**Smakuj jakości w każdym wypieku – Panasonic prezentuje serię innowacyjnych wypiekaczy do chleba**

kwiecień – Panasonic, jeden z liderów rynku małych urządzeń kuchennych, zaprezentował nową, innowacyjną linię wypiekaczy do chleba, które zapewnią doskonały smak i jakość każdego wypieku.

W długiej historii pieczenia chleba, Panasonic zapisał się jako marka, która pierwsza na świecie wprowadziła do sprzedaży wypiekacz do chleba. Sprzedając je już od ponad 34 lat, można śmiało powiedzieć, że Panasonic zna i rozumie potrzeby każdego piekarza. Marka nieustannie udoskonala swoje urządzenia, wychodząc na przeciw wymaganiom klientów.

Jesteś kreatywnym cukiernikiem? A może miłośnikiem bezglutenowych wypieków? Najnowsza seria wypiekaczy do chleba sprawi, że bezproblemowe domowe wypieki staną się Twoim nowym, ulubionym zajęciem. Pomogą w tym trzy nowe wypiekacze, zaprojektowane z myślą o wymaganiach wszystkich konsumentów:

* **SD-YR2550** Srebrny, w pełni automatyczny wypiekacz do chleba z dozownikiem drożdży oraz rodzynek i orzechów
* **SD-R2530** W pełni automatyczny wypiekacz do chleba z dozownikiem rodzynek i orzechów
* **SD-B2510** Automatyczny wypiekacz do chleba

Wypiekacz SD-YR2550 mający 31 programów oraz R2530 i SD-B2510 wyposażone kolejno w 30 i 21 programów pozwalają na wypiek tradycyjnych, świeżych chlebów (również pełnoziarnistych), ciasta do pizzy, bułeczek, ciast, dżemów i kompotów, w zależności od wybranego modelu.

Co więcej, wypiekacze do chleba wyposażone są w podwójne czujniki temperatury, które mierzą temperaturę pomieszczenia oraz temperaturę wewnątrz wypiekacza. Możliwość kontroli i dostosowania czasu wypiekania zapewnia doskonałą fermentację ciasta, dzięki czemu, urośnie ono i odpocznie dokładnie tyle czasu, ile potrzebuje, bez względu na warunki zewnętrzne. Nowa funkcja zagniatania ciasta naśladuje proces ręcznego zagniatania, pomagając uzyskać powtarzalność konsystencji ciasta z każdym wypiekiem. Dodatkowo – każdy z nowych produktów posiada wachlarz innowacyjnych rozwiązań, zaprojektowanych, aby sprawić, że pieczenie dobrej jakości wypieków we własnym domu będzie proste i przyjemne.

March Geysels z Marco Bakker mówi:

*“Z Panasonic, możliwości wydają się nieograniczone. Cokolwiek chcesz stworzyć, możesz z łatwością upiec w urządzeniu, które zapewni świetne i wysokojakościowe rezultaty. Niezależnie czy jesteś początkującym piekarzem, czy uważasz się za kuchennego specjalistę, wypiekacze Panasonic pozwolą każdemu stać się mistrzem domowych wypieków.”*

**Nowy, elegancki design**

Jako że w domu spędzamy ostatnio zdecydowanie więcej czasu, chcemy, aby akcesoria kuchenne wyglądały tak dobrze jak pracują. Nowy, poziomy design, który idealnie komponuje się z każdą kuchnią, zajmując minimalną przestrzeń na blacie oraz zakres nowych funkcji pozwalających na kreatywne i bezproblemowe wypieki, spełnia oba te warunki.

**Własne ustawienia**

Zupełnie nowa funkcja manualnych trybów pozwala na jeszcze bardziej kreatywne podejście do wypieków. Dzięki indywidualnie dopasowanym trybom zagniatania i wyrastania, Twój chleb i ciasta będą dokładnie takie, jakie chcesz. Możliwość dostosowania czasu zagniatania i fermentacji sprawi, że wypiekacz stanie się prywatnym asystentem w Twojej kuchni, zapewniając wysokiej jakości rezultaty. Nie musisz przejmować się męczącym i czasochłonnym zagniataniem, oczekiwaniem aż składniki osiągną temperaturę pokojową, czy używaniem tysiąca dodatkowych przyborów. Co więcej – czas przeznaczony na mycie po skończonych wypiekach jest znacznie krótszy.

