

# Technik-Profi Michael Wafzig

Kompetent. Sympathisch. Nah.

Unsere persönliche Empfehlung für Sie:

## Rommelsbacher BA 550 | edelstahl

Artikelnummer 14257



### Produkt-Highlights

- Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl
- Hinterleuchtetes LCD-Display
- Automatisches Zutatenfach für Nüsse und Früchte
- 13 Programme für vielseitigen Genuss: - 6 Programme zum Backen unterschiedlicher Brotsorten - 1 Spezialprogramm für glutenfreies Brot - 2 Programme für Kuchen - je 1 Programm zum Rühren bzw. Kneten von Teig - 1 Programm zur Herstellung von Konfitüre
- Für 2 Brotgrößen (700 g / 900 g)
- Bräunungsgrad in 3 Stufen (hell / mittel / dunkel) einstellbar
- Separate Taste für manuelles Backen, 13 Stunden Startvorwahl
- Herausnehmbare 2 Liter Brotbackform mit abnehmbaren Knethaken und hochwertiger 3-Lagen Antihafbeschichtung QuanTanium®
- Inklusive: Messbecher, Dosierlöffel, Haken zum Entfernen des Knethakens

### Leistungsaufnahme

- Leistung: 550 W
- Fassungsvermögen: 900 g

### Ausstattung & Technik

- Anzahl der Programme: 12
- Anzahl der Bräunungsstufen: 3
- max. vorprogrammierbare Startzeit (Std.)

### Händler-Kontaktdaten:

TECHNIKPROFI Michael Wafzig  
Im Brühl 24  
66957 Trulben  
06335 8829  
info@iq-wafzig.de  
www.tp-wafzig.de

### Ihr Ansprechpartner:

Corina Wafzig  
Info@iq-wafzig.de

### Unsere Öffnungszeiten:

Montag	09:00 - 12:00 / 14:00 - 18:00
Dienstag	09:00 - 12:00 / 14:00 - 18:00
Mittwoch	09:00 - 12:00
Donnerstag	09:00 - 12:00 / 14:00 - 18:00
Freitag	09:00 - 12:00 / 14:00 - 18:00
Samstag	09:00 - 12:00