

## PRESSEINFORMATION

März 2022

### Panasonic Dampfbackofen NN-DS59N

Kompaktes 4-in-1 Multitalent für die schnelle, gesündere Küche



**Rotkreuz, März 2022 – Wie lassen sich vollgepackte Tage und ein gesunder Lebensstil voll leckerer Abwechslung vereinbaren? Die Antwort gibt Panasonic mit dem neuen NN-DS59N. Das Multitalent kombiniert gleich vier Garmethoden in einem kompakten Gerät: Dampf, Ofen mit Ober-/Unterhitze, Flächengrill und Inverter-Mikrowelle. Damit stehen Feinschmeckern wie Kochanfängern**

**zahlreiche Möglichkeiten offen, neue Rezepte und Lieblingsgerichte zeitsparend und gesund zuzubereiten. Neben dem vitaminschonenden Dampfbacken ist die fettreduzierte Zubereitung eine weitere Spezialität des NN-DS59N. Hierfür bringt der langlebige 4-in-1 Kombiofen ein neuartiges Backblech mit, das Fett ableitet und sogar das Wenden heisser Speisen überflüssig macht.**

#### **Die beste Art, gesund zu kochen: Dampf**

Dämpfen zählt zu den besten Garmethoden, um die Nährstoffe zu erhalten und fettarm den vollen Geschmack aus Zutaten herauszuholen. Kein Wunder also, dass in vielen Haushalten der Wunsch nach einem Dampfgarer besteht. Mit seiner 1'100 Watt starken Dampfgarfunktion unterstützt das neue Kombigerät NN-DS59N eine gesunde, leckere Ernährung aus frischen Zutaten und steht damit ganz im Einklang mit der [„Experience Fresh“](#) Philosophie von Panasonic.

Der NN-DS59N bietet viel Raum für das gesunde Dampfbacken, denn die gesamte Fläche des mitgelieferten Back-/Grillblechs kann genutzt werden. So lassen sich mit der integrierten Dampfgarfunktion auch grössere Familienportionen in einem Schwung zubereiten. Spezielles Dampfbackgeschirr, das ohnehin meist eher für Einzelportionen ausgelegt ist, wird nicht nötig. Vor allem Gemüse, Fisch und Geflügel profitieren vom Garen im hochverdichteten Dampf. Während Brokkoli beim herkömmlichen Kochen mehr als 50 Prozent seines Vitamin C Gehalts verlieren kann, bleiben beim Dampfbacken satte 94 Prozent des wichtigen Vitamins erhalten.

#### Im Überblick

##### **Panasonic NN-DS59N**

4-in-1 Kombigerät zum Dampfbacken, Grillen, Backen und Auftauen/Erwärmen/Garen (Mikrowelle)

- Dampfbacken mit 1'100 Watt
- Flächengrill mit 1'350 Watt
- 30 – 220 °C Ober-/Unterhitze
- Inverter-Mikrowelle mit 1'000 Watt

2 Betriebsarten kombinierbar – für perfekte Ergebnisse mit Zeitvorteil

Neuartiges Backblech für fettarme Zubereitung und schnelles Garen ohne Wenden der Speisen

Genius Sensor

28 Automatikprogramme

27 l Garraum ohne Drehteller

Kompakte Aussenabmessungen

Leichte Reinigung /  
4 Reinigungsprogramme

Langlebiges Gerätedesign

Diesen Presstext und Pressefotos (downloadfähig mit 300 dpi) finden Sie unter [www.panasonic.com/ch/de/corporate/presse.html](http://www.panasonic.com/ch/de/corporate/presse.html)

Einen festen Wasseranschluss benötigt der kompakte Küchenallrounder übrigens nicht. Das heisst: Kein Installationsaufwand und freie Platzwahl auf der Arbeitsfläche. Stattdessen ist sein 600 ml Wassertank mit wenigen Handgriffen aufgefüllt.

## **Neuartiges Backblech für Knuspergenuss ohne Wenden**

Wer auf Kalorien achtet und weniger Fett zu sich nehmen möchte, findet in dem neuartigen Backblech des NN-DS59N einen heissen Unterstützer. Das Backblech verfügt nämlich über eine Schicht, die von unten Mikrowellenenergie absorbiert und die Hitze wie eine Grillpfanne an die Speisen abgibt. Auf diese Weise werden z.B. Hähnchenteile ohne Wenden gleichzeitig von unten und oben knusprig. Austretendes Fett wird über die gerillte Oberfläche in eine umlaufende Rinne abgeleitet. So landen weniger Kalorien aus anhaftenden Fetten später auf dem Teller. Mit seiner Antihaf-Beschichtung ist das Backblech zudem für die fettarme Zubereitung von knusprigen Pommes frites oder panierten Fischstäbchen bestens geeignet. Dabei sorgt es zusammen mit der Grillfunktion für rundum knusprige Ergebnisse – sogar ohne Wenden. Das Grillblech ist natürlich auch mit der Dampfgarfunktion kombinierbar.

