

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Mars 2022

### Four de cuisson vapeur Panasonic NN-DS59N

Multitalent compact 4-en-1 pour une cuisine rapide et saine



**Rotkreuz, mars 2022 – Comment concilier des journées bien remplies et un mode de vie sain, riche d'une savoureuse variété? Panasonic répond à cette question avec le nouveau NN-DS59N. Ce multitalent combine pas moins de quatre modes de cuisson en un seul appareil compact: Vapeur, four avec chaleur supérieure et inférieure, grill plat et four micro-ondes à inverseur. Tant les gourmets que les**

**apprentis cuisiniers disposent ainsi de nombreuses possibilités de préparation saine et rapide de nouvelles recettes ou de leurs plats préférés. Outre la cuisson vapeur qui préserve les vitamines, le NN-DS59N permet également la préparation avec moins de graisse. Pour ce faire, le four combiné 4-en-1 longue durée est équipé d'un nouveau plateau de grill qui évacue les graisses; et il n'y a même plus besoin de retourner mets chauds..**

#### **La meilleure façon de cuisiner sainement: la vapeur**

La cuisson à la vapeur est l'une des meilleures méthodes de cuisson. Elle préserve les nutriments et extrait toute la saveur des ingrédients, même avec peu de matières grasses. Rien d'étonnant que de nombreux ménages souhaitent disposer d'un cuiseur vapeur. Avec sa fonction de cuisson vapeur 1'100 watts, le nouveau four combiné NN-DS59N favorise une alimentation saine et savoureuse, avec des ingrédients frais, et s'inscrit ainsi parfaitement dans la philosophie [«Experience Fresh»](#) de Panasonic.

Le NN-DS59N offre beaucoup d'espace pour une cuisson à vapeur saine, car toute la surface du plateau de cuisson/grill fourni peut être utilisée. La fonction de cuisson vapeur intégrée permet ainsi de préparer des portions familiales plus importantes en un tour de main. La cuisson vapeur ne requiert aucun plat spécial. Ceux-ci sont de toute façon généralement conçus pour des portions individuelles. La cuisson vapeur haute densité est surtout appréciable lors de la préparation de légumes, de poisson et de volaille. Si le brocoli peut perdre plus de 50% de sa teneur en

#### En bref

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

Four combiné 4-en-1 pour cuire à la vapeur, faire des grillades, cuire au four et décongeler/réchauffer/faire mijoter (micro-ondes)

- Cuisson vapeur 1'100 watts
- Grill plat 1'350 watts
- 30 – 220 °C chaleur inférieure et supérieure
- Four à micro-ondes
- Inverter 1'000 watts

2 modes d'exploitation combinables – pour des résultats parfaits en un temps record

Nouvelle plaque de cuisson pour une préparation pauvre en graisses et une cuisson rapide sans retourner les aliments

Capteur Genius

28 programmes automatiques

27 l Espace de cuisson sans plateau tournant

Compact

Nettoyage facile/

4 programmes de nettoyage

Design durable de l'appareil

Retrouvez ce communiqué de presse et les photos de presse (téléchargeables en 300 dpi) sur <https://www.panasonic.com/ch/fr/corporate/actualites.html>

vitamine C lors d'une cuisson traditionnelle, la cuisson vapeur préserve 94% de cette vitamine importante.

Ce robot polyvalent et compact ne requiert pas de raccordement à l'eau courante. Ce qui signifie zéro effort d'installation et un plus grand choix de positionnement sur le plan de travail. Au lieu de cela, son réservoir d'eau de 600 ml se remplit en un tour de main.

## **Une nouvelle plaque de cuisson pour savourer des plats croustillant, sans devoir les retourner**

Ceux qui font attention aux calories et souhaitent consommer moins de graisses apprécieront beaucoup la nouvelle plaque de cuisson du NN-DS59N. La plaque de cuisson dispose en effet d'une couche qui absorbe l'énergie des micro-ondes par le bas et transmet la chaleur aux aliments comme une poêle-grill. Ainsi, plus besoin de retourner les morceaux de poulet, par exemple, pour que ceux-ci soient croustillants de tous côtés. La graisse qui s'échappe est évacuée par la surface rainurée dans une rainure périphérique. Cela permet d'éviter des calories provenant de graisses adhérentes. Grâce à son revêtement antiadhésif, la plaque de cuisson est en outre parfaitement adaptée à la préparation de frites croustillantes ou de bâtonnets de poisson pané avec peu de matières grasses. Associée à la fonction grill, elle garantit des résultats croustillants de tous côtés – sans même devoir retourner les mets. Le plateau de grill peut bien entendu aussi être combiné avec la fonction de cuisson vapeur.

