

Домашний хлеб современности.

Сегодня в нашем обзоре речь пойдет о хлебопечках. О таких замечательных помощниках на кухне, которые сами готовят вкуснейший хлеб. Для получения более полной информации и точных данных нашей компанией было проведено небольшое исследование рынка хлебопечей.

В начале статьи хотелось бы дать небольшую информацию о самих чудо-машинах. Хлебопечки впервые появились в 1986 году в Японии. Со временем, их популярность начала распространяться и на США и на Великобританию, а сейчас интересом к этой бытовой технике охвачен весь мир. "Хлеб всему голова" глоссит русская пословица. И правда, разве можно представить стол без хлеба? Ну, если только, не трапезничают желающие похудеть. С хлебом всегда вкуснее и сытнее, а тем более, если он приготовлен в домашних условиях. Сейчас все большую популярность приобретает здоровая, полезная пища. Все больше людей обращают внимание на состав продуктов. На хлебе обычно состав не пишут. А ведь и в нем достаточно вредных веществ. Это, и всем уже надоевшие, "Е", и уксус, и соевая мука, и другие "улучшители вкуса". Естественно, что в домашний хлеб, приготовленный для самых близких людей, такие вредные вещества никто класть не будет. Вот и первая причина для покупки хлебопечи.

Когда был затронут вопрос стоимости приготовленного хлеба – мнения у потребителей разошлись. Одни говорили, что магазинный хлеб дешевле в 2 раза, другие, что домашний - в четыре. Наверное, точно рассчитать невозможно, но рассмотреть кое-какие составляющие можно. Из килограмма муки в хлебопечи испечется 4 булки хлеба, весом примерно 400г. Еще в хлеб необходимо добавить немного дрожжей, сухого молока, сахара, соли и масла. Плюс затраты электричества. По нашим, очень грубым подсчетам, хлеб получается либо дешевле магазинного, либо такой же по цене. Это вторая причина покупки. Но ведь главное качество!

Еще одной особенностью многих хлебопечей является таймер. В любое время дня и ночи вкусный горячий хлеб может быть готов. Самое приятное, это когда утром, вы просыпаетесь от ненавязчивого сигнала вашей помощницы о том, что она закончила свою работу, и от вкуснейшего запаха хрустящей корочки французской булки. Это еще одна причина.

А с чем лучше всего на завтрак подавать французский хлеб? Конечно с джемом или вареньем! И это умеют делать хлебопечки. Эта функция есть, конечно, не во всех моделях, но если есть, хозяйке больше не нужно беспокоиться о том, чтобы варенье не пригорело, чтобы джем не был слишком густым или наоборот слишком жидким.

А как же выглядит и работает эта волшебница? Чаще всего хлебопечка представляет собой небольшое ведерко с антипригарным покрытием. В дне формы имеется небольшая лопасть, для замешивания теста. Процесс приготовления выглядит примерно следующим образом: в ведерко, строго по рецепту, засыпаются все необходимые ингредиенты. Закрывается крышка, и все остальное хлебопечка делает сама. Продукты сначала перемешиваются,

потом замешивается тесто, которое выстаивается некоторое время и снова замешивается. После этого начинается сама выпечка хлеба. Хозяйка, с помощью специальных функций, может не только указать какой тип хлеба она хочет получить сегодня, но и румянность корочки! В общем, ничего особенного для приготовления хлеба в хлебопечи не нужно. И эта причина тоже не маловажна.

Так же хотелось бы отметить, что кроме разных видов хлеба, варенья и джемов, в хлебопечи можно готовить пироги и кексы, замешивать тесто на пиццу и пельмени.

А теперь хотелось бы рассказать о самих хлебопечках. Основными производителями можно назвать: Binatone, Clatronic, Daewoo, Delonghi, Hitachi, Kenwood, LG, Moulinex, Panasonic, Severin, UNIT, WEST.

В Алматы, нашей компанией были обзвонены около 20 магазинов бытовой техники. Найти хлебопечки удалось лишь в трех: **Sulpak, Планета Электроники, Технодом**. Ниже представлена таблица, в которой расписано наличие хлебопечей в магазинах нашего города, а так же их цена:

Тип товара	Модель	Цена		
		Технодом	Sulpak	Планета электроники
MOULINEX	MR-OW2000			15200 тг.
MOULINEX	MR-OW3000			20330 тг.
MOULINEX	MR-OW5002			24990 тг.
PANASONIC	SD-254	24290 тг.		19950 тг.
PANASONIC	SD-255	30290 тг.		23280 тг.
PANASONIC	SD-207		23490 тг.	18380 тг.
PANASONIC	SD-253		25490 тг.	
KENWOOD	BM-210		11490 тг.	
KENWOOD	BM-256		19490 тг.	