Alice Ferovina, nauczycielka, piekarka oraz srebrna medalistka Great British Bake Off 2019 mówi:

*„Wypiekaczy do chleba Panasonic używam już od jakiegoś czasu, ale dopiero niedawno zaczęłam korzystać z nowego SD-YR2550 i funkcja ustawień manualnych jest niezastąpiona! Ustawienia mogę każdorazowo dopasować do wybranych przepisów, konsystencji lub smaków, co daje mi poczucie całkowitej kontroli. Proces zagniatania może być dostosowany do tego, co chcę uzyskać - pizzę, makaron czy chleb. To samo dotyczy słodkich ciast, ponieważ maszyna posiada automatyczny program, pozwalający doskonale połączyć wszystkie składniki. Kiedy już skończę, mogę wziąć gotowe ciasto i zrobić z nim cokolwiek zechcę!”*

**Programy do chleba**

Nowe programy do chleba, zawarte w każdym z wypiekaczy z nowej linii, pozwalają na możliwie najwygodniejszy proces pieczenia. Wystarczy dodać gotowe mieszanki razem ze świeżą wodą, a maszyna zajmie się resztą, tworząc pyszny chleb w mgnieniu oka.

**Programy do słodkich ciast**

Nowy program dedykowany słodkim wypiekom, stworzy piękne ciasta, niezależnie od przepisu, składników czy doświadczenia! Automatyczna funkcja sama decyduje o optymalnym czasie mieszania i pieczenia, co pozwala stworzyć lekki wypiek. Twoim zadaniem jest tylko dekoracja.

**Programy automatyczne**

Niezależnie czy jesteś kreatywnym cukiernikiem, piekarzem, czy zapracowaną osobą szukającą sposobu na wprowadzenie wypieków do swojego życia – nowa seria wypiekaczy Panasonic pozwoli Ci na to, dzięki wachlarzowi automatycznych programów, które rozwiążą każdy problem. SD-YR2550 oraz SD-R2530 posiadają również automatyczny dozownik rodzynek i orzechów, zapewniając bezproblemowe wypieki i perfekcyjne rezultaty. Opcja mieszania dodatkowych składników, takich jak orzechy, nasiona, oliwki, szatkowane lub dojrzewające mięso w odpowiednim momencie oraz równomiernego rozprowadzania ich w cieście pozwala dostosować wypiek do indywidualnych preferencji. Ciesz się wygodnym i kreatywnym doświadczeniem pieczenia, tworząć wyjątkowe wypieki w możliwie najprostszy i najkrótszy sposób, zapewniając sobie tym samym więcej czasu spędzonego z rodziną.

Dodatkowo SD-YR2550 posiada funkcję inteligentnego dozowania drożdży. Automatyczne dodawanie drożdży w dokładnie dobranym momencie cyklu mieszania, uniemożliwia zetknięcie się ich z płynami, co z kolei zapewnia perfekcyjne wyrośnięcie chleba.

Hermine, piekarka, matka i półfinalistka Great British Bake Off 2020 powiedziała:

*„Od lat korzystam z wypiekacza Panasonic, dlatego byłam mocno podekscytowana możliwością wypróbowania nowego modelu. Posiada on funkcję dostosowaną do premiksów zawierających w swoim składzie drożdże, co oznacza, że będę musiała martwić się czasem zagniatania czy pieczenia. Wystarczy tylko dodać premiks razem z wodą do miski, wybrać program, a wypiekacz zajmie się resztą – od zagniatania przez wyrastanie do wypieku. Lubię zagniatać ciasto rękami, ale w ciągu tygodnia jestem zabieganą mamą. Ten wypiekacz pozwala mi dodać wszystkie składniki, a następnie zająć się swoimi sprawami i razem z synem cieszyć się procesem pieczenia i dekoracji. To zupełnie eliminuje stres związany z wypiekami, kiedy ma się na głowie dzieci!”*

**Programy bezglutenowe**

Nowe funkcje zawierają również cztery specjalne programy bezglutenowe, dostępne w każdym urządzeniu z nowej serii, czyniąc je idealnymi dla osób cierpiących na celiakię lub będących na diecie bezglutenowej.