## **Mieux cuisiner, tout simplement**

Le NN-DS59N offre en outre une multitude d'équipements intelligents qui font de la cuisine un plaisir:

- **Le capteur Genius**

Préparer une fois et manger plusieurs fois est très à la mode. Grâce au Genius Sensor, les plats préparés – réfrigérés ou surgelés – peuvent être réchauffés en appuyant simplement sur un bouton. Il mesure l'humidité dégagée par les aliments pour déterminer lui-même le temps de réchauffage adéquat. Aucun réglage de temps ou de poids n'est nécessaire.

- **Cuisson combinée pour des résultats parfaits**

Pour atteindre la perfection, plus d'une méthode de cuisson est souvent nécessaire. Le NN-DS59N peut donc utiliser deux fonctions simultanément. Une troisième méthode de cuisson peut être utilisée par la suite. Six programmes

combinés préinstallés permettent aux utilisateurs de faire des merveilles de leurs recettes. Ainsi, grâce à la combinaison de la vapeur et de la chaleur inférieure et supérieure, les pâtisseries amateurs réussissent par exemple des pains délicieusement levés avec une croûte fantastique. Si l'intérieur doit être juteux et l'extérieur croustillant – pour la volaille avec la peau par exemple – la combinaison de la vapeur et du grill plat est idéale.

- **Rapide et économique grâce à la technologie Inverter de Panasonic**

Pendant que d'autres cuisinent encore, d'autres se régaleront déjà grâce au NN-DS59N. En effet, la technologie Inverter permet de raccourcir le temps de cuisson de jusqu'à 40%. Grâce au réglage précis de la puissance – 400 watts de puissance micro-ondes sont véritablement 400 watts – les ingrédients sont cuits de manière régulière, les nutriments sont préservés et alors que la consommation d'énergie est réduite. De quoi satisfaire les papilles, le porte-monnaie et l'environnement.

- **Des programmes automatiques variés**

Pas moins de 28 programmes automatiques permettent facilement de varier les plaisirs au quotidien. Pour les petits pains, le pain et les croissants frais comme ceux de la boulangerie, une fonction de cuisson automatique est par exemple intégrée. Cela évite d'aller chez le boulanger, voire de jeter certains petits pains. Les mini-gourmets ne sont pas oubliés. La liste des programmes automatiques comprend par exemple un menu Junior. Il permet entre autres de préparer rapidement des purées de fruits et de légumes frais pour les plus petits. Le four comporte même un programme pour un riz parfaitement cuit à la vapeur.

### **Un design moderne et compact**

Grâce à son design compact, le large éventail des performances du NN-DS59N s'intègre dans pratiquement toutes les cuisines. La porte vitrée sans cadre s'ouvrant vers le bas, le panneau de commande à écran tactile clairement organisé et l'écran LCD à caractères blancs et faciles à lire confèrent à ce multitalent un look moderne. Offrant un espace de cuisson de 27 litres, le four combiné est suffisamment grand pour le quotidien familial. Grâce à son fond plat, le NN-DS59N (sans plateau tournant), offre aux utilisateurs une grande flexibilité dans le choix des ustensiles de cuisson. Plat à gratin ovale? De la vaisselle rectangulaire pour micro-ondes? Tout rentre dedans.

## Nettoyage facile

Cuisiner est encore plus agréable si le nettoyage est facile par la suite. Grâce au fond lisse de l'appareil et aux éléments de grill cachés dans le haut de l'appareil, l'intérieur est facile à essuyer. Le plateau de grill livré avec l'appareil passe au lave-vaisselle. De plus, quatre programmes de nettoyage (dont trois à la vapeur) facilitent l'entretien de l'appareil, par exemple pour éliminer les dépôts graisseux, neutraliser les odeurs ou détartrer. Sans plateau tournant, il y a par ailleurs moins de composants à nettoyer, réduisant encore les efforts de nettoyage et la consommation d'eau.

