

Knetet und backt kompakt – der neue GRAEF Brotbackautomat ist ein echtes Allroundtalent in der heimischen Backstube

(Arnsberg, Februar 2023) Ofenfrisch duftend, warm und überaus lecker – ein jeder liebt Brot mit knuspriger Kruste und saftiger Krume. Frischer als selbst gebacken geht kaum, doch auch zu Hause braucht ein gutes Brot Zeit und Muße. Für alle, die im Alltag leider wenig davon haben, aber nicht auf den Genuss von selbst gebackenem Brot verzichten möchten, gibt es jetzt den perfekten Backpartner vom Küchenexperten GRAEF: den neuen Brotbackautomaten BA706 im edlen Eisenglimmerlook. Das kompakte Allroundtalent mit 35 vorinstallierten Programmen knetet und backt auf Knopfdruck verschiedene Brotteige und kocht sogar dank Spezialprogramm die passende Lieblingsmarmelade für die Frühstücksschnitte. Ein ganz besonderes Feature: Über das intuitive Touchdisplay lässt sich der Timer des hübschen Brotprofis bereits abends so einstellen, dass beim Aufwachen der Duft von frischem, ofenwarmem Brot durch die Wohnung zieht.

Brotgenuss vorprogrammiert

Brot schmeckt nicht nur lecker, sondern macht nachweislich auch glücklich! Der Grund dafür ist sein hoher Gehalt an Tryptophan, eine Aminosäure, die für die Bildung des Glückshormons Serotonin verantwortlich ist. Und genau deshalb ist bereits schon der Duft von frischem Brot ein Genuss – erst recht, wenn es das persönliche Lieblingsbrot ist. Mit dem neuen Brotbackautomaten von GRAEF zieht der glücklich machende Duft buchstäblich in die Küche ein. Von saftigem Dinkel-Quark-Brot über süße Brioche bis hin zu kräftigen Sauerteigbrötchen zaubert der praktische Helfer dank 35 vorinstallierter Programme die leckersten Laibspeisen, wahlweise 500 oder 750 Gramm, und das im Handumdrehen. Die hinterlegten Rezepte wurden eigens für GRAEF kreiert und reichen von klassischen Weiß- und Sauerteigbrotrezepten über Schoko- und Bananenbrot bis hin zu den Spezialprogrammen für Marmelade und Kompott. Zutaten rein, in der praktischen Übersicht im Deckel das passende Programm auswählen und den Knet- oder Backprozess über das Touchdisplay starten. Soll das Lieblingsbrot zu einer bestimmten Zeit fertig sein, steuert der 36-Stunden-Timer das Backgeschehen und hält das Brot bis zum ersten Anschnitt dank Warmhaltefunktion 60 Minuten lang warm.

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Der neue GRAEF Brotbackautomat BA706 ist ein echtes Allroundtalent.



Mit dem BA706 können verschiedenste Brotsorten zubereitet werden.



Fertiges Brot kann mitsamt der Kastenbackform herausgenommen werden.

mehr >>

Presseinformation

Brotbacken kann so einfach sein ...

Der neue Brotbackautomat arbeitet vollautomatisch und bietet gleichzeitig die Freiheit, eigene kreative Rezepte umzusetzen. Über das manuelle DIY-Programm können Hobbybäcker:innen Knet-, Geh- und Backzeiten für das ganz persönliche Lieblingsbrot individuell einstellen und los geht's. Die Grundzutaten werden direkt in die Backform gegeben und dann wird der Knetvorgang gestartet. Trockene Zutaten wie Nüsse, Saaten oder Rosinen lassen sich ganz leicht über die Nachfüllöffnung während des Knetprozesses hinzufügen. Ist der Teig fertig geknetet, wird der antihaftbeschichtete Knethaken mit dem mitgelieferten Werkzeug herausgenommen. Der Teig darf jetzt nach vorgegebener Zeit etwas ruhen, bevor der Brotexperte ihm richtig einheizt. Über den 3-Stufen-Bräunungsgradregler können sogar Röstung und Knusprigkeit ganz nach persönlichem Gusto festgelegt werden. Abgesehen von dem leckeren Duft verrät ein Piepton das Ende des Backvorgangs. Das Brot ist fertig und kann direkt mitsamt der Kastenbackform am Tragegriff aus dem Backautomaten herausgenommen werden. Die Antihaftbeschichtung sorgt dafür, dass der frische Laib easy aus der Form gleitet, bevor er noch warm und ofenfrisch aufgeschnitten und genossen werden kann.

Der GRAEF Brotbackautomat BA706 ist ab Juli 2023 für 299,99Euro (UVP) erhältlich

Weitere Informationen zur Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG sind unter www.graef.de sowie auf den Social-Media-Kanälen des Unternehmens abrufbar.



Über die Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG:

Die 1920 gegründete Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG aus Arnshausen gehört zu den führenden Herstellern von Schneidemaschinen für den privaten und den gewerblichen Gebrauch. 2020 feierte das Traditionsunternehmen bereits sein 100-jähriges Jubiläum. Das Jahr 2022 startete das mittlerweile in vierter Generation geführte Familienunternehmen mit einem neuen Markenclaim: „Für heute. Für morgen. Für dich.“ Der neue Claim unterstreicht die Unternehmensphilosophie und ist gleichermaßen eine entscheidende Botschaft für die Zukunft. GRAEF steht dank jahrelanger Expertise, technologischem Know-how und absoluter Leidenschaft für langlebige Produkte mit höchstem Anspruch an Qualität und Design. Die große Vision: der beliebteste und nachhaltigste Anbieter für Schneidetechnik und Küchengeräte zu werden und so Kund:innen zu einem nachhaltigen Lebensstil zu inspirieren.

Die innovativen Produkte aus der Arnshausener Manufaktur setzen immer wieder Branchenstandards, insbesondere die Alleschneider für Privathaushalte. Auch mit Siebträger-Espressomaschinen, Kaffeemøhlen, Wasserkochern, Zerkleinerern, Dörrautomaten, Mixern, einer Eismaschine, einem Multiwolf und einer Küchenmaschine sorgt das Unternehmen GRAEF für täglichen, vielseitigen Genuss. National und international sind seine Produkte für hochwertige Verarbeitung, Langlebigkeit, Nutzerfreundlichkeit und durchdachte Formgebung bekannt. Sie wurden vielfach mit den begehrtesten Designpreisen ausgezeichnet und erzielen in Produkttests immer wieder Bestnoten. Seit 2004 wurde GRAEF mehrfach zur „Marke des Jahrhunderts“ gekürt – zuletzt in 2022. GRAEF heimste bereits den Plus X Award als „Beste Marke des Jahres 2020“ ein und 2022 den Plus X Award für Nachhaltigkeit. 2020 sammelte der Küchengerätehersteller die meisten Plus-X-Award-Gütesiegel innerhalb seiner Produktgruppe und wurde daher zusätzlich als „Innovativste Marke 2020“ ausgezeichnet.

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.



Einfache Bedienbarkeit über das Touchdisplay

Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®
Bierstadter Straße 9 a
65189 Wiesbaden
www.deutscher-pressestern.de

Maika Veith

E-Mail: m.veith@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-18

Svenja Karolczak

E-Mail: s.karolczak@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-16



DEUTSCHER PRESSESTERN