PRESSEINFORMATION

September 2016

Panasonic präsentiert „Experience Fresh“ und Foodtrends auf der IFA 2016

Neue Küchenkleingeräte für ein gesünderes Leben

Rotkreuz, September 2016 – Auf der diesjährigen Internationalen Funkausstellung in Berlin stellt Panasonic seine Küchenkleingeräte 2016 vor. Inspiriert von der japanischen „Experience Fresh“ Philosophie und den Wünschen vieler Verbraucher folgend, tragen die Neuheiten zu einem gesünderen und bewussteren Lebensstil bei.

Diesen Pressetext und die Pressefotos (downloadfähig mit 300 dpi) finden Sie im Internet unter <http://www.panasonic.com/ch/de/corporate/presse.html>

Was beschäftigt die Menschen in den Bereichen Nahrungsmittel, Essen und Lifestyle? Wohin gehen die Trends? Um Produkte zu entwickeln, die den Bedürfnissen der Menschen entsprechen, arbeitet Panasonic eng mit globalen Experten zusammen: Köchen, Meinungsbildnern und den Spezialisten für Zukunftstrends von „The Future Laboratory“. Ihre Prognosen lässt Panasonic in die Entwicklung seiner Produkte einfliessen. So entstehen innovative Geräte mit der Panasonic-eigenen Präzision und Wertigkeit. Was viele Menschen sich laut den Zukunftsforschern aktuell wünschen, ist eine Verbesserung der eigenen Gesundheit und ein Leben nach dem Detox-Retox-Prinzip mit einer ausgewogenen und nährstoffreichen Ernährung.

„Immer mehr Verbraucher achten auf die Qualität der Nahrungsmittel, die sie zu sich nehmen. Sie möchten einheimische Produkte und – was noch wichtiger ist – sie möchten ihr Essen frisch auf den Tisch. Hier spiegelt sich das zunehmende Interesse an Wellness und Selbst-Optimierung. Die Menschen verwenden viel Zeit und Energie darauf, die bestmögliche Version ihrer selbst zu sein. Moderne Technik unterstützt sie dabei – ob in Form von Wearable Tech oder mit einem intelligenten Küchengerät. Beides hilft, gesteckte Ziele zu erreichen“, so Daniela Walker, Insight Editor, The Future Laboratory.

Panasonic Küchenkleingeräte 2016

Um frische Gerichte schnell und einfach zuzubereiten, bietet sich die neue fortschrittliche Panasonic NN-DS596M Dampf-/Kombinations-Mikrowelle an. Sie verbindet unter anderem die Inverter-Technologie für gleichmässige Garergebnisse mit marktführender Dampfgar-Technologie.

Nutzer haben mit ihr die Möglichkeit, sich gesünder zu ernähren - ohne dabei auf Lieblingsgerichte zu verzichten. Sie werden einfach „leichter“ gemacht. Eine Alternative zum traditionellen Braten ist zum Beispiel gedämpftes Gemüse und gegrilltes Hähnchen. Die Kombi-Mikrowelle schont dabei Vitamine und andere wertvolle Nährstoffe.

Verbrauchern wird mehr und mehr bewusst, dass das Sprichwort „Man ist, was man isst” sich nicht nur auf die physische Gesundheit bezieht. „Psychische Gesundheit ist ebenso wichtig, wenn nicht sogar wichtiger“, sagt Mitgründer René Sindlev auf LS:N Global, der Insight Networks-Plattform von The Future Laboratory. Heute geht es um die Wahl nachhaltiger Lebensweisen anstelle von kurzfristigen Lösungen.

Die Panasonic Küchenmaschine MK-F800ist der ultimative Zeitsparer in der Küche. Mit insgesamt 33 Funktionen zum Zerkleinern, Kneten, Reiben, Eis crushen, Pürieren und mehr wird die Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln zum echten Vergnügen. Was sonst zu zeitaufwendig erschien, kommt mit der MK-F800 kinderleicht und in gleichbleibender Qualität auf den Tisch.

Der Detox-Retox Trend ist auf dem Vormarsch. Konsumenten suchen nach neuen Wegen, eine bewusste Lebensweise mit Spass in Balance zu bringen. Im Leben sieht NeoDetox dann so aus: erst Yoga, dann Happy Hour. Wer Sport treibt, darf sich auch spätabends noch eine Pizza gönnen. „Verbraucher machen sich Gedanken darüber, was sie ihrem Körper zuführen. Ein Leben voller Verzicht – etwa auf Alkohol – möchten sie aber nicht“, so Joey Repice, General Manager und Beverage Director von The Springs.

