

# Panasonic Bread Bakery SD 255WXE

● *Il pane fresco e fragrante dove e quando vuoi*

Nuovi traguardi per la panificazione casalinga con la nuova macchina per l'arte bianca di Panasonic.



## AgriCom News *trentatrè*

Reg. Trib. Trento n. 1313 del 30.01.2007  
Editore e Direttore Responsabile  
Dr. Stefano Elena  
Produzione giornalistica  
MediaStudio  
Giornalismo & Comunicazione  
Via Nazionale, 58

38100 Trento loc. Mattarello  
Tel. & Fax 0461 942267  
posta elettronica (e-mail):  
info@mediastudiogc.eu  
agricom@mediastudiogc.eu  
trentatrè in Internet:  
www.mediastudiogc.eu/agricom

Informativa ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003 per la protezione dei dati personali  
Stefano Elena MediaStudio Giornalismo & Comunicazione conserva un archivio dati per l'utilizzo redazionale nella propria sede sotto la responsabilità del Titolare e del Direttore responsabile del periodico. Ai sensi dell'art. 7 del D. Lgs 196/2003, si possono fare valere i propri diritti rivolgendosi per iscritto presso la sede della Testata.  
Via Nazionale, 58 38100 Trento - Fax 0461 942267 - posta elettronica: agricom@mediastudiogc.eu

# Panasonic Bread Bakery SD 255WXE

● *Il pane fresco e fragrante dove e quando vuoi*

Panasonic lancia sul mercato italiano Bread Bakery, la macchina per il pane dedicata a chi ama mangiare il pane fresco e fragrante come quello appena sfornato... comodamente a casa propria.

Il pane, per diventare morbido dentro e croccante fuori, deve essere cotto al corretto grado di umidità e di temperatura.

La Bread Bakery Panasonic controlla costantemente la temperatura di cottura attraverso un sensore di umidità esterna, che garantisce in ogni momento le condizioni ideali per sfornare un pane soffice e gustoso.

Grazie al nuovo vassoio per l'aggiunta separata degli alimenti si possono creare varietà elaborate e sfiziose di pane. La Bread Bakery aggiunge automaticamente - e al momento giusto - gli ingredienti preferiti (frutta secca, uvetta, olive, cioccolato etc.) all'impasto, per creare varietà dolci o salate secondo i propri gusti.

I numerosi programmi personalizzabili permettono inoltre di ottenere numerose soluzioni di impasto ideali anche per focacce e pizze.

Per preparare del buon pane è essenziale iniziare con un buon impasto, lievitato correttamente.

Basato su un'approfondita conoscenza del funzionamento del lievito, Bread Bakery fa in modo che l'impasto lieviti nel modo corretto soprattutto nel momento in cui il lievito è più

attivo. Il lievito che fa gonfiare l'impasto è infatti un organismo vivente, estremamente sensibile alla temperatura e all'umidità: i programmi di cottura del pane Panasonic stabilizzano i processi indipendentemente dalla temperatura ambientale.

La Bread Bakery produce glutine forte ed elastico, difficile e faticoso da ottenere a mano.

La fase di "rilascio del gas" è di vitale importanza nel processo di produzione del pane. In questa fase le grandi bolle d'aria si disperdono in piccole e sottili cellule d'aria che rendono la consistenza del pane eccellente.

Con Panasonic Bread Bakery non occorre rimanere in casa durante la cottura: gli ingredienti vengono aggiunti nell'impasto al momento giusto. Panasonic Bread Bakery è do-

ta -  
to del-  
l'utile funzione  
che, in caso d'interruzione della corrente e per un massimo di 10 minuti, permette di salvare il programma di cottura in corso e di riprenderlo da dove era prima del distacco. I panettieri professionisti si affidano a istinto ed esperienza per valutare l'effetto che la



temperatura ambientale avrà sull'impasto, e regolano la temperatura e i tempi di lievitazione di conseguenza.

Il team di specialisti Panasonic Bread Bakery, ha passato più di 20 anni a cercare di convertire questo "istinto ed esperienza" in dati. Sono questi dati, immagazzinati nel microprocessore della Bread Bakery, che lo rendono in grado di produrre lo stesso pane ben lievitato sia in giorni caldi che freddi.

Questa caratteristica unica pone Bread Bakery ben al di sopra di tutte le altre macchine del pane sul mercato.