

Panificadora Panasonic SD-2510

Te aconsejo que no lo compres. Excelente horno est ms all de los elogios. y

Definitivamente comprar una estufa nueva y solo un paramanga! La familia ha estado usando esta estufa (sd255 tiene un compartimiento para aditivos) desde 2003 o 2004, cuando yo estaba en la escuela secundaria. Ya en febrero de 2017. El plstico de la tapa se volvi amarillo por dentro debido a la temperatura despues de un par de aos. He usado el horno casi todos los das durante muchos aos. Ahora se ve casi tan bien como antes. Hace unos seis meses, mi madre decidi ocultarlo, porque. nadie comi pan excepto ella, y ella engorda con esto). Ahora me lo llev, para que mi esposa lo probara, para comprar el mismo. Un consejo: cuando beba pan, use levadura viva, no seca. Los secos estropean el sabor. Hago pan as: 20g de levadura + 700g de harina + 350ml de agua + 15g de sal + 25g de azcar y 50-70g de aceite vegetal. Utilizo balanzas ponerlas a cero constantemente es muy conveniente para medir, vertindolas directamente en la fuente para hornear.

gran modelo Genial.

gran modelo No me arrepiento de la compra. Todas las expectativas justificadas.

Buena cosa Mejor llevar un modelo sin dosificador

excelente modelo

buen modelo

excelente modelo El horno hace su trabajo perfectamente. Tambin puede preparar cualquier masa para empanadillas, pizza y hornear pan y cocinar mermelada. Al principio, debe seguir estrictamente las instrucciones de uso y las recetas proporcionadas (por ejemplo, vierta agua al final para que no entre en contacto con la levadura). Despues de un tiempo ser posible experimentar. Por lo general, toma 4 horas para hacer pan. Si quieres hornear pan de centeno, necesitas comprar otro modelo (donde hay una hoja especial para pan de centeno).

excelente modelo Uso el 90% del uso total para amasar. Qu amasa cualquier masa elegante (simplemente no bate), para la pizza generalmente es una masa poco realista (configur el programa de masa para alndigas, amase durante 20 minutos, no lo apague, lo calienta ms y despues 15-20 minutos sube y ya puedes rodar). No me imagino cmo puedes vivir sin esta bestia, si al menos algo se hornea en casa, definitivamente no puedes amasarlo con las manos :)

Si el presupuesto lo permite, asegrese de llevarlo! Deja de alimentar a las panaderas malcriadas y codiciosas! Recuerda el sabor del pan de calidad normal. Solo mira qu y cmo te quedas dormido en

I. Los malos ingredientes no hacen un buen pan.

modelo normalTena muchas ganas de este horno. No me arrepiento en absoluto de haberlo comprado.

un excelente modeloHorneamos pan en el modo principal, horneamos pasteles, hicimos masa, el horno cumple con sus funciones perfectamente (por supuesto, prueba y el error a veces es necesario)

Comprado recientemente. Sola haber Kenwood y Molineks. Pero despues de ellos, Panasonic complaci Incluso el sabor del pan es diferente. El bollo es alto, ROSA, como todo el bollo. Esos modelos tenan un plido, plano, y Kenwood fall. Yo uso una receta comprobada: 600 g de harina (incluidas 1 cucharada de malta o 2-3 cucharadas de kvas seco, 2-3 cucharadas de salvado, 400 ml de agua, 1,5 cucharaditas de levadura (o 10 g fresca), 1 cucharadita de azcar, 1,5 cucharaditas de sal, t puede usar alrededor de 1 cucharada de aceite vegetal.