Für immer mehr Menschen gehört ein frischgepresster Saft zum gesunden Start in den Tag. Um das Beste aus Obst und Gemüse herauszuholen, verbindet der Panasonic Slow Juicer MJ-L500 Funktionalität und innovatives Design. Wer entgiften, einfach geniessen oder dem Körper nach einer langen Nacht etwas zurückgeben möchte, ist mit dem Slow Juicer bestens ausgestattet. Im Gegensatz zu herkömmlichen Entsaftern werden die Zutaten nicht zerschnitten, sondern kraftvoll mit geringer Drehzahl zerdrückt. So sind sie während des Pressvorgangs weniger Hitze und Luft ausgesetzt. Das Ergenis ist ein gesunder und wohlschmeckender Saft, der besonders reich an wertvollen Inhaltsstoffen ist und sich nicht im Glas in mehrere Schichten teilt.

Der Panasonic Hochleistungsmixer MX-ZX1800 ist ein starker Alleskönner in der Küche. Neben Suppen, Säften, Dips, Babynahrung, Pürees und grünen Smoothies lassen sich mit ihm auch Eis und gefrorene Desserts zubereiten. Die neue Technik macht es möglich, jederzeit vom Geschmack und Nährwert frischer, saisonaler Lebensmittel zu profitieren. Damit leistet sie einen wertvollen Beitrag zu einer gesunden Ernährung.

Das hochwertige 6-Klingen-System aus Edelstahl sowie sechs Automatikprogramme verarbeiten Lebensmittel mit der gewünschten Perfektion. Der Mixer verfügt über drei obere Klingen mit geraden, scharfen Kanten zum kraftvollen Zerkleinern sowie drei untere, gezahnte Klingen für die Feinarbeit. Die praktische Kühlmanschette im Zubehör macht den Hochleistungsmixer zu einem unverzichtbaren Party-Accessoire, das erst das Eis crushed und dann kühl hält.

Robin Ferraby, Produkt Marketing Manager für Europa bei Panasonic, erläutert: „Der aktuelle Trend zum Kochen mit frischen Lebensmitteln hat uns zu unserer „Experience Fresh“ Produktreihe inspiriert, auf die wir sehr stolz sind. Der Verbraucher von heute geht sehr viel bewusster, nachhaltiger und sozialer an das Thema Ernährung heran – und die Erwartungen werden ganzheitlicher. Um ihre Ideale umzusetzen, werden Kaufentscheidungen in Zukunft kategorienübergreifend gefällt. Es ist unsere Philosophie, Produkte zu liefern, die den neuen Lifestyle-Bedürfnissen gerecht werden.“

The Future Laboratory prognostiziert: „Wenn es um die Küche der Zukunft geht, müssen Geräte mehr können als nur Nahrung zubereiten: Sie werden in dem Bestreben nach einem gesunden Lebensstil eine wichtige Rolle übernehmen. Da das Leben noch schneller wird, müssen Hersteller mit Funktionen aufwarten, die über die Zubereitung von Speisen hinausgehen – eine Verknüpfung von Kalorienzufuhr und -verbrennung zum Beispiel. Geht die Bilanz auf oder müssen wir für unser Mittagessen etwas tun?“

Auf der IFA 2016 setzen Panasonic und The Future Laboratory gemeinsam mit den kreativen Food Designern von Blanch & Shock ihre Erkenntnisse um. Die IFA-Besucher können bei Panasonic etwa Speisen und Getränke probieren, die auf natürliche Weise zum Wohlbefinden beitragen. Zubereitet werden die Degustationsmenüs natürlich mit den Küchenkleingeräten von Panasonic. Blanch & Shock hierzu: „Wir sind sehr gespannt darauf, mit den Panasonic Küchenkleingeräten zu arbeiten. Es ist beeindruckend, wie sie komplexe Verfahren wie Dampfgaren und langsames, schonendes Entsaften in die heimische Küche bringen. Mit ihnen wird die Zubereitung kompliziertester Gerichte einfach und sie öffnen vielfältigen Möglichkeiten die Tür.“

Über Panasonic:

Die Panasonic Corporation gehört zu den weltweit führenden Unternehmen in der Entwicklung und Produktion elektronischer Technologien und Lösungen für Kunden in den Geschäftsfeldern Consumer Electronics, Housing, Automotive, Enterprise Solutions und Device Industries. Seit der Gründung im Jahr 1918 expandierte Panasonic weltweit und unterhält inzwischen 474 Tochtergesellschaften und 94 Beteiligungsunternehmen auf der ganzen Welt. Im abgelaufenen Geschäftsjahr (Ende 31. März 2016) erzielte das Unternehmen einen konsolidierten Netto-Umsatz von 7,553 Billionen Yen/56,794 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.net](http://www.panasonic.net/) und [www.experience.panasonic.de/](https://www.experience.panasonic.de/).

Weitere Informationen:

Panasonic Schweiz

Eine Division der Panasonic Marketing Europe GmbH

Grundstrasse 12

6343 Rotkreuz

Ansprechadresse für Presseanfragen:

Martina KrienbühlTel.: 041 203 20 20

E-Mail: [panasonic.ch@](mailto:panasonic.ch@)eu.panasonic.com

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