

PRESSEINFORMATION

März 2021

Panasonic Brotbackautomat 2021: SD-YR2550 Schicke Geling-Maschine zum Brot backen, Teige vorbereiten, Marmelade kochen und mehr



Rotkreuz, März 2021 – Bereits seit 34 Jahren teilt Panasonic mit Hobbybäckern die Liebe zum selbst gebackenen Brot. Das Unternehmen war sogar das erste, das seine Brotbackautomaten weltweit anbot. Diese einzigartige Erfahrung bildet jetzt die Hauptzutut für eine neue Gerätegeneration. Im Juni 2021 führt Panasonic mit dem SD-YR2550 ein Modell ein, mit dem jeder den Alltag um selbst gemachte Brote bereichern kann: vom passionierten

Hobbybäcker über ernährungsbewusste Eltern bis hin zum Weizen-Allergiker. Hierfür bringt die Neuheit bis zu 31 Programme zum Brot backen, Teige zubereiten, Marmelade kochen und mehr mit. Dabei sorgen clevere Technologien wie der Panasonic-exklusive duale Temperatursensor dafür, dass Rezepte immer wieder sicher gelingen. Wer sich glutenfrei ernährt, findet vier Programme für glutenfreie Brote, Kuchen, Pizza- und Pasta-Teige. Der neue Panasonic Brotbackautomat zieht erstmals mit einem horizontalen Design in die Küche ein und macht damit das Brotbacken noch attraktiver und komfortabler.

Ob Backbeginner oder erfahrener Hobbybäcker, Brotliebhaber oder Kuchenfan: Mit seiner Programmvierfalt entfacht der neue Panasonic Brotbackautomat die Lust aufs Selbermachen. Wer den unverwechselbaren Geschmack von Sauerteigbrot liebt, kann nicht nur auf ein Backprogramm für Sauerteigbrot zurückgreifen, sondern auch auf ein 24h-Programm für die eigene Sauerteig-Starterkultur.

Kräftige Roggenbrote sind ein besonderer Genuss – und ihr weicher, klebriger Teig eine besondere Herausforderung. Mit dem Modell SD-YR2550 gelingt der würzige Brotklassiker sogar Backanfängern. Diese Neuheit bringt nicht nur ein abgestimmtes Roggen-Backprogramm mit, sondern auch einen speziellen Knethaken.

Im Überblick

SD-YR2550

Neues, horizontales Design

2 Temperatursensoren für gleichbleibende Ergebnisse

Einfach backen: neues Programm für Brotbackmischungen mit Hefe

Kreativ backen: 3 neue manuelle Modi für eigene Backideen

Glutenfrei geniessen: 4 Programme für Brot, Kuchen und Pizza-/Pastateig

High-End-Modell mit 31 Programmen (u.a. Roggen- und Sauerteigbrot, Sauerteigstarter)

Hefeverteiler, Rosinen-/Nussverteiler

Diesen Presstext und Pressefotos (downloadfähig mit 300 dpi) finden Sie unter www.panasonic.com/ch/de/corporate/presse.html

Das Modell SD-YR2550 ist mit vier Programmen für glutenfreie Brote, Kuchen, Pizza- und Pasta-Teige ausgestattet, die mit Zutaten ohne Klebereiweiss umzugehen wissen. Damit zum Beispiel glutenfreie Kasten Kuchen nicht trocken und krümelig werden, ziehen sie mit sanfter Restwärme gar. Für Personen mit Glutenunverträglichkeit heisst das: endlich problemlos selber machen und geniessen. Mehr noch: Für Zöliakie-Patienten bedeutet ein eigenes Gerät zum Backen ohne Gluten sogar mehr Sicherheit, denn das Risiko von Kreuz-Kontaminationen sinkt.

Nur bei Panasonic: Intelligenter Hefeverteiler

Das „Y“ im Produktnamen des Panasonic YR2550 steht für „Yeast“, also Hefe. Dieses High-End Modell verfügt über einen integrierten Dispenser, der die Trockenhefe erst dann in die Brotbackform gibt, wenn die übrigen Zutaten bereits vermengt sind. So kommt die Hefe nicht ungewollt mit Flüssigkeiten oder Salz in Kontakt und der Teig kann optimal aufgehen.

