

Der neue Brotbackautomat Croustina von Panasonic...

... ist der Erste, der eine feste Kruste backt - wie frisch vom Bäcker. Mit knuspriger Kruste und saftiger Krume. Brote auf dem handwerklichen Niveau eines traditionellen Bäckers.

Der Backvorgang profitiert von der optimierten Heizstruktur im Inneren, die einen traditionellen Back-

ofen nachahmt. Zwei Brotgrößen, zwei Bräunungsgrade, neue Knettechnologie, 13 Stunden Zeitvorwahl, Sensorsteuerung und vieles mehr. Ob französisches Weißbrot oder knackiges Kürbisbrot: Dank unzähliger Kombina-

tionsmöglichkeiten sind der kulinarischen Kreativität keine Grenzen gesetzt. Zwei der 18 Auto-Programme des Croustina eignen sich zum Zubereiten von glutenfreiem Brot und Kuchen. Natürlich kann der Croustina auch Pizzateig und stellt leckere Marmeladen her. Aktuelle Videos auf youtube, mehr Infos zum Croustina unter www.panasonic.com

Foto: Panasonic



Für Sie entdeckt...



HW

Perfekter Sound im Arbeitszimmer, Schlafzimmer oder in der Küche

Das neueste Mitglied der Smart Line von sonoro bietet Ihnen eine Fülle an Möglichkeiten, um Ihre Lieblingsmusik zu genießen.

Foto: Sonoro



FM oder DAB+Digitalradio mit Zugriff auf mehr als 25.000 Internetradiosender. Hören Sie CDs oder streamen Sie Ihren Sound über Spotify, Deezer, Amazon Music. Das ausgeglichene 360°-Klangbild im kompakten Holzgehäuse garantiert Wohlgefühl-Sound. Mit Bluetooth verbinden Sie Ihr Smartphone oder Tablet mit dem

ELITE. Laden Sie Ihr Smartphone über den USB-Port, nutzen Sie die duale Weckfunktion, Sleep-Timer und Schlummer-Funktion, wachen Sie zum Alarmton oder zum Sound Ihres Liebessenders auf. Mit dem ELITE hat sonoro einen Alleskönner im Kleinformat geschaffen: Lifestyle und Komfort treffen auf ausgeklügelte Funktionalität. www.sonoro.de

Denk ist eine Keramik-Manufaktur, die einzigartige Produkte aus natürlichen Materialien mit höchstem Qualitätsanspruch herstellt

„Aus unseren Produkten sollen Wertigkeit und Schönheit sprechen,“ sagen Jutta und Fabian Denk.

Der Zentralverband der deutschen Bäcker empfiehlt den Brottopf aus unglasierter Keramik für bestmögliche Aufbewahrung von Backwaren. Hergestellt aus atmungsaktiver CeraNatur°-Keramik. Die Abdeckung aus natürlichem Oberlausitzer Leinen ist von Natur aus antibakteriell. Die offenen Poren des DENK-Brottopfes neh-

men überschüssige Feuchtigkeit auf und transportieren sie vom Brot weg, bei Bedarf aber auch wieder zum Brot zurück. Dieser optimale Feuchtigkeitsaustausch sorgt dafür, dass das Brot frisch bleibt und sich kein Schimmel bildet. Und ein styliker Hingucker ist der Brottopf mit seinen 4,5 kg und dem Durchmesser von 35cm allemal. www.denk-keramik.de



Foto: Denk