

JAK SNÁDNÉ BÝTI PEKAŘEM :)

Minirecenze domácí pekárny Unold 68415



"V životě jsem nejedl tak dobrý mazaňec!", prohlásil jsem nedávno u svých přátel, když jsem okusil jejich nedělní odpolední pamlsků z jejich nové domácí pekárny. Úplně jsem se nadchl pro tuto pro mě novou disciplínu domácího pečení a rozhodl jsem se, že do naší domácnosti pekárničku pořídím. Po přečtení několika rad, jak pekárnu vybírat podle technických požadavků a vybavení, jsem se zasoustředil také na design, neboť i oku mužovu musí předmět takovýchto rozměrů působit radost.

Vyhnul jsem se tedy všem hyper, mega a super marketům a zalovil rovnou ve vodách internetu, kde je nabídka pestrá a informací více, než by vám mrštný prodavač stačil vypovědět za celou svou pracovní dobu. Netrvalo dlouho a narazil jsem na ten správný e-obchod, kde se soustředí spíše na kvalitu, než kvantitu. Volba byla vcelku jednoduchá: pekárna Unold 68415 – krasavice v kovovém plášti, s jedním hnětačem, dotykovým ovládním, modře podsvětleným displayem, osvětlením pečicí komory. Jako by byla vyrobena pro mě na zakázku! Jediné, co mi rušilo dojem, byla prodejcem avizovaná "nedokonalost" v podobě německých popisků tlačítek...

Zde si neodpustím malé odbočení pár slovy o prodeji. Při nákupu na internetu mne udivil... ne, šokoval (!) jeho přístup

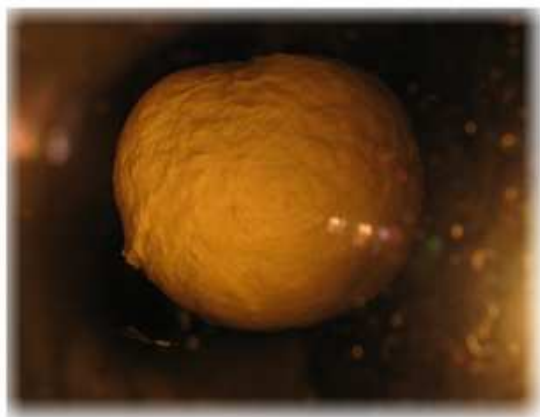
k zákazníkovi. Nejenže vám nabízí platbu zboží až po jeho dodání a okamžitě reaguje na vaše dotazy, ale po přečtení několika příspěvků uživatelů víte, s kým máte tu čest, víte, že můžete zavolat odborníkovi do autorizovaného servisu... Prostě cítíte se jako v kamenném obchodě, kde vás obsluhuje živý člověk, navíc odborník, který svému produktu rozumí. To je ještě stále velká vzácnost nejen v internetovém obchodování a já za ni děkuji!



Tedy zpět k pekárně. Přišla (jak jinak) na druhý den, perfektně zabalena, uvnitř vše jak má být – pekárna, forma na těsto, hnětač, odměřovací nádobka a lžíce, háček pro vytahování hnětače, návod na použití, faktura. Pekárna je opravdu velmi pěkná a její řemeslné zpracování na vysoké úrovni. Působí

kompaktně a její moderní vzhled ozdobí každou kuchyni. Ocenil jsem také přítomnost síťového vypínače, tak může pekárna zůstat stále zapojená v zásuvce. Po vybalení jsem se začel do obsáhlého českého manuálu. Návod na použití je barevně vytištěn na kvalitním papíru, je srozumitelný a opravdu podrobný. Nechybí ani důležitá časová tabulka jednotlivých programů a spousta receptů, také přehled jednotlivých ingrediencí a tipy pro práci s nimi. Díky němu jsem se také rychle zorientoval v oněch nešťastných německých popiskách dotykového ovládání. Pro první pečení jsem se rozhodl vyrobit jednoduchý chléb z celozrnné mouky – recept z perfektních stránek www.domacipekarny.dama.cz. Tyto stránky doporučuji všem, kteří si pekárnu domů pořizují, nejen kvůli ohromnému množství receptů, ale také dobrých rad ohledně výběru a zpracování surovin. Budete se tam také cítit jako doma.

Dle receptu jsem navolil na pekárně příslušný základní program, velikost chleba a propečenost kůrky a delším stiskem tlačítka "Start" spustil program. Každá volba na



ovládacím panelu je potvrzena krátkým pípnutím. Vždy se také na pár vteřin rozsvítí modrý display, kde jsou údaje o fázi a zbývajícím čase programu. Citlivost ovládání je nastavena tak akorát a v průběhu pečící fáze jsem neměl problémy s teplotou panelu – i když hřeje, rozhodně jsem se nespálil. Kouzelná je funkce osvětlení pečící komory – při prvním pečení jsem tlačítko "Licht" zmáčkl snad stokrát, abych se podíval, co se tam zrovna děje :). Je to užitečná funkce - můžete sledovat průběh hnětení, kynutí, či pečení, aniž byste otevírali pekárnu. Světlo také samo asi po 20s zhasne, nebo jej můžete vypnout sami opětovným stiskem tlačítka.



