

## Pekárna Premium Plus

MR-502000

EAN	Počet kusů v balení	Záruční lhůta
5011832059123	1 ks	24 měsíců



## Popis

**Nadýchaný chléb během chvilky**

Pomocí domácí pekárny Premium Plus jednoduše připravíte nadýchané bochníky chleba podle své chuti. Přístroj disponuje spoustou praktických funkcí, díky kterým je pečení hračkou. Příslušný program navolíte pomocí podsvětleného dotykového displeje, který vás celým procesem pečení provede krok za krokem.

Unikátní **sklopný hnětací hák** zaručí správné zpracování těsta pro přípravu bochníků bez děr. Pekárna nabízí 19 programů a možnost upéct 3 různé velikosti bochníku s nastavením pěti barev kůrky.

K dispozici je rovněž praktický **zásobník na ingredience** a funkce odloženého startu.

Navíc všechny nádoby v balení jsou **BPA free** - tedy zcela zdravotně nezávadné.

**Vlastnosti**

- pekárna chleba s příkonem 600 W
- automatický zásobník pro další ingredience
- dotykový podsvětlený displej
- nerezový povrch
- 1 hnětací hák
- 19 programů
- 3 velikosti bochníků
- 5 nastavení barvy kůrky
- odložený start

**Programy**

- základní bílý a tmavý – pro bílý a tmavý chléb, také pro ochucené chleby s přidáním bylinek a hrozkami
- celozrnný – pro pečení chleba obsahujícího podstatné množství celých zrn
- sladký – pro pečení sladkého druhu chleba s křupavější kůrkou než při základním nastavení
- sendvič – určeno k pečení chleba s lehkou strukturou a měkčí, ale silnější kůrkou
- francouzský – pro pečení lehkého chleba, např. francouzského s křupavější kůrkou a světlou strukturou
- těsto – toto nastavení pouze vyrábí těsto, ale nepeče chléb
- džem – k výrobě džemů z čerstvého ovoce a marmelády
- chlebové směsi – pro přípravu přibližně 680g bochníku ze zakoupených směsí na přípravu chleba, obvykle existují dva typy těchto směsí: „Stačí přidat vodu“ a „Stačí přidat mouku a vodu“
- specialita – pro druhy chleba, které vyžadují kratší čas
- bezlepkový – bezlepkové chleby jsou chleby vykynuté droždím z pšenice, z níž byla odstraněna lepková/proteinová složka (nachází se také v ovsu, ječmenu a žitu)

- rychlé pečení I– pro přípravu bílého 680 g bochníku v kratším čase
- rychlé pečení II– pro přípravu bílého 900 g bochníku v kratším čase
- extra pečení– určeno pouze k pečení a lze ho použít k prodloužení času pečení o zvolenou hodnotu
- těsto na pizzu– lze použít na mísení neochuceného i ochuceného těsta na pizzu, také na mísení těsta na čerstvé těstoviny
- rychlý– pro bílý chléb, který vyžaduje kratší čas, chléb upečený s tímto nastavením je obvykle menší a má hustější strukturu
- domácí I– toto nastavení vám umožní upravit délku hnětení, kynutí a pečení vašeho chleba, abyste si mohli vytvořit svůj vlastní dokonalý chléb
- domácí II– podrobné informace viz Domácí I
- koláč– toto nastavení smíchá ingredience a potom bude péci po nastavenou dobu
- moučník– toto nastavení umožňuje v domácí pekárně výrobu jiných moučnicků i koláčů