gran modeloLo compr en noviembre, prob hornear en diferentes modos y diferentes recetas, lo cual es sorprendente, el pan siempre result excelente, incluso cuando me ech harina en el ojo un par de veces (olvid encender la balanza). S, tal vez la parte superior se caiga un poco a veces (por cierto, esto significa que la masa result ser acuosa), pero la miga y la corteza siempre estn ms all de los elogios! No seas perezoso, solo tamiza la harina y espolvorea buena levadura (yo uso un momento seguro). Kulich segn su receta es excelente! Tambin prob el pan rpido en 2 horas, tambien sale bien, si tienes prisa es toda una opcin. Pero lo mejor de todo, en mi opinin, el pan se obtiene en el segundo modo (bajo en levadura), mientras que la levadura debe verterse un poco ms, por ejemplo, no 3/4, sino una cuchara llena. El pan es muy suave y esponjoso! Y otro consejo: reemplace parte del agua (ml. 100-150) con kfir, y cuanto ms cerca est del final de su vida til, mejor. En general, estoy completamente satisfecho con la compra, lo recomiendo! Ah, y sobre los contras: amasa la masa ruidosamente, aunque si cierras la puerta de la cocina, no te despertar (ms bien te despertar con aroma a pan recién hecho). El pan de centeno puro no se amasa, en este modelo no existe tal modo y se necesita una cuchilla diferente. El precio ha subido mucho desde noviembre, pero no se trata solo de panificadoras :((

excelente modeloLa compr como regalo para mi esposa. Hoy la prob yo mismo. Horne pan con queso y ajo en el modo 4. S, haba un ligero olor a plstico al comienzo de la coccin. La cosa es nueva. Al final de la coccin, ya ola solo a pan. El pan estaba horneado, pero el la parte superior se cay. La levadura estaba seca y, de acuerdo con las instrucciones, 1,5 cucharaditas por L de tamao de pan. Tal vez sea el queso (90 gramos) o no haya suficiente levadura. Creo que el queso no permiti que la levadura se desarrollara bien. No es el pan La segunda hogaza de pan de huevo sali de excelente calidad y muy sabrosa, pero le puse ms levadura (dos cucharaditas por tamao L). El pan sali del balde sin esfuerzo. La esptula permaneci en el eje de la batidora de masa. El diseo de fijacin de las cuchillas en el eje impulsor de la batidora de masa nunca dejar que salga volando. No qued ni un gramo de harina en el balde, todo estaba limpio. No tiene dosificador, no lo necesitamos. El pan result muy sabroso, casero, sin embargo! Una panificadora suave, te aconsejo! A la hora de comprar me fij en las reseas del modelo anterior de esta panificadora que hay aqu en el mercado

(la verdad es que haba tantas reseas positivas que hasta empec a dudar de la realidad de la gente que las deja). Y sin embargo lo compr!) Ya horne dos panes. El escape de las piezas frescas calentadas es de hecho ms fuerte que el olor del pan horneado, pero ya se ha sealado una tendencia positiva (por cierto, el pan no absorbe estos olores). El algoritmo de amasado en s est bien pensado (no s, tal vez todos los fabricantes hagan esto, pero esta es mi primera estufa, no hay nada con lo que comparar). Describo para los que no saben: Primero espera 30 minutos hasta que se nivele la temperatura de todos los productos, luego empieza a amasar (pueden abrir la tapa y ver), luego deja leudar la masa (mientras la calientan un poco), luego nuevamente amasar, nuevamente leudar, el tercer lote, el ltimo leudar y hornear. Nada ms empezar el primer amasado, ella solo la ayud un poco con una esptula de goma con los restos de harina pegados en las esquinas (no s si era necesario, pero por si acaso iba a lo seguro), entonces ella hizo frente a la masa perfectamente. Para la prueba, la levadura "viva" fue excelente, a pesar de que las instrucciones recomiendan usar seca. Solo hace falta diluirlas previamente en un par de cucharadas de agua y azcar (bueno, como haca mi abuela). Para un temporizador, por supuesto, esta opcin puede no ser adecuada ... Pero todo esto es palabrera, pero de hecho result ser un pan de la imagen! Perfectamente horneado, rojizo y muy exuberante. Y as dos veces seguidas.