

PRESSEINFORMATION

Nr. 064/FY 2020, März 2021

Panasonic Brotbackautomaten 2021: SD-YR2550, SD-YR2540 und SD-R2530 Schicke Geling-Maschinen zum Brot backen, Teige vorbereiten, Marmelade kochen und mehr



Hamburg, 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 Mai 2021 führt Panasonic mit dem SD-YR2550, SD-YR2540 und SD-R2530 gleich drei Modelle ein, mit denen jeder den Alltag um selbst gemachte Brote bereichern kann: vom

passionierten Hobbybäcker über ernährungsbewusste Eltern bis hin zum Weizen-Allergiker. Hierfür bringen die Neuheiten bis zu 32 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 in allen Modellen vier Programme für glutenfreie Brote, Kuchen, Pizza- und Pastateige. Die neuen Panasonic Brotbackautomaten ziehen erstmals mit einem horizontalen Design in die Küche ein und machen damit das Brotbacken noch attraktiver und komfortabler.

Ob Backbeginner oder erfahrener Hobbybäcker, Brotliebhaber oder Kuchenfan: Mit ihrer Programmvierfalt entfachen die neuen Panasonic Brotbackautomaten die Lust aufs Selbermachen. Wer den unverwechselbaren Geschmack von Sauerteigbrot liebt, kann bei allen Neuheiten nicht nur auf ein Backprogramm für Sauerteigbrot zurückgreifen, sondern auch auf ein 24h-Programm für die eigene Sauerteig-Starterkultur.

Dinkelbrot findet mit seinem nussigen Geschmack und seiner guten Verträglichkeit immer mehr Anhänger. Mit einem speziellen „Dinkelbrot“ Programm trägt der SD-YR2540 den Backeigenschaften des gesunden Getreides Rechnung. Dadurch stellt er sicher, dass der Teig nicht überknetet wird und optimal backt.

Im Überblick Panasonic Brotbackautomaten 2021

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

SD-YR2550

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

Hefeverteiler, Rosinen-/Nussverteiler

SD-YR2540

High-End-Modell mit 32 Programmen (u.a. Dinkel-, Roggen-, Sauerteigbrot)

Hefeverteiler, Rosinen-/Nussverteiler

SD-R2530

30 Programme (inkl. Roggenbrot, Sauerteigbrot und Sauerteigstarter)

Rosinen-/Nussverteiler

Diesen Presstext und Pressefotos (downloadfähig mit 300 dpi) finden Sie unter

www.panasonic.com/de/corporate/presse.html

Kräftige Roggenbrote sind ein besonderer Genuss – und ihr weicher, klebriger Teig eine besondere Herausforderung. Mit den Modellen SD-YR2540 und SD-YR2550 gelingt der würzige Brotklassiker sogar Backanfängern. Beide Neuheiten bringen nicht nur ein abgestimmtes Roggen-Backprogramm mit, sondern auch einen speziellen Knethaken.

Alle Neuheiten sind mit vier Programmen für glutenfreie Brote, Kuchen, Pizza- und Pastateige ausgestattet, die mit Zutaten ohne Klebereiweiß umzugehen wissen. Damit zum Beispiel glutenfreie Kastenbrote 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 und YR2540 steht für „Yeast“, also Hefe. Die beiden High-End Modelle verfügen 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 selbstständig 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 arbeiten die Brotbackautomaten die Zutaten gleichmäßig ein.

Neu: Manuelle Modi für kreative Bäcker

Die neuen Panasonic Brotbackautomaten bringen neben ihren zahlreichen Automatikprogrammen erstmalig auch drei manuelle Modi mit. Damit übernehmen sie für Hobbybäcker das Kneten von Brot- und Kuchenteigen genau nach ihren Vorgaben und lassen Teige perfekt aufgehen. Das manuelle Programm für Kuchen erwärmt sogar gekühlte Zutaten auf Zimmertemperatur. Dadurch kann bereits kühlschrankkalte 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

Die Panasonic Brotbackautomaten sind nicht nur Experten rund um die Themen Brote, Kuchen und Teige. Auch fruchtige Marmeladen und Kompott gehören zu ihrem 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 Brotbackautomaten-Generation 2021 auch optisch zum Highlight in der Küche. Alle Modelle sind 408 x 362 x 252 mm (BxHxT) groß und nutzen damit die Breite der Arbeitsplatte stärker als deren Tiefe. Durch das Querformat ist der Deckel deutlich kürzer als bei vertikalen Produktdesigns. Mit aufgeklapptem Deckel sind die Geräte nur noch etwa 55 cm hoch und lassen 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

Die Brotbackautomaten SD-YR2550, SD-YR2540 und SD-R2530 sind ab Mai 2021 verfügbar. Die unverbindliche Preisempfehlung für die High-End Modelle SD-YR2550 (Edelstahl-Optik) und SD-YR2540 (Dunkelgrau) beträgt jeweils 229 Euro. Das schwarze Step-up Modell SD-R2530 ist für 199 Euro erhältlich. Aktuell noch offen ist die Einführung eines weißen Einsteigermodells für Deutschland im Verlauf dieses Jahres.

