

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

(Arnsberg, Januar 2024) 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 Sparringpartner aus der neuen Backwelt von GRAEF: den neuen Brotbackautomaten BA806 im edlen Eisenglimmerlook. Die Backwelt ist neben der Schneidwelt und der Kaffeewelt einer der drei wichtigsten Kompetenzbereiche des Familienunternehmens. Das kompakte Allroundtalent mit 36 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. Dank seiner automatischen Backfunktion kann der BA806 mit einem weiteren Highlight überzeugen: Nach der Knet- und Gehphase des Teiges pausiert der Automat und der Knethaken wird vor dem Backen automatisch aus dem Teig entfernt – so entstehen keine lästigen Löcher im selbst gebackenen Brot.

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 schon der Duft von frischem Brot ein Genuss – erst recht, wenn es das persönliche Lieblingsbrot ist. Mit dem neuen Brotbackautomaten aus der Backwelt 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 36 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 Sauerteigbroten über Schoko- und Bananenbrot bis hin zu Marmelade

GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.

[Download Bildmaterial](#)



Der neue GRAEF Brotbackautomat BA806 ist ein echtes Allroundtalent.



Mit dem BA806 können verschiedenste Brotsorten zubereitet werden.



Fertiges Brot kann mitsamt der Kastenbackform herausgenommen werden.

mehr >>

Presseinformation

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 dank Warmhaltefunktion bis zum ersten Anschnitt warm, bis zu 60 Minuten.

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, darf er – für eine vorgegebene Zeit – etwas ruhen. Bevor der Brotexperte ihm richtig einheizt, wird der Knethaken automatisch entnommen, damit dieser kein Loch im fertigen Brotlaib hinterlässt. Über den 3-Stufen-Bräunungsgradregler des Backhelfers 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 Antihafbeschichtung sorgt dafür, dass der frische Laib easy aus der Form gleitet, bevor er noch warm und ofenfrisch aufgeschnitten und genossen werden kann.

Die GRAEF Backwelt wächst

Mit der Premiere der MYestro, der ersten Küchenmaschine aus dem Hause GRAEF, wurde 2022 die Tür zu einem für das Unternehmen völlig neuen Produktumfeld aufgestoßen und damit eine neue Kompetenzwelt für die Marke gegründet: das (Brot-)Backen. Dabei hat GRAEF auf Expertenwissen und auf waschechtes Brotback-Know-how gesetzt und Brotsommelier Ralf Gießelmann als Kompetenzbotschafter an Bord geholt. Zum Sortiment mit Handmixer, Küchenwaage, Waffeleisen und der Profi-Küchenmaschine CHEF-X gesellt sich jetzt auch der Brotbackautomat.

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



GRAEF

Für heute. Für morgen. Für dich.



Einfache Bedienbarkeit über das Touchdisplay



Die Heizspirale des neuen Brotbackautomaten



Einfaches Einfüllen von Wasser in den BA806

mehr >>

Über die Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG:

Die 1920 gegründete Gebr. GRAEF GmbH & Co. KG aus Arnsberg gehört zu den führenden Herstellern von Schneidemaschinen für den privaten und den gewerblichen Gebrauch. 2020 feierte das Traditionsunternehmen bereits sein 100-jähriges Jubiläum. Seit 2022 hat das mittlerweile in vierter Generation geführte Familienunternehmen einen neuen Markenclaim – „Für heute. Für morgen. Für dich.“ –, der die Unternehmensphilosophie unterstreicht und gleichermaßen eine entscheidende Botschaft für die Zukunft ist. 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.

Innovationsfreude, begeisterte Kunden und kompromisslose Qualität zeichnen die Marke GRAEF seit über 100 Jahren aus. Das Familienunternehmen ist marktführend bei Allerschneidern und setzt durch seine jahrzehntelang aufgebaute Spezialistenkompetenz immer wieder Standards in diesem Produktsegment. Aber das Sortiment des Unternehmens umfasst auch noch viele andere Küchengeräte. 2024 richtet das Unternehmen seine Kompetenzbereiche nochmal neu aus und gliedert das Sortiment in vier neue Produktwelten, die die eigenen Spezialistenkompetenzen reflektieren: die Schneidewelt mit der Kerndisziplin Allerschneider, die Kaffeewelt mit hochwertigen Siegräger-Espressomaschinen und hochwertigen Kaffeemøhlen, die Backwelt mit dem Heroproduct der Küchenmaschine MYestro und die Helferwelt mit Küchenhelfern wie Mixern, Wasserkochern, Toastern und Co. National und international sind die 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. 2023 wurde das Unternehmen vom PLUS X Award als Deutsche Marken Ikone ausgezeichnet.

GRAEF
Für heute. Für morgen. Für dich.

Weitere Informationen

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

Diana Heinbach

E-Mail: d.heinbach@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-18

Svenja Karolczak

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



DEUTSCHER PRESSESTERN