

Cuisson électrique » Is-sur-Tille (21) Produits finis CULINAIRE - Cuisson (appareils électriques)
Autre appareil de cuisson électrique

Machine à pain "La fournée", Moulinex. • 2011

[Open in Bach](#)

Présentation du contenu

Lancement commercial septembre 2011.

Fabrique en France, semaine 42 en 2011.

Innovation.

Puissance 220-240V/880-1050W

Bol pétrin rond

Nouveau mode de cuisson : du pain croustillant grâce au couvercle réflecteur de chaleur pour une cuisson fournil.

Nouveau système de pétrissage et pale tournant dans les 2 sens, pour pétrir comme en boulangerie et obtenir une mie bien aérée.

Pratique : le pale de pétrissage se rabat vers le fond du bol avant cuisson.

Départ différé : 17 programmes (pizzas, pains, confitures)

Maintien au chaud automatique.

Tiroir de rangement des accessoires.

.

Date de l'unité documentaire

2011

Description physique

Machine à pain, Bol rond, cuillère doseuse, gobelet gradué, pale amovible.
Produit et conditionnement en bon état.

Nombre d'éléments

1 produit

Dimensions

45x39x34 cm

Noir et blanc ou couleur

Blanche

Organisme responsable de l'accès intellectuel

Conservatoire Groupe SEB : SP IV MC 11

Langue des unités documentaires

Notice et emballage en Français, Allemand, Néerlandais

Résumé

Première mondiale à plus d'un titre :

-Allie une machine à pain et des préparations boulangères, afin de garantir 100 % de réussite, tout en renforçant la facilité d'utilisation propre à la marque ; -première machine à pain qui permet de réaliser, chez soi, de délicieuses miches de pain, de 500 g ou 900 g, bien rondes, dorées et croustillantes comme chez le boulanger ; -première machine à pain du Groupe SEB fabriquée en France, à Is-Sur-Tille -la distribution des préparations boulangères associées à la machine se fait au travers d'un site Internet dédié : il a nécessité la constitution d'une « task force » transversale et pluridisciplinaire au sein du Groupe. La machine La Fournée s'appuie sur deux innovations brevetées : -Le bol de pétrin rond et perforé assure une meilleure diffusion de la chaleur et une mie plus aérée ; -La pâte de pétrin rabattable s'approche au plus près du geste du boulanger. Moulinex s'est associé à Frédéric Lalos, meilleur ouvrier de France en boulangerie, alliant ainsi son expertise en petit électroménager au savoir-faire d'un artisan boulanger. Il sera possible de retrouver ses précieux conseils ainsi que des idées recettes sur le site Internet dédié. Les six préparations boulangères développées (pain rustique, brioche, pain aux graines, pain français, pain aux figues, pain provençal) assurent une grande variété de recettes, avec une qualité de pain toujours irréprochable.

Origine

Groupe SEB. Fabricant IS / TILLE (code : 12)

Biographie ou histoire

Fabricant interne

Historique de la conservation

Produit arrivé au Conservatoire du Groupe SEB le 24 octobre 2011 par Bénédicte LACK, Chef de Projet Produit.

Statut juridique

Archives privées

Communicabilité

Autorisation Conservatoire Groupe SEB

Nombre d'exemplaires

1

Rédacteur de la description

Mathilde EDOUARD

Descripteurs

Mot matière libre : Moulinex

Lieu : Rumilly (Haute-Savoie, Rhône-Alpes, France)

DP1 : RZ710100

DP2 : culinaire - cuisson (appareils électriques) • culinaire - cuisson (appareils électriques)

DP3 : autre appareil de cuisson électrique • autre appareil de cuisson électrique

Cotes extrêmes 3 CE 496