## **Einfach besser kochen**

Der NN-DS59N bietet dazu eine Vielzahl cleverer Ausstattungsmerkmale, die das Kochen zu einem Vergnügen machen:

- **Der Genius Sensor**

Einmal kochen, mehrmals essen liegt im Trend. Mit dem Genius Sensor lassen sich fertig zubereitete Gerichte – ob gekühlt oder sogar eingefroren – einfach auf Knopfdruck aufwärmen. Er misst die von den Speisen abgegebene Feuchtigkeit und ermittelt daraus selbständig die richtige Aufwärmzeit. Zeit- und Gewichtseinstellungen sind nicht notwendig.

- **Kombiniertes Garen für perfekte Ergebnisse**

Wenn es perfekt werden soll, ist oft mehr als eine Garmethode nötig. Der NN-DS59N kann deshalb zwei Funktionen zeitgleich verwenden. Eine dritte Garmethode kann im Anschluss eingesetzt werden. Sechs vorinstallierte Kombi-Programme machen es Nutzern leicht, das Beste aus ihren Rezepten herauszuholen. So gelingen Hobbybäckern z.B. durch die Verbindung von Dampf und Ober-/Unterhitze herrlich aufgegangene Brote mit toller Kruste. Wenn es innen saftig und aussen knusprig werden soll – etwa bei Geflügel mit Haut – bietet sich die Verbindung von Dampf und Flächengrill an.

# Panasonic

- **Schnell und sparsam dank Inverter-Technologie von Panasonic**

Während andere noch kochen, darf mit dem NN-DS59N schon geschlemmt werden. Denn die Inverter-Technologie spart bis zu 40 Prozent Zeit beim Kochen. Durch die präzise Leistungsregelung – 400 Watt Mikrowellenleistung sind echte 400 Watt - werden gleichzeitig die Zutaten gleichmässig gegart, Nährstoffe geschont und der Energieverbrauch gesenkt. Das freut den Gaumen, das Portemonnaie und die Umwelt.

- **Vielfältige Auto-Programme**

Ganze 28 Automatikprogramme bringen mit Leichtigkeit Abwechslung in den Alltag. Für Brötchen, Brot und Croissants wie frisch vom Bäcker ist z.B. eine Aufback-Automatik integriert. Das spart den Gang zum Bäcker und rettet so manches Brötchen vor dem Wegwerfen. Auch an die Mini-Gourmets ist gedacht. In die Liste der Automatikprogramme reiht sich z.B. auch das Junior Menü ein. Damit lassen sich u.a. schnell frische Früchte- und Gemüsepürees für die Kleinsten zubereiten. Sogar ein Programm für perfekt gedämpften Reis ist integriert.

## **Modernes, kompaktes Design**

Dank des kompakten Designs passt die Leistungsvielfalt des NN-DS59N in praktisch jede Küche. Die rahmenlose, nach unten öffnende Glastür, das übersichtliche Touchscreen-Bedienfeld und das LCD-Display mit weisser, leicht lesbarer Schrift geben dem Multitalent dabei einen modernen Look. Mit seinem 27 Liter Garraum ist der Kombiofen auch für den Familienalltag ausreichend dimensioniert. Durch den flachen Boden des NN-DS59N (ohne Drehteller) sind Nutzer bei der Wahl des Kochgeschirrs sehr flexibel. Ovale Auflaufform? Rechteckiges Mikrowellengeschirr? Alles passt.

## **Leichte Reinigung**

Kochen macht noch mehr Spass, wenn auch die anschliessende Reinigung einfach ist. Dank glattem Geräteboden und verdeckten Grillelementen am Gerätehimmel lässt sich der Innenraum bequem auswischen. Das mitgelieferte Grillblech ist spülmaschinengeeignet. Dazu erleichtern vier Reinigungsprogramme (drei davon dampfbasiert) die Gerätepflege z.B. beim Entfernen fettiger Beläge, Neutralisieren von Gerüchen oder beim Entkalken. Ohne Drehteller sind zudem weniger Komponenten zu reinigen. Das senkt den Reinigungsaufwand und den Wasserverbrauch zusätzlich.

