

EXCLUSIF D .E .L BEEM

vous présente La machine à pain que tout le monde attendait !



Avec la machine à pain **D .E .L BEEM**, retrouvez enfin le plaisir de faire vous-même votre pain en toute sérénité et en toute confiance.

Développée par le service de recherche **BEEM**, cette machine vous présente toutes les garanties pour réussir tous vos pains, avec et sans gluten, au levain ou à la levure, avec des farines de tous les indices.

Les machines à pain vendues dans le commerce sont faites pour répondre aux attentes des clients de la grande distribution mais, souvent, nos clients Bio nous ont fait savoir qu'il était difficile, voire impossible d'utiliser des farines d'indice élevé (130, 150, etc.) dans ce genre de machines (à moins d'aimer les cailloux). Ils nous ont aussi fait savoir qu'il était très difficile d'utiliser des levains ou d'y faire des pains sans gluten.

Bien sur, tous nous ont fait part de leur méfiance vis à vis des revêtements employés dans toutes ces machines et il est dommage d'utiliser des farines Bio et de manger des particules nocives (PTFE et PFOA)

C'est normal car les machines vendues dans le commerce traditionnel sont faites pour répondre aux attentes des clients du commerce traditionnel.

En Bio, les utilisateurs attendent depuis longtemps une machine conçue pour eux, c'est-à-dire avec une **cuve sans PTFE ou PFOA** et **conçue pour travailler toutes les farines particulières.**

Avec la **N A T U R A L B R E A D**, vous pourrez tout faire puisque qu'elle dispose de 2 cuves en revêtement céramique (BIOLON) et qu'elle a été spécialement fabriquée pour répondre aux attentes de notre clientèle.

12 programmes dont 11 préinstallés (farine complètes, camut, seigle, brioches, farines raffinées, cuisson seule, pâte seule, pain d'épices etc.) et un 12eme programme que chaque utilisateur pourra configurer lui-même (idéal pour les pains sans gluten, pour les pains au levain demandant des temps de levée plus important ou pour des recettes ancestrales)

Carrosserie en inox 18/10, clavier à touches sensibles, 2 cuves (1 pour des pains jusqu'à 1350 grammes et 1 autre pour 2 pains différents de 450 grammes ou pour un pain et 1 brioche ou pour un seul pain)

Afin d'éviter toute polémique et de donner toutes les garanties à nos clients sur notre matériel, nous avons soumis ses cuves (et donc le revêtement qui s'y trouve) à l'analyse du LNE*. **Il y est démontré que notre revêtement BIOLON ne contient aucune trace de PTFE ou de PFOA (cancérogènes), aucuns métaux lourds (plomb, cadmium, chrome) et que le seuil de migration est de 20 fois inférieur à la norme européenne. Chaque machine est livrée avec une copie de ces analyses et donc, facilement vérifiable.**

* LNE (laboratoire d'essai et de métrologie réalisant les analyses pour les services des fraudes DGCCRF et situé à TRAPPES dans le 78).

En offre spéciale et dans la limite des stocks disponibles, cette machine vous est présentée au tarif exceptionnel de :

440 € avec une garantie de 2 ans*
Payable en **10 fois 44 €*** si vous le souhaitez.

Faites le calcul de ce que vous dépensez au quotidien pour votre pain (entre 3 et 5 € le kilo de pain Bio) et vous vous apercevrez que cela représente une fortune à la fin de l'année.

Variez vos plaisirs et faites des pains différents tous les jours, ne prenez plus votre voiture pour aller chercher votre pain, programmez votre machine et réveillez vous avec l'odeur du pain chaud ou de la brioche, soyez sûrs des ingrédients qui se trouvent dans votre pain, faites des économies (1.50 € du kilo en prix de revient avec farines Bio) et retrouvez le plaisir immense de satisfaire tous vos goûts et toute votre famille.

[APPRENEZ A VOUS FAIRE PLAISIR EN VOUS FAISANT DU BIEN !](#)

**KERAMISCHE ANTIHAFTBESCHICHTUNG
CERAMIC NONSTICK COATING
COUCHE ANTI-ADHÉSIVE EN CÉRAMIQUE
RECUBRIMIENTO ANTIADHERENTE DE CERÁMICA**

BIO-LON®

*Elemente der Natur – für ein gesundes Kochen
Elements of nature – for a healthy cooking*

* moteur et électronique

* Après acceptation du financement par notre partenaire SOFINCO

DEL - N° 279 C rue Victor RIMMEL - 57240 KNUTANGE

03 82 84 58 90

03 82 58 36 25

info@del-beem.com

www.del-beem.com