Weitere Technologien für optimale Backergebnisse

Hobbybäcker wissen es längst: Gleiche Zutaten bedeuten leider nicht immer gleiche Backergebnisse. Die Temperatur der Zutaten und sogar die Raumtemperatur haben einen erheblichen Einfluss auf das Backergebnis. Damit Rezepte immer wieder gelingen, setzt Panasonic als einziger Hersteller in seinen Brotbackautomaten zwei Temperatursensoren ein. Der erste misst die Umgebungstemperatur, der zweite die Temperatur im Gerät. Abhängig von den ermittelten Werten werden dann die Programmabläufe für Kneten und Gären selbständig angepasst. An einem kühleren Gerätestandort bekommt der Teig zum Beispiel mehr Zeit, um optimal aufzugehen.

Dazu imitiert die neue Knet-Funktionalität genau die Bewegungen, die beim manuellen Teigkneten ablaufen. So erzielen Hobbybäcker ganz mühelos eine Teigkonsistenz wie mit Liebe und noch mehr Ausdauer von Hand geknetet. Extras wie zum Beispiel Körner, Rosinen oder getrocknete Kräuter fügt der Rosinen-/Nussverteiler zum richtigen Zeitpunkt dem Teig hinzu. Anschliessend arbeitet der Brotbackautomat die Zutaten gleichmässig ein.

Neu: Manuelle Modi für kreative Bäcker

Der neue Panasonic Brotbackautomat bringt neben seinen zahlreichen Automatikprogrammen erstmalig auch drei manuelle Modi mit. Damit übernimmt er für Hobbybäcker das Kneten von Brot- und Kuchenteigen genau nach ihren Vorgaben und lässt Teige perfekt aufgehen. Das manuelle Programm für Kuchen erwärmt sogar gekühlte Zutaten auf Zimmertemperatur. Dadurch kann bereits kühl-schrankkalte Butter in die Form gegeben werden, auch wenn „weiche Butter“ im Rezept steht.

Neu: Programm für Brotbackmischungen mit Hefe

Mit dem neuen Programm für Brotbackmischungen mit Hefe kann wirklich jeder backen. Einfach den Packungsinhalt in die Brotbackform geben, Wasser hinzufügen und Programm starten. Positiver Nebeneffekt: Da vom Kneten bis zum Backen alles in einem Gerät erfolgt, ist später auch das Aufräumen schnell erledigt.

Programme für Marmeladen, Kompott und mehr

Der Panasonic Brotbackautomat ist nicht nur Experte rund um die Themen Brote, Kuchen und Teige. Auch fruchtige Marmeladen und Kompott gehören zu seinem Repertoire. So wird aus saisonalen Früchten ganz einfach Sommer auf Vorrat.

Neues horizontales Design passt auch in die Küchenzeile

Mit ihrem neuen horizontalen Design wird die Brotbackautomat-Generation 2021 auch optisch zum Highlight in der Küche. Das Modell ist 408 x 362 x 252 mm (BxHxT) gross und nutzt damit die Breite der Arbeitsplatte stärker als deren Tiefe. Durch das Querformat ist der Deckel deutlich kürzer als bei vertikalen Produktdesigns. Mit aufgeklapptem Deckel ist das Gerät nur noch etwa 55 cm hoch und lässt sich in den allermeisten Küchen auch unter Oberschränken komplett öffnen. So können Hobbybäcker z.B. die Brotbackform einsetzen, ohne ihren Küchenhelfer auf der Arbeitsfläche bewegen zu müssen. Damit wird der DIY-Backspass noch einfacher und bequemer.

Preise und Verfügbarkeit

Der Brotbackautomat SD-YR2550 ist ab Juni 2021 verfügbar. Die unverbindliche Preisempfehlung für dieses High-End Modell in Edelstahl-Optik beträgt CHF 299.

