 36 cm széles, 27,5 cm mély és 33,5 cm magas. Ennek köszönhetően kevés helyet foglal, ami megkönnyíti a mindennapi használatát. Ahogyan az is, hogy háromféle – világos, közepesen barna és barna – fokozatban lehet beállítani rajta a kenyérhéj pirítását. Hiszen mindenki másképpen szereti.

Az akár 550 wattos teljesítményen dolgozó új kenyérsütő gép teljes mértékben a felhasználók igényeihez szabható. A késleltetett indítás funkcióval a készülék használója akár az általa preferált időszámban, például reggelre készíttetheti el magának a frissensült kenyeret. Előtte csak be kell öntenie az elkészítéshez szükséges hozzávalókat. A gép pedig a megadott időpontra elkészíti a kenyeret. A melegen tartás funkcióval pedig a Sencor újdonsága gondoskodik arról, hogy a pékáru a reggeli ideje alatt, vagy maximum 60 percig meleg és friss maradjon.

A SBR 2000SS kenyérsütő gépben egyszerre maximum 900 grammnyi tészta süthető ki. A kémlelő nyílással ellátott fedélnek köszönhetően pedig a kenyérsütés folyamat az elejétől a végéig nyomon követhető. „A készülék egyik legfontosabb előnye, hogy az előre beállított programoknak köszönhetően számtalan igény kielégíthető vele. Nemcsak fehér, hanem francia, teljes kiőrlésű, illetve gluténmentes kenyér sütésére is alkalmas” – hívta fel a figyelmet a szakember. A DIY-programnak köszönhetően pedig manuálisan beállított értékek szerint is lehet dolgozni vele.

A Sencor újdonsága igazán sokoldalú készülék, ugyanis nemcsak kenyereket lehet vele sütni,

hanem akár különféle lekvárokat és dzsemeket is főzhetnek velük a tulajdonosok. Emellett még házi joghurt is készíthető az SBR 2000SS kenyérsütő géppel. Az elképzeléseknek csak a fantázia szabhat határt, a Sencor prémium kategóriás készülékét úgy tervezték meg, hogy igazi társ legyen a konyhában. /X/