Panasonic

Über Panasonic:

Die Panasonic Corporation gehört zu den weltweit führenden Unternehmen in der Entwicklung von innovativen Technologien und Lösungen für eine Vielzahl von Anwendungen in den Geschäftsfeldern Consumer Electronics, Housing, Automotive und B2B Business. Im Jahr 2018 feierte der Konzern sein hundertjähriges Bestehen. Weltweit expandierend unterhält Panasonic 528 Tochtergesellschaften und 72 Beteiligungsunternehmen. Im abgelaufenen Geschäftsjahr (Ende 31. März 2020) erzielte das Unternehmen einen konsolidierten Netto-Umsatz von 61,9 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.de/.

Aktuelle Videos zu unseren Produkten für Küche und Haushalt finden Sie auf Youtube unter https://www.youtube.com/playlist?view=50&sort=dd&shelf_id=4.

Weitere Informationen:

Panasonic Deutschland
eine Division der Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15
22525 Hamburg

Ansprechpartner für Presseanfragen:

Michael Langbehn
Tel.: 040 / 8549-0
E-Mail: presse.kontakt@eu.panasonic.com

Bei Veröffentlichung oder redaktioneller Erwähnung freuen wir uns über die Zusendung eines Belegexemplars!

Technische Daten der Panasonic Brotbackautomaten 2021:

	SD-YR2550	SD-YR2540	SD-R2530
Farbe	Edelstahl-Optik	Dunkelgrau	Schwarz
Backform	Mit Antihaft-Beschichtung		
Knethaken	1x normal / 1x speziell für Roggen		1x normal
Hefeverteiler	Ja	Ja	-
Rosinen-/Nussverteiler	Ja (150 g, abnehmbar)		
Timer	Ja (Zeitvorwahl max. 13 Stunden)		
Mehlmenge für Brot Mehlmenge für Teig Menge für Trockenhefe	mind. 400 g / max. 600 g mind. 250 g / max. 600 g mind. 1,4 g / max. 8,4 g		
Bräunungsgrad	3 (hell, mittel, dunkel)		
Programme	31	32	30
Brot	13	14	12
Glutenfrei	4	4	4
Teige	7	7	7
Süßes	4	4	4
Manuell	3	3	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	7,5 kg	7,0 kg
Unverbindliche Preisempfehlung	229 EUR	229 EUR	199 EUR
Verfügbar ab	Mai 2021		

Programme in der Übersicht:

	SD-YR2550	SD-YR2540	SD-R2530
BROTE			
Normal	Ja	Ja	Ja
Normal schnell	Ja	Ja	Ja
Normal Rosinen	Ja	Ja	Ja
Normal Schlemmerbrot*	Ja	Ja	Ja
Brotbackmischung	Ja	Ja	Ja
Brotbackmischung Rosinen	Ja	Ja	Ja
Vollkorn	Ja	Ja	Ja
Vollkorn schnell	Ja	Ja	Ja
Vollkorn Rosinen	Ja	Ja	Ja
Brioche	Ja	Ja	Ja
Französisch	Ja	Ja	Ja
Roggenbrot	Ja	Ja	-
Sauerteigbrot	Ja	Ja	Ja
Dinkelbrot	-	Ja	-
GLUTENFREI			
Glutenfreies Brot	Ja	Ja	Ja
Glutenfreier Kuchen	Ja	Ja	Ja
Glutenfreier Pizzateig	Ja	Ja	Ja
Glutenfreier Pastateig	Ja	Ja	Ja
TEIGE			
Normal	Ja	Ja	Ja
Normal Rosinen	Ja	Ja	Ja
Vollkorn	Ja	Ja	Ja
Vollkorn Rosinen	Ja	Ja	Ja
Sauerteig	Ja	Ja	Ja
Sauerteigstarter	Ja	Ja	Ja
Pizzateig	Ja	Ja	Ja
SÜSSES			
Kuchen	Ja	Ja	Ja
Nur Backen	Ja	Ja	Ja

Marmelade	Ja	Ja	Ja
Kompott	Ja	Ja	Ja
MANUELL			
Kuchenteig kneten	Ja	Ja	Ja
Brotteig kneten	Ja	Ja	Ja
Teig gehen lassen	Ja	Ja	Ja
* Für leckere Extras im Teig wie z.B. Möhren, Oliven, getrocknete Tomaten, Käse oder Schokolade.			

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