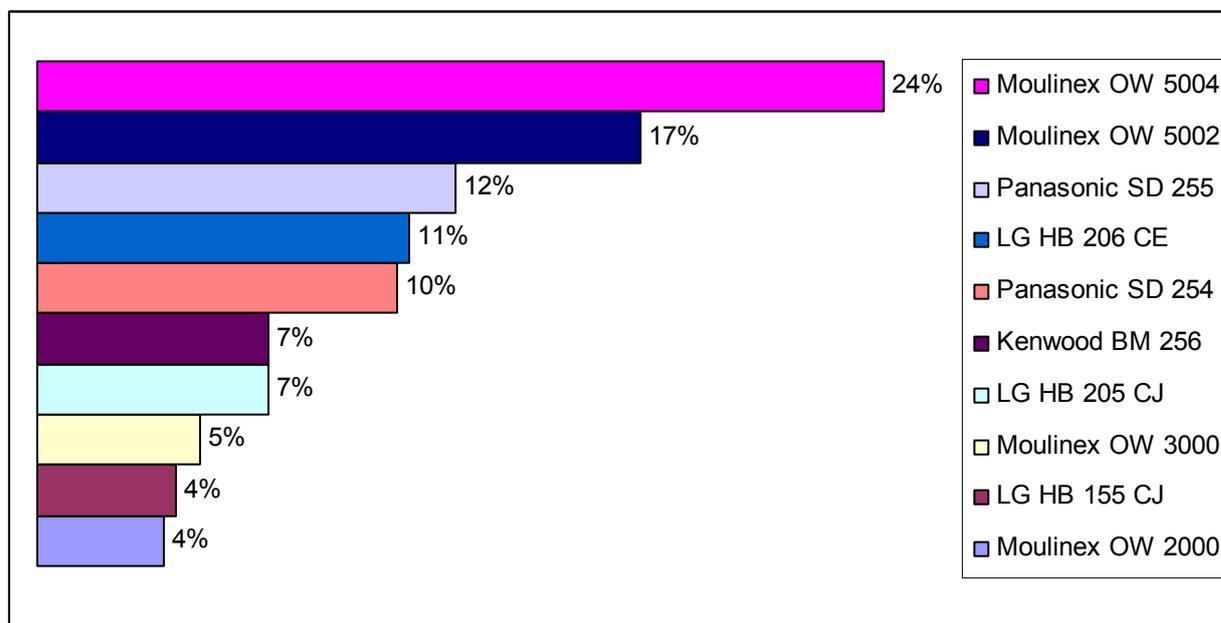
В основном, в нашем городе можно найти хлебопекарни только трех производителей. Но и модели этих производителей можно сравнить, что и сделала наша компания. Ниже представлена сводная таблица характеристик, имеющих в городе моделей.



		1. Kenwood BM210	2. Kenwood BM256	3. Panasonic SD- 254WTS	4. Panasonic SD-253	5. Panasonic SD- 255WTS	6. Panasonic SD-207	7. Moulinex OW5002 XXL Home bread	8. Moulinex OW3000 Home bread	9. Moulinex OW2000 Home bread
Цена	Планета Электроники			19 950 тг.		23 280 тг.	18 380 тг.	24 990 тг.	20 330 тг.	15 200 тг.
	Sulrak	11 490 тг.	19 490 тг.		25 490 тг.		23 490 тг.			
	Технодом			24 290 тг.		30 290 тг.				
мах вес выпечки (г)		900	1000	1250	1250	1250	900	1500	1000	1000
Регулировка веса выпечки		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Мощность (Вт)		600	650	550	550	550	550	800	650	610
Форма выпечки		буханка	буханка	буханка	буханка	буханка	буханка	буханка	буханка	буханка
Выбор цвета корочки		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Таймер		•	•	•	•	•	•	•	•	•
мах время установки таймера (ч)		13	15	13	13	13	13	15	15	13
Поддерж. темпер-ры		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Количество программ выпечки		12	10	15	9	17	12	14	10	12
Замес теста		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ускоренная выпечка		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Варенье		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Французский багет		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Пшеничный хлеб		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Кекс		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Сладкая выпечка		•	•	•	•	•	•	•	•	•
Диспенсер		—	—	—	•	•	—	—	—	—
Запас памяти при сбросе электр-п-я (мин)		15	7	10	10	10	40	7	7	7

