

Duftend frisches Brot: außen knusprig, innen fluffig

Mit dem Brotbackautomaten BA 550 von ROMMELSBACHER gelingt selbstgebackenes Brot kinderleicht. 13 Programme bieten eine Vielfalt an Möglichkeiten für den individuellen Genuss, auch für Allergiker. Ideal für alle, die Wert auf eine gesundheitsbewusste Ernährung legen.

Dinkelsbühl, 13. März 2019 – Immer mehr Menschen backen ihr Brot selbst. Nur wer die Zutaten auswählt, weiß genau was im Brot enthalten ist. So verzichten viele beim Selberbacken auf Zusatz- und Konservierungsstoffe oder auch Gluten. Der ROMMELSBACHER Brotbackautomat BA 550 mit 13 Programmen zur Auswahl erweist sich als wahres Multitalent: Brot und Kuchen backen sowie Konfitürenherstellung in nur einem Gerät.

Was gibt es Schöneres als den Duft von frisch gebackenem Brot. Wenn die Rinde beim Schneiden hörbar knusprig klingt, und der Teig innen luftig saftig ist, dann ist das für Brotliebhaber der Höhepunkt. Im BA 550 stehen allein acht Programme zum Backen von Brot zur Verfügung; darin enthalten sind eine Zusatzfunktion für glutenfreies Brot und ein individuelles Brotbackprogramm. So ist für jeden Geschmack etwas dabei. Neben der Auswahl für zwei Brotgrößen (700 und 900 Gramm) bietet das automatische Zutatenfach für Nüsse und Früchte weitere Variationsmöglichkeiten. Liebhaber dunkler Brote bevorzugen eine stärkere Bräunung, andere ziehen eine hellere Kruste vor. Deshalb ist das Gerät mit drei Bräunungsgraden ausgestattet. Der herausnehmbare Knethaken in der 2-Liter Backform sorgt für ein perfektes Backergebnis ohne lästige Luftlöcher im Teig. Leckeres, frisches Brot am nächsten Morgen? Natürlich eine Leichtigkeit mit dem BA 550 – das Gerät lässt sich 13 Stunden im Voraus programmieren.

Mit weiteren fünf Programmen stehen Funktionen zum Teig rühren, kneten oder

Kuchen backen zur Verfügung. Durch das praktische Sichtfenster kann jederzeit kontrolliert werden, wie weit das Brot oder der Kuchen ist. Doch damit nicht genug, sogar leckere Konfitüren lassen sich mit dem BA 550 herstellen.

Nach dem Backen folgt die Reinigung des Geräts. Dank der hochwertigen 3-Lagen Antihafbeschichtung ist die herausnehmbare Backform im Nu gereinigt.

Die Produktvorteile auf einen Blick:

- 13 Programme (verschiedene Brotsorten, Kuchenbacken und Konfitürenherstellung)
- Automatisches Zutatenfach für Nüsse und Früchte
- Zwei Brotgrößen zur Auswahl (700/900 Gramm)
- Bräunungsgrad in drei Stufen
- Herausnehmbare 2-Liter-Backform mit Antihafbeschichtung
- Abnehmbarer Knethaken
- Hochwertiges und pflegeleichtes Edelstahlgehäuse
- 13 Stunden Startvorwahl, bedienbar im LCD Display
- Inklusive: Messbecher, Dosierlöffel, Haken

Der ROMMELSBACHER Brotbackautomat BA 550 ist für 139,99 Euro inkl. MwSt.(UVP) in Edelstahl im Fachhandel erhältlich.

Über ROMMELSBACHER:

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH wurde 1928 von Dipl.-Ing. Gustav Rommelsbacher gegründet und ist noch heute ein Familienunternehmen, das von der dritten Generation geleitet wird. Das mittelständische Unternehmen konstruiert und produziert im Werk Dinkelsbühl elektrische Kleingeräte für Küche, Garten, Reise und Freizeit, die weltweit vertrieben werden. ‚Made in Germany‘ steht bei ROMMELSBACHER nicht nur für die Produktionsstätte am Standort Deutschland, sondern auch für Qualitäts- und Umweltstandards sowie modernes Design. ROMMELSBACHER hat sich zum Spezialisten rund um das Thema „Freude am Kochen“ entwickelt. Das Sortiment reicht vom innovativen Ceran® Grill bis hin zur kleinsten Automatik-Kochplatte der Welt.

Weitere Informationen unter www.rommelsbacher.de.

Folgen Sie uns auch auf Facebook: [@ROMMELSBACHER.de](https://www.facebook.com/ROMMELSBACHER.de) Instagram: [@rommelsbacher](https://www.instagram.com/rommelsbacher)

Twitter: [ROMMELSBACHER](https://twitter.com/ROMMELSBACHER)

**Presseanfragen und
Bildmaterial/technische Daten:**

Fortis PR
Petra Winklbauer
Robert-Koch-Str. 13
80538 München
Tel.: 089/ 45 22 78-14
Fax: 089/ 45 22 78-22
E-Mail: rommelsbacher@fortispr.de
www.fortispr.de

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH
Oliver Hawner
Rudolf-Schmidt-Str. 18
91550 Dinkelsbühl
Tel.: 09851/ 5758-5829
Fax: 09851/ 5758-5759
E-Mail: o.hawner@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de