

Las mejores panificadoras de Panasonic para disfrutar de pan recién horneado en casa y miles de recetas

- Croustina ya se ha convertido en el producto de referencia para los amantes del pan crujiente.
- Las panificadoras de Panasonic ofrecen miles de opciones más allá del pan artesano, como postres o tartas.

18 de mayo de 2021 – Panasonic sigue revolucionando las cocinas con su gama de panificadores, entre las que destaca la aclamada Croustina. Súmate al boom del pan artesano y conviértete en un maestro panadero con la ayuda de las mejores panificadoras del mercado para disfrutar de un delicioso pan recién horneado y sin salir de casa.



Croustina: el secreto está en la corteza

Sabroso. Casero. Crujiente. Convierte tu cocina en una auténtica panadería con Croustina, la única panificadora que consigue una corteza irresistiblemente crujiente. Un pan perfecto requiere la temperatura perfecta y con Croustina conseguirás un horneado uniforme gracias a sus dos sensores de temperatura. Además, su gran variedad de programas permite preparar desde pan crujiente o tierno, hasta pasteles, masa de pizza, bizcochos o mermelada.



Croustina es la panificadora más versátil que existe y está pensada para todas las personas: veganos, con alergias alimentarias, intolerantes al gluten o amantes de ingredientes naturales. Con esta panificadora tendrás acceso a programas específicos y podrás elegir los ingredientes que quieres utilizar para tus recetas. Además, podrás programar tus recetas para que decidas cuándo quieres que esté todo listo: para desayunar, merendar o cenar.

PVPr: 229,00€

Enlace Amazon: <https://amzn.to/3onnIMX>

Saborea un pan diferente cada día con las panificadoras SD-2511 y SD-2512

Con 33 modos pre-programados para panes, masas, compotas y mermeladas,



podrás disfrutar de todo tipo de panes: pan rústico artesano, de masa fermentada o de soda. También podrás elegir entre tres niveles de tamaño de hogaza y el color de corteza para hornear justo el tipo de pan que desees. Además, los programas de horneado de pan de Panasonic ajustan cada proceso según la temperatura ambiente para que el tiempo de horneado total de cada programa sea siempre el mismo y el resultado sea siempre un pan perfecto.

Para que elabores las recetas más sabrosas y deliciosas, tanto la SD-2511 como la SD-2512 disponen de dispensadores inteligentes de ingredientes como frutos secos picados, pasas, nueces, cereales o levadura, que garantizan una distribución uniforme en toda la masa. Disfruta de la máxima comodidad a la hora de elaborar pan en casa. Las panificadoras de Panasonic son súper fácil de usar, muy intuitivas y, al igual que Croustina, disponen de un temporizador digital de hasta 13 horas para que dejes el pan programado por la noche y te levantes a la mañana siguiente con el olor del pan recién horneado.



PVPr SD2511: 209,00€

Enlace Amazon: <https://amzn.to/3foPJKA>

PVPr SD2512: 219,00€

Enlace Amazon: <https://amzn.to/3oqoCCP>

Más información:

Información sobre Panasonic: <http://www.panasonic.com/es>

Blog: <http://blog.panasonic.es/>

Feed: <http://feeds2.feedburner.com/panasonicblog>

Síguenos en:

Facebook: <https://www.facebook.com/panasonicESP>

Twitter: <https://twitter.com/panasonicESP>

Youtube: <http://www.youtube.com/panasonicESP>

Instagram: <https://www.instagram.com/panasonicesp/>
http://instagram.com/lumix_fotografia

**Acerca de Panasonic**

Panasonic Corporation es líder mundial en el desarrollo de tecnologías innovadoras y soluciones para aplicaciones en los sectores de electrónica de consumo, vivienda, automoción y B2B. La compañía, que celebró su centenario en 2018, opera con 522 empresas subsidiarias y 69 asociadas en todo el mundo, registrando unas ventas netas consolidadas de 54.02 billones de euros en el año fiscal finalizado el 31 de marzo de 2021. Comprometida con la búsqueda de nuevos valores a través de la innovación, la compañía aplica sus tecnologías para crear una vida y un mundo mejor para sus clientes. Para obtener más información acerca de Panasonic, visite el sitio web de la compañía: www.panasonic.com/global