

Mquina de pan Panasonic SD -2511

excelente modelo, me gust mucho Llevo ms de un ao usando este modelo de panificadora. Horneo pan casi todos los das. El favorito era bajo en levadura y dulce con nueces y frutas confitadas. La masa es excelente, tanto la levadura como la pizza. La mermelada nunca se ha hecho. Es muy conveniente que sea posible programar un temporizador y el pan fresco lo deleitar por la maana. El pan es muy sabroso y se conserva bien. Eleg una panificadora basndome en numerosas reseas y por recomendacin de amigos que tambien la han utilizado durante mucho tiempo.

Un modelo excelente. Una verdadera ayudante en la cocina (antes horneaba pan a mano). Hornea muy bien el pan. S, no tan bueno, pero simplemente maravilloso. Muy buen libro de recetas. Resulta un pan excelente incluso con levadura cruda (mucho ms econmico). Solo en el modo de horneado rpido. Se bloquea en otros modos. 25 g de levadura cruda, 1,2 cdtas. Moler el azcar y dejar actuar un minuto. Frotar. Diluir en 300 ml. agua. (con levadura cruda, reducir la cantidad de liquido en 30 ml.). 500 gramos harina, sal, aceite. Tomo alcohol o levadura super alcohol. Entonces la coccin no huele a levadura. Llevo ms de 5 aos usndola.

cmprala, no te arrepentirs

excelente modelo Antes de esta estufa haba el modelo 254, casi siete aos, todos los das, sin ausentismo: al final, la unidad de plstico debajo del cubo se derrumb. Durante casi dos meses, la familia sufri sin la preparacin normal del pan y la masa, hasta que compraron el 2511.

buen modelo El dispensador funciona a tiempo. Solo una cosa enfurece: el ingeniero que ide esta forma de dispensador necesita clavar un clavo en la cabeza. El dispensador se estrecha hacia abajo. Por lo tanto, muy a menudo pasas remojadas o queso duro en lugar de al caer, cuelga sobre la tapa abierta del dispensador cuando se abre y cae en el modo de horneado, y apestan. Varios intentos de poner pan con pasas o queso en la maana terminaron en un poco de pnico como si estuviramos en llamas! Es necesario controlar visualmente el dosificador. Ahora corto el queso y lo doblo en un rectngulo, lo que debera fallar de todos modos, pero ya no horneo con pasas sobre un tmpano de hielo. El segundo es simplemente inconveniente. Me gustara completar la coccin completamente a mano, por ejemplo: quiero estar de pie durante 30 minutos, luego encender 20 minutos de amasado, luego una hora de aumento y una hora de coccin esto no es posible, tal vez sea as en todos los hornos - no s.

excelente modelo centeno horneado en el programa 9. No haba malta y cilantro. Solo le ech agua por peso al repuesto... pens que sera basura, pero el pan qued buensimo, se horne bien, se cay un poco el techo, tmalo y no te lo pienses, lo recomiendo.

mal modelo Sola tener la mquina de pan Panas todava es japonesa y funcionaba perfectamente, toda la familia se regocij, decidieron actualizar y tomaron la misma pero ya ensamble chino. Aqu es

donde los problemas comenzaron después de un mes. El mando de la amasadora se me desarmó en garantía pero el problema volvió a repetirse a la hora de comprar el vendedor me avisó pero no le hice caso pero era necesario en el cambio me llevé una panificadora Philips y todo igual según los programas, pero no hay dispensador de nueces, pero agregarlo manualmente no es un trabajo duro durante horas. Lo que quiero decir es que el fabricante ahorra dinero, pero subió el precio. Ahora no le aconsejo Panasonic a nadie

excelente modeloRecomiendo

excelente modelo

Cocine todo estrictamente de acuerdo con la receta! Asegúrese de comprar un estabilizador separado para el horno.

excelente modeloSe obtiene un pan excelente en esta máquina de pan! Familiares disuadidos de la compra, dijeron que no lo usaría. Comprado y no me arrepiento. El pan más simple es mucho más sabroso que el más caro comprado en la tienda. Ella horneaba con diferentes tipos y tipos de harina, desde harina de trigo de segundo grado (la más barata) hasta harina fina. El pan resultó tener un sabor diferente, pero siempre resulta. Sin tapas asentadas, miga pegajosa, sin mezclas. Todo sale muy bien. Lo principal es leer atentamente las instrucciones y seguirlas estrictamente. Todo está lo suficientemente detallado. He probado todas las recetas de pan en el libro incluido. La masa de pizza es solo un cuento de hadas. Horneé una deliciosa pizza por primera vez. Traté de hacer croissants con este libro, frescos, más sabrosos que los comprados en la tienda. Estoy muy satisfecho con la compra, no me arrepiento del dinero gastado.