V průběhu hnětení se asi po 20 minutách od startu ozve hlasité pípání, aby připomnělo, že máte přisypat případně další ingredience – semena, ořechy, sušené plody apod. Tuto signalizaci nelze vypnout, což je škoda, pro noční pečení by se to hodilo. Semínka se po přidání brzy zamíchají do hněteného

těsta, ze kterého je v této fázi už úhledná, lehce nakynutá koule. Taky užitečná funkce, kdy se semena zamíchají do těsta až na poslední chvíli a tím se předejde možnému poškrábání vnitřní nepřilnavé vrstvy pečící nádoby.

Hlučnost pekárny je podle mě na dobré úrovni, pekárna o sobě dává decentně vědět jen v době hnětení, kdy se charakter zvuku dá přirovnat k pračce, co je slyšet od sousedů. V době kynutí a pečení se místy ozývá jen cvakání termostatu, který hlídá teplotu pekárny.

Při ukončení programu se opět ozve několikeré zapípání a pekárna automaticky přechází do režimu udržování optimální teploty hotového pečiva po dobu následující hodiny. Během této doby můžete kdykoliv formu s hotovým chlebem vyjmout z pekárny. Po této hodině se program definitivně ukončí, pekárna se přepne do základního nastavení a formu s pečivem už je nutné vyjmout z pekárny. Udržování teploty je možné také kdykoliv ukončit dlouhým stiskem tlačítka "Start", tím se také ukončí i celý daný program.

Při otvírání pekárny bezprostředně po dopečení je třeba dát pozor na horký vlhký vzduch, který se vyvalí na vaši ruku, která otvírá víko. Podruhé už jsem si dal pozor a otvíral víko z boku.



První chléb se samozřejmě povedl, jako i ty další, odvážnější pokusy – mrkvový, cibulový, olivový chléb – vždy jsem z formy vyklopil voňavý bochánek chleba s krásnou hnědou kůrkou, která ještě na druhý den pěkně křupala. Po vyklopení mi většinou hnětač zůstal na hřídeli a v chlebu po sobě zanechal jen nepatrnou rýhu. Naopak se někdy ukázalo problematické zapečení hnětače k hřídeli, kdy i po odmočení ve vodě bylo těžké jej z hřídele sundat. Možné řešení je tedy ve vyjímání hnětače z nakynutého těsta před samotným pečením pomocí háčku, který je součástí příslušenství. Pro ten správný čas bych i tady uvítal další zvukový signál, který by pekaře upozornil.

Odložený start je také vynikající funkce, kdy si večer můžete připravit ingredience do formy a pekárnu nastavit, aby daný program spustila se zpožděním až 13 hodin a ráno vás vůně čerstvě upečeného chlebičku bezpečně vytáhne z postele. Také jsem už využil funkce přerušení programu, kdy si i při výpadku proudu po dobu 2 minut pekárna pamatuje, že peče a při opětovném zapnutí pokračuje v programu.

Pekárna se snadno udržuje čistá, stačí vlhkým hadříkem otřít zvenčí a zevnitř, formu lze také snadno omýt, pozornost je ale třeba věnovat čištění hřídele ve formě, aby byla vždy před dalším pečením perfektně čistá a nepřipékala se k hnětači. Také je důležité nechat pekárnu po dopečení otevřenou, aby se při vychládání odpařila i zkondenzovaná vlhkost z víka.



A mazanec? Až nyní plně platí mé zvolání z úvodu této recenze "V životě jsem nejedl tak dobrý mazanec!", neboť ještě více chutná, když si jej upečete doma sami ve vlastní pekárně :).

Klady:

- Kompaktní čistý design, kovová povrchová úprava
- Precizní řemeslné zpracování, bytelná konstrukce
- Jednoduchá, přehledná obsluha
- Přesný dotykový ovládací panel
- Užitečné osvětlení pečící komory, perfektní přehled
- Nízká hlučnost motoru
- Jeden hnětač – podstatně nižší riziko poruchovosti
- Vlastní síťový vypínač
- Vlastní program pro pokročilé či náročné uživatele
- Odložení startu až o 13 hodin
- Po výpadku elektřiny pokračuje v programu
- Udržování teploty pečiva hodinu po ukončení pečení
- Srozumitelný, obsáhlý a kvalitně zpracovaný manuál
- A znovu si neodpustím chválu panu Balounovi a jeho týmu - pro mě osobně to byl nejpříjemnější obchod na internetu :)

Zápory:

- Občasné připečení hnětače k hřídeli
- Výrazné pípání pro přidávání ingrediencí, které nelze vypnout
- Popisky tlačítek v němčině - to ale časem přestane člověk neznalý tohoto jazyka vnímat jako nedostatek



Recenzi napsal, pekárnu nafotil, dobroty upekl a snědl Marek.