Panasonic SD-R2530 Brotbackautomat 550 W Schwarz

Artikelnummer	999969054
Gewicht	1kg
Länge	1mm
Breite	1mm
Höhe	1mm

Produktbeschreibung

Genießen Sie mit dem Brotbackautomaten SD-R2530 jederzeit frisches Brot ohne viel Aufwand. Zaubern Sie ganz einfach leckere Brotkreationen, Kuchen oder Brötchenteig mit Ihren eigenen Lieblingszutaten - und das jedes Mal mit köstlichen Ergebnissen. Auch das Einkochen von Marmeladen oder Kompott sind für den R2530 kein Problem. Der Brotbackautomat von Panasonic basiert auf über drei Jahrzehnten voller Erfahrung und Kompetenz. Seien Sie also gewiss - der kann was!

- **Qualität, die man schmeckt**
  Der R2530 von Panasonic basiert auf über drei Jahrzehnten Erfahrung und Kompetenz in der Entwicklung von Brotbackautomaten. Eine ganze Reihe perfekt abgestimmter Funktionen sorgen dafür, dass Sie Ihr selbstgebackenes Brot stets gelingt. Nutzen Sie die vollautomatischen Programme zur Brotherstellung oder bereiten Sie bequem Teige zu für eigene, handgeformte Brote, Brötchen, hausgemachte Pizza, Pasta oder vieles mehr. Auch das Einkochen von Marmeladen oder Kompott sind für den R2530 kein Problem.
- **Knettechnik nach handwerklicher Art**
  Der R2530 bringt die Bäckerei in Ihre Küche. Das Geheimnis liegt in der innovativen Technologie von Panasonic, die die Knettechniken eines handwerklichen Bäckers nachahmt. Der einzigartige Knethaken arbeitet mit den speziell platzierten Lamellen in der Brotbackform zusammen, um ein schmackhaftes Brot mit optimaler Textur zu garantieren.
- **Zwei Sensoren machen den Unterschied**
  Optimale Ergebnisse beim Brotbacken hängen von der richtigen Temperatur ab. Deshalb verfügt der Brotbackautomat R2530 über zwei integrierte Sensoren, die sowohl die Innen- als auch die Außentemperatur ermitteln und das Programm bei jedem Schritt optimieren. Unabhängig von den Umgebungsbedingungen genießen Sie jedes Mal schmackhafte Backergebnisse.
- **30 Programme für abwechslungsreiches Backen**
  Wählen Sie aus 30 unterschiedlichen Programmen und backen Sie damit nahezu jede Art von Brot. Ob Vollkorn-, Roggen-, Sauerteig- oder Mischbrot, ob Brioche, Kuchen, Marmeladen oder Pizzateig - ihren kulinarischen Vorstellungen sind keine Grenzen gesetzt.
- **Vier glutenfreie Optionen**
  Der Brotbackautomat R2530 eignet sich ideal für alle, die unter einer Glutenunverträglichkeit leiden oder einfach weniger Gluten zu sich nehmen möchten. Programme für glutenfreies Brot, Kuchen, Pizzateig und Pasta ermöglichen es Ihnen, Allergene wegzulassen ohne Kompromisse in Sachen Geschmack einzugehen.
- **Zutaten vollautomatisch beimischen**
  Der Brotbackautomat R2530 verfügt über einen praktischen Rosinen-Nussverteiler, der sich für viele weitere Zutaten eignet, wie z.B. Oliven, getrocknete Tomaten, Käse oder Speck. So zaubern Sie im Handumdrehen ein schmackhaftes mediterranes Schlemmerbrot, Rosinenstuten, Nussbrot und vieles mehr. Das Zutatenfach ist komplett timergesteuert und fügt die Lebensmittel zum optimalen Zeitpunkt hinzu. Das bietet gleich zwei Vorteile: Die Zutaten werden gleichmäßig untergemischt und dank der Timereinstellung können Sie ganz bequem und vollautomatisch über Nacht backen.
- **Schnelles Brot leicht gemacht**
  Verwenden Sie einfach die Brotmischung Ihrer Wahl, fügen Sie Wasser hinzu - fertig! Mit den speziellen Programmen des Brotbackautomaten YR2530 ist frisches Brot einfach und super schnell zubereitet. Das leckere Ergebnis nach nur 2,5 Stunden und der köstliche Duft von frisch gebackenem Brot werden Sie und Ihre Familie begeistern.
- **Kreativität mit manuellen Einstellungen**
  Die manuellen Einstellungen sind für süße oder herzhafte Brote und Kuchen geeignet und helfen Ihnen, kreativ zu sein, ohne mühsam von Hand kneten oder mischen zu müssen. Kreieren Sie ganz unterschiedliche Brotformen und stellen Sie die erforderlichen Knet- und Aufgehzeiten für Ihre eigenen Rezepte bequem ein. So können Sie sich schon vorab auf das köstliche Ergebnis freuen.
- **Warmes Brot zur Wunschzeit**
  Wachen Sie morgens zum Duft von frisch gebackenem Brot auf. Dafür füllen Sie einfach abends schon die Zutaten in den Brotbackautomaten und bestimmen über die Zeitvorwahl (bis zu 13 Std.), wann das Brot fertig sein soll. Backen Sie außerdem ganz nach Ihrem individuellen Bedarf: Mittlere, große oder extragroße Brote bis ca. 1,1 kg, mit verschiedenen Bräunungsgraden. Selber Brot backen war noch nie so einfach.

Weitere Bilder