## Une qualité durable pour plus de durabilité

Comme tous les appareils Panasonic, le NN-DS59N se caractérise par une qualité, une longévité et une robustesse élevées. Dès la phase de développement du produit, les portes et les éléments de commande sont par exemple soumis à un test d'endurance. Ce faisant, les robots Panasonic actionnent 60'000 fois les boutons et même 150'000 fois l'ouverture de la porte. Un nombre énorme d'utilisations, seulement atteint après 15 ans d'utilisation domestique intensive. Grâce à la durée de vie plus longue du produit, l'appareil répond bien aux exigences d'un style de vie durable.

## Prix et disponibilité

Le Panasonic NN-DS59N avec façade noire et corps en acier inoxydable sera disponible à partir d'avril 2022. Le prix de vente conseillé est de CHF 689.-.

## Caractéristiques techniques du four de cuisson vapeur 4-en-1 NN-DS59N

Modes d'exploitation	Micro-ondes Inverter, vapeur, chaleur inférieure et supérieure et grill plat
Espace de cuisson/volume	Acier inoxydable/27 litres
Surface inférieure de l'espace de cuisson	Plat, sans plateau tournant
Eclairage de l'espace de cuisson	Oui (LED)
Panneau de commande	Commande tactile et bouton rotatif
Sélection du temps/de la puissance	Électronique
<b>PROGRAMME</b>	
Programmes automatiques	28
Programmes combinés/avec vapeur	6 / oui
Jet de vapeur («steamshot»)	Oui

## Caractéristiques techniques du four de cuisson vapeur 4-en-1 NN-DS59N

Décongélation turbo	Oui
Programmes du menu Junior	Oui
Programmes de nettoyage	4
Programmes avec capteur Genius (capteur d'humidité)	Oui/chauffer et cuire en appuyant simplement sur un bouton, sans réglage de temps ni de poids
Temps Plus	Oui
<b>PUISSANCE</b>	
Micro-ondes	1'000 watts en 7 niveaux (1'000/800/600/440/300/270/100 watts)
Chaleur inférieure et supérieure	30 – 220 °C
Grill plat	1'350 watts en 3 niveaux (1'350/1'100/730 watts)
Fonction vapeur	1'100 watts en 2 niveaux
Consommation électrique (en veille)	0,9 watt
<b>AUTRES CARACTÉRISTIQUES</b>	
Sécurité enfants	Oui
Fonction de minuterie	Oui
Réservoir d'eau intégré	600 ml
Encastrable	Non
Dimensions extérieures (L x H x P)	514 x 347 x 456 mm (poignée comprise)
Dimensions de l'espace de cuisson (L x H x P)	336 x 226 x 357 mm
Charnière de porte	En bas
Poids	16 kg
Accessoires	Plaque de cuisson/plaque de grill
<b>PRIX ET DISPONIBILITÉ</b>	
Disponible dès	Avril 2022
Couleur	Façade: noir/corps: Inox
Prix de vente conseillé	CHF 689.- TVA comprise

# Panasonic

**Situation en mars 2022. Sous réserve de modifications techniques sans préavis et d'erreurs éventuelles.**

## **À propos de Panasonic:**

Panasonic Corporation est un leader mondial dans le développement de diverses technologies et de solutions innovantes pour une large palette d'applications dans les domaines de l'électronique grand public, l'électroménager, l'automobile et la vente aux entreprises. L'année 2018 a marqué le centenaire de l'entreprise.

Panasonic se développe à l'échelle mondiale et compte actuellement 522 filiales et 69 entreprises associées. Le groupe a enregistré un chiffre d'affaires net consolidé de 54,02 milliards d'euros au cours de l'exercice précédent (clos le 31 mars 2021). Déterminée à produire une valeur ajoutée en innovant dans tous les secteurs de son industrie, la société utilise son savoir-faire afin de créer une vie et un monde meilleurs pour ses clients.

Des informations complémentaires sur l'entreprise et sur la marque Panasonic sont disponibles sur [www.panasonic.com/global/home.html](http://www.panasonic.com/global/home.html) et [www.experience.panasonic.ch/](http://www.experience.panasonic.ch/).

## **Informations complémentaires:**

Panasonic Suisse  
Une succursale de Panasonic Marketing Europe GmbH  
Grundstrasse 12  
6343 Rotkreuz

## **Contact presse:**

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

Nous serions heureux de recevoir un exemplaire en cas de publication ou de mention dans un article rédactionnel!