gran modeloSimplemente clase! Solo comprar pan casi todos los días, porque solo me gusta el pan recién horneado. Y por supuesto me gusta todo lo que es más caro. Lo que hace este horno es significativamente superior tanto en sabor como en calidad a los comprados en la tienda. Resulta pan de la infancia. Hay muchas recetas. Ya estoy experimentando con los ingredientes. Lo principal es abordar las proporciones con mucha precisión (compre una balanza de cocina electrónica para esto) y la elección de la levadura. La levadura se recogió en algún lugar después del quinto intento. Y también mermelada "Esto es algo! Una hora y media o dos en total. Las opciones de la tienda son solo una apariencia patética. Incluso se obtiene una canchín de bayas congeladas! Lo que no conviene, e incluso condicionalmente, es el tamaño de la unidad. Pero es imposible luchar contra esto, ya que los modelos compactos aún no están a la venta. Y de otros fabricantes, si el tamaño es más pequeño, entonces no es imprescindible.

un modelo excelenteLlevamos tres meses usando la estufa. Si sigue estrictamente las recetas, entonces todo (tanto el pan como la masa y los muffins) es perfecto. Solo asegúrese de usar balanzas electrónicas para observar con precisión todas las proporciones de los productos. Está claro que cualquier experimento y desviación de las recetas verificadas aumenta el riesgo de falla. Pero en dos meses, no hubo fracasos absolutos, aunque comenzamos a experimentar activamente con rollos desde el quinto. Por separado, quiero señalar varias circunstancias: 1) La máquina de pan es un electrodoméstico grande, por lo que ocupa mucho espacio, y para abrir la tapa, necesita una gran

cantidad de espacio desde arriba2) Tendr que comprar constantemente y tener a mano una gran cantidad de harina diferente

tambin necesita espacio3) No hay muchos problemas en el proceso de coccin: por simple recetas, todo se mide, se vierte y se pone en el horno en literalmente minutos 5. La estufa no requiere esfuerzos significativos para lavar, porque. todo se puede quitar fcilmente del revestimiento antiadherente simplemente frotando con una esponja hmeda. 4) La corteza casera se desmorona mucho ms fuerte que la comprada en la tienda, las migajas se dispersan vigorosamente cuando se cortan

es mejor tener una especial. un cuchillo para cortar y una tabla con ranuras y una bandeja para recoger las migas Las impresiones del pan son las siguientes: las primeras veces despues de cambiar de pan comprado en la tienda a hecho en casa, parece que no hay un efecto tan obvio de asombro. pero si despues de un par de meses prueba comprarlo en la tienda, entonces parece no comestible. 5) Debe tenerse en cuenta que el resultado depende en gran medida de la calidad de los productos: la harina y la levadura tienen una fuerte influencia

debe elegir los ms adecuados. La estufa es muy conveniente de usar para amasar masa (por ejemplo, albondigas): pones todo dentro, esperas media hora y la masa perfectamente amasada est lista sin polvo ni esfuerzo. : Pas varias horas en tyrnet, analizando reseas, caractersticas y precios. Iba a comprar una Scarlet maravillosa, pero me alert una pequea porcin de pan y ruido, as que eleg Panasonic, aunque es cara. Alguien se quej de que se estaba calentando, pero no estaba calentando ms que una pava elctrica, y esto es normal, para eso est la estufa, estamos preparando pan clsico por ahora. Para nuestro gusto, se debe dejar madurar despues de hornear, secar un poco, enfriar. El pan caliente est demasiado tierno No dejes de comprar balanzas electrnicas para medir ingredientes, los departamentos de panadera de las tiendas han perdido un cliente en la persona de nuestra familia.

un modelo excelentePan con un pan fino, crocante y a la vez tierno , corteza no dura, muy sabroso y al da siguiente. El peso mnimo del pan de 600 g es la mejor opcin para nosotros, un pan de 750 g era demasiado grande (lo comparo con mi primera mquina de pan). No hay ventana, pero la informacin sobre la etapa actual se muestra en el marcador, para m es ms conveniente.

Completamente silencioso, incluso cuando ests cerca (de nuevo lo comparo). Escriben que es una seal muy silenciosa de finalizacin, pero me gusta, nuevamente, el marcador est contando el tiempo restante hasta el final del trabajo: es fcil de navegar. Lo nico negativo es que el cuerpo se calienta. Esta es mi segunda panificadora. El primero era de otro fabricante (usado unos tres meses, encontrado un defecto de fbrica - entregado bajo garanta). Por el precio son casi iguales, pero la calidad de horneado es incomparable! En ese pan tambn me pareca delicioso, hasta que prob este.

excelente modeloEsta es mi tercera panificadora, as que s de lo que hablo. Lee las instrucciones y vers obtendr un pan maravilloso, bien horneado, incluso en densidad de miga con una buena parte superior (que no se caiga). Aunque el horno, en mi opinin, es un poco caro y hay demasiados programas innecesarios (para m), no encontr un alternativa en cuanto a calidad y sabor del pan (aunque el sabor y el color...)