



HODNOCENÍ PEKÁRNY DOMO 3975

Již několik měsíců jsem, zpočátku zřídka, začala vyhledávat informace o nových domácích pomocnících, kterými se beze sporu v mnoha rodinách staly domácí pekárny, až moje vysedávání u internetu bylo několikahodinovou denní záležitostí ☺

Poslední kapkou do onoho pomyslného pohárku pekárnu si zakoupit byly jednak krásné fotografie výrobků majitelů a majitelů domácích pekáren, ale také rozmanitost, co vše lze v pekárně udělat až od chleba, jak z hotových směsí či získaných receptů, tak těsta na různé rohlíky, preclíky, bulky, lité moučníky, těsta na kynuté buchty, až po těsta na langoše, různé nádivky do sladkých a slaných jídel ... Co mě velmi pozitivně překvapilo, že program JAM, neboli marmeláda lze využít nejen na marmeládu, ale i škvarky a krupičnou kaši. V pekárně lze i upéct sekanou, upečené těstoviny s bramborami, připravit těsto na houskové knedlíky a spoustu jiných věcí.

POZITIVA



- + moderní vzhled a dotykový displej s tlačítky, které lehce reagují na dotyk
- + během pečení nemusíte mít obavy, že by se děti o displej popálily, je příjemně teplý
- + pekárnu mám zatím 14 dní, ale přesto, že má jeden hák, zvládla v pohodě těsta na chleba, langoše, kynuté těsto na koblížky, ...
- + doteď jsem si netroufla na kynuté buchty, ale od té doby, co pekárna těsto dokáže od hnětení až po



vykynutí připravit sama, kynuté buchty jsou u nás často na stole



+ dvě formy – každá jiná velikost, jiný tvar = rozmanitost



+ možnost díky světlu vidět, co se uvnitř pekárny děje a kdykoliv zkontrolovat průběh pečení

+ možnost odloženého startu, který často používáme, obzvlášť, když o víkendu chceme mít čerstvé pečivo



+ pečení bez práce, jen navážíte suroviny a už se o nic nestaráte

+ snadná údržba forem (když jsem dělala v dompeku škvarky, zděsila jsem se, když jsem viděla ty nápečky po obvodu formy. Tento nápek šel krásně silikonovou stěrkou odstranit. Takže nebylo třeba žádné odmáčení formy).

+ přehledný a srozumitelný návod v českém jazyce se spoustou rad



+ časový displej – vím, za jak dlouho bude dobrota hotová

NEGATIVA

- často mám problémy s vyděláním háku. V případě chleba se mi podaří chléb vyklopit bez háku, který zůstane ve formě, ale z formy mi jde špatně odstranit. Co se však týče díry po háku, dá se vklidu přehlédnout

- čekala jsem nižší hlučnost při hnětení, ale i na to se dá časem zvyknout

- displej je po každém použití třeba leštit, zůstávají otisky prstů

CO JSEM UŽ V DOMO 3975 VYZKOUŠELA:

ŠKVARKY (program marmeláda):



KRUPIČNOU KAŠI (program marmeláda):



CHLÉB (program základní):



LANGOŠE (program těsto):



KOBLIHY (program těsto):



PIZZU (program těsto):



ČESNEKOVÉ TROJÚHELNÍKY(program těsto):