## Langlebige Qualität für mehr Nachhaltigkeit

Wie alle Geräte von Panasonic zeichnet sich auch der NN-DS59N durch eine hohe Qualität, Langlebigkeit und Robustheit aus. Schon während der Produktentwicklung werden z.B. Türen und Bedienelemente einem Dauertest unterzogen. Panasonic Roboter betätigen dabei 60'000 Mal Knöpfe und sogar 150'000 Mal den Türöffner. Ein enormes Pensum, das zuhause bei intensiver Nutzung erst nach 15 Jahren erreicht wird. Durch die längere Produktlebensdauer passt das Gerät gut zu einem nachhaltigen Lebensstil.

## Preise und Verfügbarkeit

Der Panasonic NN-DS59N mit schwarzer Front und Korpus ist ab April 2022 verfügbar. Die unverbindliche Preisempfehlung beträgt CHF 689.-.

## Technische Daten des 4-in-1 Dampfbäckofens NN-DS59N

Betriebsarten	Inverter-Mikrowelle, Dampf, Ober-/Unterhitze und Flächengrill
Garraum / Volumen	Edelstahl / 27 Liter
Garraum-Boden	Flach, ohne Drehteller
Garraum-Beleuchtung	Ja (LED)
Bedienfeld	Touchbedienung und Drehregler
Zeit-/Leistungswahl	Elektronisch
<b>PROGRAMME</b>	
Automatikprogramme	28
Kombi-Programme / mit Dampf	6 / ja
Dampfstoß (Steamshot)	Ja
Turbo-Auftauen	Ja
Junior Menü Programme	Ja
Reinigungsprogramme	4
Programme mit Genius Sensor (Feuchtigkeitssensor)	Ja / Erhitzen und Garen einfach auf Knopfdruck ohne Zeit- und Gewichteinstellung
Zeit Plus	Ja

<b>LEISTUNG</b>	
Mikrowelle	1'000 Watt in 7 Stufen (1'000 / 800 / 600 / 440 / 300 / 270 / 100 Watt)
Ober-/Unterhitze	30 – 220 °C
Flächengrill	1'350 Watt in 3 Stufen (1'350 / 1'100 / 730 Watt)
Dampffunktion	1'100 Watt in 2 Stufen
Stromverbrauch (Standby)	0,9 Watt
<b>WEITERE MERKMALE</b>	
Kindersicherung	Ja
Timerfunktion	Ja
Integrierter Wasserbehälter	600 ml
Einbaufähig	Nein
Aussen-Abmessungen (B x H x T)	514 x 347 x 456 mm (inklusive Griff)
Garraum-Abmessungen (B x H x T)	336 x 226 x 357 mm
Türanschlag	Unten
Gewicht	16 kg
Zubehör	Back-/Grillblech
<b>PREIS UND VERFÜGBARKEIT</b>	
Erhältlich ab	April 2022
Farbe	Schwarz
Unverbindliche Preisempfehlung	CHF 689.- inkl. MwSt.

Stand 03/2022. Irrtümer und technische Änderungen ohne Ankündigung vorbehalten.

# Panasonic

## **Über Panasonic:**

Die Panasonic Corporation gehört zu den weltweit führenden Unternehmen in der Entwicklung von innovativen Technologien und Lösungen für eine Vielzahl von Anwendungen in den Geschäftsfeldern Consumer Electronics, Housing, Automotive und B2B Business. Im Jahr 2018 feierte der Konzern sein hundertjähriges Bestehen. Weltweit expandierend unterhält Panasonic 522 Tochtergesellschaften und 69 Beteiligungsunternehmen. Im abgelaufenen Geschäftsjahr (Ende 31. März 2021) erzielte das Unternehmen einen konsolidierten Netto-Umsatz von 54,02 Milliarden Euro. 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.com/global/home.html](http://www.panasonic.com/global/home.html) und [www.experience.panasonic.ch/](http://www.experience.panasonic.ch/).

## **Weitere Informationen:**

Panasonic Schweiz  
Eine Niederlassung der Panasonic Marketing Europe GmbH  
Grundstrasse 12  
6343 Rotkreuz

## **Ansprechpartner für Presseanfragen:**

Franciska Jurisic  
Tel.: 041 203 20 20  
E-Mail: [panasonic.ch@eu.panasonic.com](mailto:panasonic.ch@eu.panasonic.com)