

BakingPlus – für ein Plus an Knusprigkeit

Weitere Informationen:

Electrolux AG
Badenerstrasse 587
8048 Zürich

Telefon 044 405 81 11
Telefax 044 405 82 35
www.electrolux.ch

Zürich, 12. Januar 2016

Was gibt es Köstlicheres als ein Stück ofenwarmes, frischgebackenes Brot? Allerdings benötigt es oft viele Versuche, bis die Kruste perfekt goldbraun gelingt und das Innere elastisch und locker wird – wenn es überhaupt klappt. Mit dem neuen Electrolux Backofen mit BakingPlus Funktion gelingt knuspriges Brot und feuchtes Gebäck im Handumdrehen.

Kaum etwas ist so verführerisch, wie der Duft von frischem Gebäck der durch das Haus zieht. Auch der Geschmack und die Konsistenz ofenfrischen Brotes sind unvergleichlich. Der Electrolux Backofen mit BakingPlus Funktion sorgt nun Zuhause für perfekt gebackenes Brot wie vom Bäcker. Die spezielle Funktion sorgt für die benötigte Menge an Feuchtigkeit für ideale Backergebnisse. Denn: Jedes Gebäck benötigt ein spezielles Klima, um seinen Geschmack ideal entfalten zu können und die optimale Konsistenz zu erreichen.

Das perfekte Klima für perfekte Backergebnisse

Ob Kuchen, Brot oder Hefeteig, nur unter idealen Bedingungen entstehen auch gelungene Backergebnisse. Beim Brot backen etwa entsteht durch die Electrolux BakingPlus Funktion in den ersten 10 - 15 Minuten des Backvorgangs die nötige Feuchtigkeit. Sie sorgt für eine Schicht feuchter Stärke auf der Oberfläche, welche die Kruste glatt, glänzend und knusprig werden lässt. Nachdem der Dampf verdunstet ist, sorgt trockene Heissluft für gleichmässige Bräunung und eine knusprige goldbraune Brotrinde. In einem trockenen Ofen jedoch verdampft das Wasser von der Oberfläche des Gebäcks zu schnell. Dies macht die Kruste vorzeitig trocken, unelastisch und verhindert zudem, dass der Teig aufgeht.

Auch Kuchen wird durch die Zugabe von Feuchtigkeit im Garraum besonders locker und feucht. Zudem sorgt die Feuchtigkeit für das ideale Klima beim Aufgehen von Hefeteig. Mit dem Electrolux BakingPlus ist der wichtige Schritt, der oft misslingt, kein Problem mehr. Einfach den Teig bei niedriger Temperatur und der BakingPlus Funktion in einer geeigneten Schüssel in den Ofen stellen und ungefähr 30 Minuten gehen lassen. Dies spart nicht nur Zeit, sondern auch Nerven.

Madeleine Ruckstuhl
Leiterin Public Relations
Tel. 044 405 82 06, Fax 044 405 82 55
e-mail madeleine.ruckstuhl@electrolux.ch
Newsroom <http://newsroom.electrolux.com/ch-de/>

Electrolux ist ein weltweit führender Hersteller von Hausgeräten, die das Unternehmen auf Basis seines umfassenden Konsumentenverständnisses und in enger Zusammenarbeit mit professionellen Anwendern entwickelt. Wir bieten innovative, durchdachte Lösungen für den privaten und gewerblichen Einsatz an, darunter Kühlschränke, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Herde, Staubsauger, Klimaanlage und Kleingeräte. Unter beliebten Marken wie Electrolux, Zanussi, Frigidaire und Electrolux Grand Cuisine verkauft das Unternehmen jedes Jahr über 50 Millionen Produkte an Kunden in mehr als 150 Märkten. 2014 erzielte Electrolux mit 60.000 Mitarbeitenden einen Umsatz von 12,3 Milliarden EUR. Für weitere Angaben siehe <http://group.electrolux.com>.