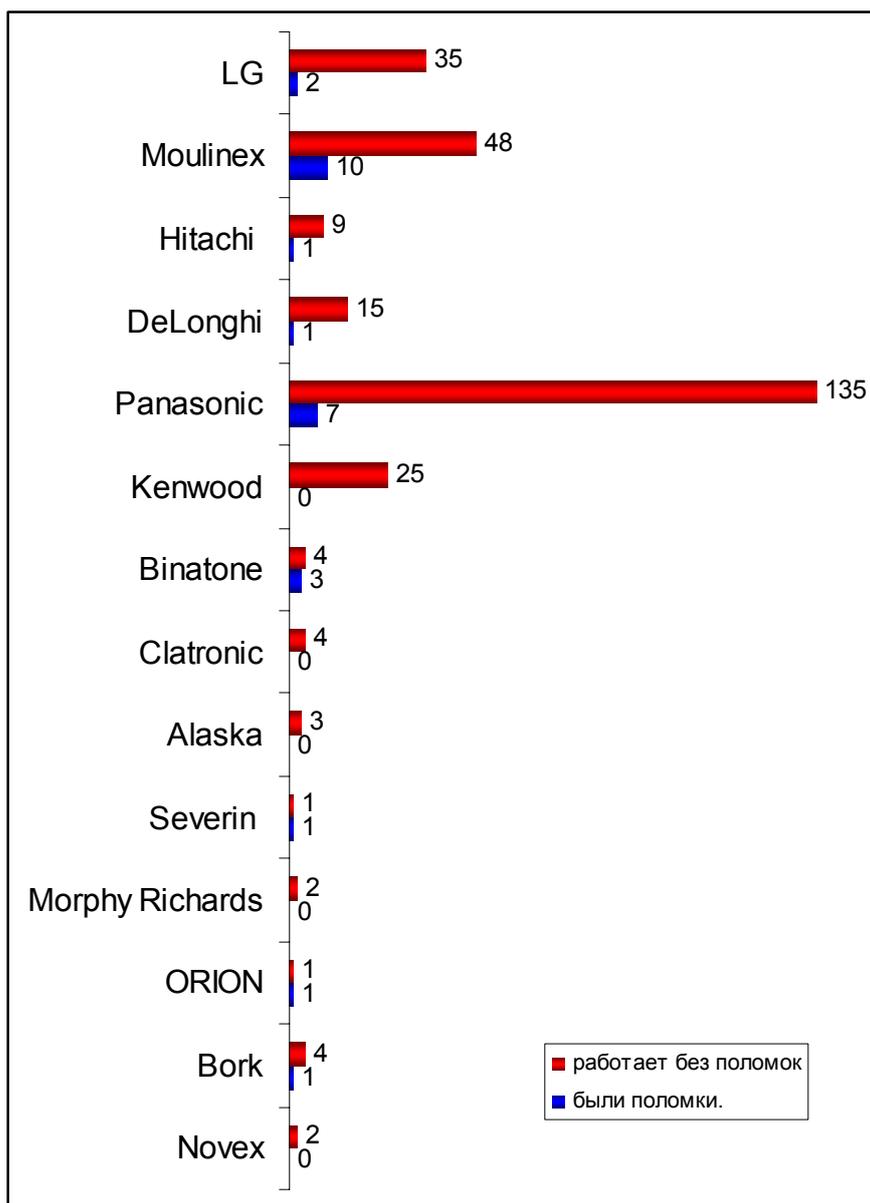
*Информация по техническим характеристикам моделей была взята с сайтов производителей, из сервиса компании Yandex – маркет, и у консультантов магазинов. Прежде чем покупать понравившуюся хлебопечь, проверьте характеристики по техническому паспорту модели.

Для того, чтобы выбрать именно лучшую хлебопекарню не достаточно только посмотреть на ее технические характеристики. Мы бы хотели показать рейтинг популярности (TOP 10) за сентябрь 2008 года, составленный сайтом www.byttop.com. Всего за это время, за хлебопечками было 301 обращение.



Как мы видим по рейтингу популярности, чаще всего покупают хлебопекарни компании Moulinex (модели OW 5004 и OW 5002), но это тоже не показатель того, что техника действительно хорошая и что она будет служить и радовать долго.

Во всемирной сети Интернет есть сайт посвященный хлебопечкам – hleborochka.ru. На страницах сайта можно увидеть постоянно действующий опрос посетителей о качестве их чудо печей. Мы бы хотели так же привести его в нашей статье. Ввиду небольшой численности ответивших – 315 человек и того, что ответы слишком разные график приводим не в процентах, а в количестве человек.



Как мы видим на графике, наибольшее число ответивших указали, что их печи Panasonic работают без поломок (135 человек). Всего 7 человек сказали, что поломки у печек этой компании были. Интересно, что у 25 человек хлебопекарни Kenwood никогда не ломались, а поломок у печек этой компании не было вообще. Это наименьший процент поломок среди хлебопекарен.

И в заключение хотелось бы подвести итог проведенного исследования. Хлебопекарни в городе Алматы можно приобрести в магазинах Sulpak, Планета Электроники и Технодом. Разбег цен достаточно большой: от 11 490 тенге до 30 290 тенге. Чаще всего покупают технику компании Moulinex, однако около 17% владельцев отмечают наличие поломок в хлебопечкарнях этой фирмы. Та же достаточной большое предпочтение покупатели отдают компании Panasonic, поломки техники этой компании отметили лишь 5% владельцев.