Annette Woolman, Przewodnicząca Sekcji Członkostwa, Usług i Wolontariatu w państwowej instytucji charytatywnej Coeliac UK powedziała:

*“W Wielkiej Brytanii jedna na 100 osób w cierpi na celiaklię – chorobę autoimmunologiczną spowodowaną reakcją na gluten – białko znajdujące się w pszenicy, jęczmieniu oraz życie. Jedynym sposobem leczenia jest ścisła dieta bezglutenowa, która powinna obowiązywać całe życie. To naprawdę wspaniałe, że znane marki o ugruntowanej pozycji rynkowej, takie jak Panasonic, wspierają naszą misję zapewniania osobom cierpiącym na celiaklię możliwości gotowania własnego, bezglutenowego jedzenia, takiego jak chleby, ciasto na pizzę czy makaron. Możliwość przygotowania bezglutenowych posiłków jest najważniejszą rzeczą dla wielu chorych osób, a innowacyjne wypiekacze do chleba pozwolą im eksperymentować z wachlarzem różnych alternatywnych, bezglutenowych przepisów.”*

Dzięki specjalnie przygotowanym trybom bezglutenowym i całkowitej kontroli nad składnikami, nie trzeba odmawiać sobie pysznych ciast i łakoci. Wystarczy zapytać dr Hazel Wallace, dietetyczkę i doktora NHS:

*„Dla osób na diecie bezglutenowej, chleb jest często tym, za czym tęsknią najbardziej. Istnieje możliwość kupna chleba bezglutenowego, ale ponieważ sklepy zazwyczaj nie posiadają bogatego wyboru, pacjenci decydują się na jego samodzielny wypiek. Rodzajów bezglutenowej mąki jest dużo, ale często ich konsystencja różni się od tej tradycyjnej, więc nie zawsze można je stosować zamiennie – co stanowi duże wyzwanie. Używając wypiekacza do chleba ze specjalnymi trybami bezglutenowymi, które posiadają wszystkie wypiekacze Panasonic, nie musimy przejmować się przeszkodami związanymi z bezglutenowymi wypiekami. Dodatkowo, korzystając z wypiekacza wyłącznie przy zastosowaniach bezglutenowych, minimalizujemy ryzyko zanieczyszczenia innymi produktami, co jest niezwykle ważne dla osób chorych na celiakię.’’*

Nieważne czy chcesz upiec wykwintne, bezglutenowe ciasto, masz ochotę na kreatywną sesję pieczenia ciasteczek z dziećmi, czy mimo zajętego trybu życia chcesz znaleźć czas na domowe wypieki – Panasonic jest dla Ciebie. Więcej inspiracji wypiekowych znajdziesz na [www.experience-fresh.eu](http://www.experience-fresh.eu)

### O firmie Panasonic

Panasonic Corporation jest światowym liderem w rozwoju różnorodnych technologii   
i rozwiązań elektronicznych dla klientów z branży elektroniki użytkowej, mieszkaniowej, motoryzacyjnej i B2B. Firma, która w 2018 r. obchodziła 100-lecie istnienia, rozwinęła swoją działalność na całym świecie i obecnie posiada 528 spółek zależnych i 72 spółki powiązane na całym świecie, odnotowując skonsolidowaną sprzedaż netto w wysokości 61,9 miliardów euro (7,49 trylionów jenów) za rok zakończony 31 marca 2020 r. Firma jest zaangażowana   
w poszukiwanie nowych wartości poprzez innowacje w różnych działach i wykorzystuje swoje technologie, aby stworzyć lepsze warunki życia i lepszy świat dla swoich klientów. Więcej informacji o firmie Panasonic znajduje się na stronie: <http://www.panasonic.com/global>.

**Kontakt dla mediów:**

Big Picture

Karolina Pękalska

[karolina.pekalska@big-picture.pl](mailto:karolina.pekalska@big-picture.pl)

Tel. 789 023 091