Предлагаемый магазинами хлеб зачастую не только не устраивает потребителя ценой, но и далек от идеала в плане вкусовых качеств. Добавляемые в тесто при изготовлении хлебобулочных изделий «улучшители» вкуса, как правило, влияют на потребительские свойства хлеба кардинально противоположным своему названию образом.

Довольно большой сегмент потребителей отдает предпочтение продукции небольших пекарен, борющихся за качество продукции и использующих только натуральные продукты. Однако не все могут себе позволить ежедневно приобретать такой хлеб, да и не так уж много таких булочных в «шаговой доступности».

Естественным выходом из этого положения можно считать приобретение собственной хлебопечки, которая поможет каждый день есть вкусный и полезный хлеб, который достаточно просто изготовить в домашних условиях. Прототип современной бытовой хлебопечки появился еще в 86 году прошлого столетия в Японии и завоевал бешеную популярность во всем мире в поразительно короткий срок.

Компактная бытовая техника позволит в домашних условиях быстро и просто выпекать румяный хлеб. Именно в хлебопечке, в отличие от газовых и электрических духовок можно добиться равномерно пропекания хлебобулочных изделий. Кроме того, большинство современных моделей хлебопечек поддерживают высочайший уровень автоматизации, в том числе избавляет пользователя от самостоятельного замеса теста.

Не вдаваясь в тонокости принципа работы, который, кстати сказать, у всех хлебопечек

одинаковый, следует отметить, что хозяйке необходимо только загрузит продукты в прибор, выбрать режим и запустить хлебопечь. При выборе этого бытового прибора, следует обращать внимание на количество поддерживаемых режимов, в зависимости от ваших кулинарных предпочтений. Печи могут самостоятельно выпекать хлеб в режимах «ржаной хлеб», «французский багет», «белый хлеб» и ряде других. Кроме того, можно просто изготовить тесто, исключив из режима работы процесс запекания.

Также, выбирать печь следует из расчета количества человек в семье, активно употребляющих хлебобулочные изделия. То есть для больших семейств необходим прибор с большим объемом загрузки. Кроме того, если ритм вашей жизни достаточно динамичен, необходимо обратить внимание на наличие опции «экспресс-выпечка» и возможность поддержания готового хлеба в горячем состоянии.

Руководствуясь индивидуальными предпочтениями и подобрав подходящий по функционалу прибор, остается отдать предпочтение одной из ведущих марок, которая устраивает Вас по дизайну корпуса и, естественно, по цене.