Panasonic

Über Panasonic:

Die Panasonic Corporation gehört zu den weltweit führenden Unternehmen in der Entwicklung und Produktion elektronischer Technologien und Lösungen für Kunden in den Geschäftsfeldern Consumer Electronics, Housing, Automotive und B2B Business. Im Jahr 2018 feierte der Konzern sein hundertjähriges Bestehen. Weltweit expandierend unterhält Panasonic inzwischen 582 Tochtergesellschaften und 87 Unternehmensbeteiligungen. Im abgelaufenen Geschäftsjahr (Ende 31. März 2019) erzielte das Unternehmen einen konsolidierten Netto-Umsatz von 62,52 Milliarden EUR. Panasonic hat den Anspruch, durch Innovationen über die Grenzen der einzelnen Geschäftsfelder hinweg Mehrwerte für den Alltag und die Umwelt seiner Kunden zu schaffen. Weitere Informationen über das Unternehmen sowie die Marke Panasonic finden Sie unter www.panasonic.com/global/home.html und www.experience.panasonic.ch/.

Weitere Informationen:

Panasonic Schweiz
Eine Division der Panasonic Marketing Europe GmbH
Grundstrasse 12
6343 Rotkreuz

Ansprechpartner für Presseanfragen:

Stephanie Meile
Tel.: 041 203 20 20
E-Mail: panasonic.ch@eu.panasonic.com

Technische Daten

Farbe	Edelstahl-Optik
Backform	Mit Antihaft-Beschichtung
Knethaken	1x normal / 1x speziell für Roggen
Hefeverteiler	Ja
Rosinen-/Nussverteiler	Ja (150 g, abnehmbar)
Timer	Ja (Zeitvorwahl max. 13 Stunden)
Mehlmenge für Brot	mind. 400 g / max. 600 g
Mehlmenge für Teig	mind. 250 g / max. 600 g
Menge für Trockenhefe	mind. 1,4 g / max. 8,4 g
Bräunungsgrad	3 (hell, mittel, dunkel)
Programme	31
Brot	13
Glutenfrei	4
Teige	7
Süßes	4
Manuell	3
Zubehör	Sauerteigbecher, Messlöffel, Sauerteigstarter-Löffel
Länge Netzkabel	0,9 m
Stromversorgung	230 – 240 V, 50 Hz
Sprache	Bedienpanel: Englisch + Piktogramme Programmübersicht auf dem Gerät: Aufkleber in unterschiedlichen Sprachen im Lieferumfang
Stromverbrauch	505-550 Watt
Abmessungen	408 x 362 x 252 (BxHxT), Höhe aufklappt: ca. 55 cm
Gewicht	7,5 kg
Unverbindliche Preisempfehlung	299 CHF
Verfügbar ab	Juni 2021

BROTE

Normal	Ja
Normal schnell	Ja
Normal Rosinen	Ja
Normal Schlemmerbrot*	Ja
Brotbackmischung	Ja
Brotbackmischung Rosinen	Ja
Vollkorn	Ja
Vollkorn schnell	Ja
Vollkorn Rosinen	Ja
Brioche	Ja
Französisch	Ja
Roggenbrot	Ja
Sauerteigbrot	Ja
Dinkelbrot	-

GLUTENFREI

Glutenfreies Brot	Ja
Glutenfreier Kuchen	Ja
Glutenfreier Pizzateig	Ja
Glutenfreier Pastateig	Ja

TEIGE

Normal	Ja
Normal Rosinen	Ja
Vollkorn	Ja
Vollkorn Rosinen	Ja
Sauerteig	Ja
Sauerteigstarter	Ja
Pizzateig	Ja

SÜSSES

Kuchen	Ja
Nur Backen	Ja
Marmelade	Ja
Kompott	Ja

MANUELL

Kuchenteig kneten	Ja
Brotteig kneten	Ja
Teig gehen lassen	Ja

Stand 03/2021. Irrtümer und technische Änderungen ohne Ankündigung vorbehalten.