

Präzision auf Profi-Niveau: Braun präsentiert die TwinCook 5 Pro mit innovativer RealOven Technologie

- Zwei Garkörbe, klar getrennte Aufgaben: Links Heißluftfrittieren, rechts – je nach Modell – Frittieren, Backen oder Grillen
- RealOven Technologie: Punktgenaue Back- und Grillergebnisse durch duale Heizelemente*
- Einfach im Alltag: 10 Liter Volumen, PFAS-freie Keramikbeschichtung, automatische Programme

(Neu-Isenburg, 16. Februar 2026) Mit der neuen TwinCook 5 Pro Serie definiert Braun die Standards im Segment der Dual-Basket-AirFryer neu. Die neuen AirFryer-Modelle TwinCook 5 Pro TD 5053I BK2 und TwinCook 5 Pro TD 5073I BK1 kombinieren ikonisches Design mit der Leistungsfähigkeit klassischer Backöfen, um eine komplette Mahlzeit in einem Durchgang zuzubereiten. Egal ob große Portionen für die ganze Familie oder vielfältige Gerichte für unterschiedliche Geschmäcker, mit den Modellen des TwinCook 5 ist beides möglich. Die bewährte PFAS-freie Keramikbeschichtung und das besonders große Fassungsvermögen überzeugen ebenfalls.



Mehr Möglichkeiten im Küchenalltag: Braun hat seine beliebte TwinCook Serie erweitert. (©Braun)

RealOven Technologie: schneller, knuspriger, vielseitiger

Herzstück der neuen Modelle ist die besondere RealOven Technologie: Ober- und unterhalb des rechten Garkorbs sind zwei leistungsstarke Heizelemente angeordnet, mit denen sich vielseitige und besonders knusprige Ergebnisse erzielen lassen. Im linken Garkorb sorgt die bewährte RealAir Technologie für gewohnt erstklassige Frittierergebnisse. Für zusätzlichen Komfort sorgen

voreingestellte Kochprogramme – 15 beim TD 5053I BK2 und 20 beim TD 5073I BK1. Sie ermöglichen es, zwei Gerichte mit unterschiedlichen Garzeiten und -temperaturen gleichzeitig zuzubereiten und sind dabei energiesparender als der Backofen. Ein Plus für die Küche: Beim Garen entstehen spürbar weniger Gerüche als beim klassischen Frittieren mit Öl.

Intelligente Steuerung: Sichtfenster, Match und Sync

Für zusätzliche Alltagstauglichkeit setzt Braun auf Funktionen, die den Überblick erleichtern und Abläufe vereinfachen: Ein großes Sichtfenster mit Innenbeleuchtung ermöglicht einen sehr guten Einblick in beide Garkörbe – so bleibt der Garprozess jederzeit im Auge, ohne die Heißluftfritteuse zwischendurch öffnen zu müssen.

Wer größere Mengen zubereiten möchte, profitiert von der Match-Funktion: Sie ist darauf ausgelegt, identische Speisen parallel in beiden Garkörben zuzubereiten. Per Match-Taste werden Temperatur und Zeit für beide Garkörbe automatisch synchronisiert. Die Sync Funktion übernimmt zudem das Timing: Mit nur einem Knopfdruck werden die Programme so abgestimmt, dass beide Gerichte gleichzeitig fertig sind, auch bei unterschiedlichen Zubereitungszeiten.

PFAS-freie Keramikbeschichtung und großes Fassungsvermögen

Die Materialwahl unterstreicht den Qualitätsanspruch: Die spülmaschinengeeigneten Garkörbe sind mit einer PFAS-freien Keramikbeschichtung ausgestattet, die sehr gute Antihafteigenschaften aufweist und ohne schädliche Chemikalien hergestellt wurde. Mit 10 Litern Gesamt fassungsvermögen (2 × 5 Liter) lassen sich Hauptgericht und Beilage gleichzeitig zubereiten und je nach Anlass kleine oder größere Portionen unkompliziert einplanen.

Die technischen Details der TwinCook 5 Pro Serie auf einen Blick:

Braun TwinCook 5 Pro Heißluftfritteuse TD 5053I BK2 (UVP: 229 Euro):

- Kapazität: 10 Liter (5 + 5 Liter)
- Display: digital
- Technologie: RealOven Technologie, RealAir Technologie
- Heizelemente: 2
- Funktionen: Frittieren und Backen
- Kochprogramme: 15
- Verfügbar ab März 2026

Braun TwinCook 5 Pro Heißluftfritteuse TD 5073I BK1 (UVP: 249 Euro):

- Kapazität: 10 Liter (5 + 5 Liter)
- Display: digital
- Technologie: RealOven Technologie, RealAir Technologie
- Heizelemente: 2
- Funktionen: Frittieren, Backen und Grillen
- Kochprogramme: 20
- Zubehör: Grillrost
- Verfügbar ab März 2026

* Im Vergleich zu einer Braun Heißluftfritteuse ohne RealOven Technologie.

Bildmaterial und weitere Informationen finden Sie im [De'Longhi Newsroom](#).

Über die De'Longhi Group:

Die italienische De'Longhi Group gehört zu den führenden Unternehmen in der Branche der Elektro-Haushalt-Kleingeräte. Mehr als 10.000 Mitarbeiter:innen in mehr als 30 Ländern erwirtschafteten im Jahr 2024 einen Umsatz von 3,48 Milliarden Euro. Seit 2001 an der italienischen Börse MTA notiert, vertriebt die De'Longhi Group Produkte unter den Marken De'Longhi, Kenwood, Braun, Ariete, nutribullet und magic bullet in mehr als 120 Märkten weltweit. Die britische Kenwood Group gehört seit 2001 vollständig zu De'Longhi und 2012 erwarb De'Longhi von Procter & Gamble die Markenrechte an den Haushaltsgeräten der Traditionsmarke Braun. Im Dezember 2020, übernahm das Unternehmen die in den USA ansässige Capital Brand Holding, Inhaberin der Marken nutribullet und magic bullet. Zuletzt übernahm die De'Longhi Group 2024 La Marzocco, einen der weltweit führenden Anbieter von professionellen halbautomatischen Kaffeemaschinen.

Die De'Longhi Deutschland GmbH beschäftigt in Neu-Isenburg bei Frankfurt am Main rund 135 Mitarbeiter:innen. Mit führenden Marken in den Geschäftsbereichen Kaffee, Food-Preparation, Klimageräte, Luftbehandlung sowie Bügeln konnte das Unternehmen seinen Umsatz in den letzten Jahren kontinuierlich und 2024 deutlich über Marktniveau steigern. Das Unternehmen vertreibt Premium Markenprodukte von De'Longhi, Kenwood, Braun und nutribullet und setzt im deutschen Markt auf eine Brand-First Strategie.

Informationen über die Unternehmen der De'Longhi Group sind auf den Websites www.delonghi.com, www.kenwoodworld.com, www.braunhousehold.com und www.nutribullet.com abrufbar.

PR-Agentur

Achtung! Native
Straßenbahnenring 3
20251 Hamburg

Tel.: +49 40 45 02 10-514
delonghi@achtung.de

Kontakt De'Longhi

De'Longhi Deutschland GmbH
Carl-Ulrich-Straße 4
63263 Neu-Isenburg

Dragana Sdorra
pressoffice.germany@delonghigroup.com