

PRESSEINFORMATION

Februar 2020

Panasonic 4 in 1 Kombi Dampfgar-Ofen NN-CS89LB Genuss für die ganze Familie - schnell, lecker und gesund



Rotkreuz, Februar 2020 – Immer mehr Menschen möchten sich bewusster ernähren. Doch wie schafft man es, täglich gesund und lecker zu kochen, wenn die Zeit knapp ist? Mit seinem neuen 4 in 1 Dampfgar-Ofen NN-CS89LB unterstützt Panasonic – ganz im Einklang mit seiner „Experience Fresh“ Philosophie – einen gesunden Lebensstil und das Kochen mit frischen Lebensmitteln. Das Kombigerät vereint Dampfgarer, Heissluftofen, Inverter-Mikrowelle und Grillfunktion in einem Gehäuse. Jede Garmethode kann einzeln verwendet oder mit

einer anderen kombiniert werden. So lassen sich unzählige Rezepte frisch und mit Zeitvorteil zubereiten – ideal für Familien und Berufstätige.

36 Automatikprogramme und zwölf weitere Kombi-Menüs verhelfen dabei auch weniger Geübten zu optimalen Ergebnissen. Mit seinem exzellenten Preis-Leistungsverhältnis ist der NN-CS89LB dabei eine attraktive Alternative zu Einzelgeräten und löst ganz nebenbei das Platzproblem in vielen Küchen.

Dampfgaren ist eine der besten Garmethoden, um sich gesünder zu ernähren. Mit dem Panasonic NN-CS89LB ist es eine Leichtigkeit, ganze Familienportionen fettarm, vitaminschonend und voller Geschmack zuzubereiten. Denn das 4 in 1 Kombigerät kann – anders als noch sein Vorgänger NN-CS894 – zeitsparend auf zwei Ebenen gleichzeitig dampfgaren. Noch schneller steht die gesunde Mahlzeit auf dem Tisch, wenn die Dampfgarfunktion mit der Betriebsart Mikrowelle kombiniert wird. Die ausgereifte Inverter-Technologie gart besonders schonend und gleichmässig. Einen Wasseranschluss benötigt der neue Panasonic Küchenallrounder für seine Steam-Funktion übrigens nicht. Für die hohe¹ Dampfleistung ist die Neuheit mit einem 800 ml Wassertank ausgestattet. Das heisst: Kein Installationsaufwand und freie Platzwahl auf der Arbeitsfläche.

¹ 30 Prozent höher als beim Vorgänger Panasonic NN-CS894.

Im Überblick 4 in 1 Kombi Dampfgar-Ofen NN-CS89LB

Ideal für Familien

- grosszügiger 31 l Garraum
- Kochen auf zwei Ebenen

Leistungsstarker Dampfgarer mit 1.300 Watt für gesundes und fettarmes Kochen

- zwei Dampfauslässe
- 800 ml Tank / kein Wasseranschluss nötig

30-230 °C Heissluftofen und dreistufige Grillfunktion

- hochwertige Alternative zum Backofen

Mikrowelle mit Inverter Technologie

- gleichmässig und schonend Erwärmen und Garen

Schnelle und komfortable Zubereitung

- 36 Automatikprogramme
- 12 Kombiprogramme
- Junior Menü Programme
- Dampfgaren auf zwei Ebenen
- Heissluft auf zwei Ebenen

Einfache Reinigung

- Edelstahl-Innenraum
- Reinigungsprogramm
- versenkte Heizelemente
- tastenfreies Touch-Bedienpanel

Freistehend platzierbar oder einbaufähig (Einbaurahmen optional erhältlich)

501 x 391 x 480 mm (B x H x T)

Diesen Presstext und die Pressefotos (downloadfähig mit 300 dpi) finden Sie im Internet unter

www.panasonic.com/ch/de/corporate/presse.html

Beim Mikrowellen-Garen sichert der Genius Sensor optimale Kochergebnisse. Der fortschrittliche Sensor ermittelt die Feuchte im 31 Liter grossen Innenraum und bestimmt daraus die optimale Garzeit. Einfach das gewünschte Sensor-Automatikprogramm auswählen und Start drücken.

Wer Fleisch mit kräftigen Röstaromen liebt oder Gemüseaufläufe schnell gratinieren möchte, schaltet den grossflächigen Grill des NN-CS89LB ein. Auf drei Stufen (stark, mittel, schwach) lässt er Oberflächen besonders gleichmässig bräunen.

Auch für Hobbybäcker ist der NN-CS89LB eine attraktive Alternative. Der Heissluftofen deckt einen Temperaturbereich von 30-230 °C ab. Sogar eine kraftvolle Dampfstoss-Funktion ist integriert – für knusprige Brote und Brötchen wie vom Bäcker. Der grosse Garraum ohne Drehteller fasst sogar ein ganzes Hähnchen. Im Kombibetrieb aus Heissluft und Mikrowelle kann schon nach 36 Minuten² serviert werden. Das schafft der konventionelle Backofen nicht.

Gesteuert wird das Multifunktionsgerät über das Touchpanel in der Rauchglastür. Es rundet nicht nur den Premium-Look ab. Das tastenfreie Design erleichtert auch die Küchenhygiene. Im Innenraum heisst es ebenfalls: Abwischen, fertig! Dank Reinigungsprogramm, ebenem Garraumboden und versenkten Heizelementen lassen sich Kochspuren schnell und gründlich entfernen. Auch wenn die Bedienung kinderleicht ist, in Kinderhände gehört sie nicht. Deshalb schützt eine Kindersicherung das Bedienfeld vor ungewolltem Zugriff. Der Türanschlag des NN-CS89LB ist unten und erleichtert damit u.a. das Einsetzen und Herausnehmen des Backblechs.

Der Panasonic NN-CS89LB ist ab Mai 2020 erhältlich. Die unverbindliche Preisempfehlung beträgt CHF 955.00. Zum Lieferumfang gehören ein emailliertes Backblech, ein Metallgitter, ein Grillrost sowie eine rechteckige Glasschale.

Wer seine Arbeitsplatte freihalten möchte, kann den 4 in 1 Kombi Dampfgar-Ofen auch in einen Küchenschrank integrieren. (Euro-Norm/60cm) Unter der Bezeichnung NN-TK816 ist ein optionaler Edelstahl-Einbaurahmen für CHF 299.00 (UVP) erhältlich.

² Ganzes Poulet mit 1,3 kg Gewicht. Die Garzeit im konventionellen Backofen beträgt im Vergleich gut 60 Minuten.

Panasonic

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 und B2B Business. Im Jahr 2018 feierte der Konzern sein hundertjähriges Bestehen. Weltweit expandierend unterhält Panasonic inzwischen 582 Tochtergesellschaften und 87 Unternehmensbeteiligungen. Im abgelaufenen Geschäftsjahr (Ende 31. März 2019) erzielte das Unternehmen einen konsolidierten Netto-Umsatz von 62,52 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.com/global/home.html und www.experience.panasonic.ch/.

Weitere Informationen:

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

Ansprechpartner für Presseanfragen:

Stephanie Meile
Tel.: 041 203 20 20
E-Mail: panasonic.ch@eu.panasonic.com

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

Stand 2/2020. Änderungen ohne Ankündigung vorbehalten.