

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Mars 2021

Machine à pain Panasonic 2021: SD-YR2550 Machine élégante pour faire du pain, préparer des gâteaux, cuire des confitures et plus encore



Rotkreuz, mars 2021: cela fait déjà 34 ans que Panasonic partage sa passion pour le pain fait maison avec les boulangers amateurs. L'entreprise était d'ailleurs la première à proposer ses machines à pain dans le monde entier. Elle s'appuie désormais sur cette expérience unique pour offrir une nouvelle génération d'appareils. En juin 2021, Panasonic lancera le nouveau modèle SD-YR2550, qui permettra à chacun d'enrichir son

quotidien avec du pain fait maison: boulangers amateurs et passionnés, parents soucieux de leur alimentation et personnes allergiques au blé. Cette nouveauté et ses 31 programmes permettent entre autres de préparer du pain, diverses pâtes et des confitures. Des technologies intelligentes telles que les deux capteurs de température (exclusivité Panasonic), garantissent la réussite de toutes les recettes. Les personnes suivant un régime sans gluten bénéficient de quatre programmes pour préparer du pain, des gâteaux, de la pâte à pizza et des pâtes fraîches sans gluten. La nouvelle machine à pain de Panasonic attire d'abord par son design horizontal. Dans la cuisine, elle assure confort et esthétique pour la préparation du pain fait maison.

Boulangers débutants ou confirmés, passionnés de pain ou de pâtisserie: les nombreux programmes de la nouvelle machine à pain de Panasonic donneront à tous le goût du fait maison. Les amateurs de pain au levain pourront utiliser le programme correspondant, et aussi cultiver leur propre levain à l'aide du programme 24 heures.

Un bon pain de seigle est un incontournable, et sa pâte molle et collante représente un défi bien spécifique. Avec la SD-YR2550, ce pain classique typé réussira à tous, mêmes aux débutants. Ce nouveau modèle introduit non seulement un programme de cuisson spécifique au pain de seigle, mais aussi une fonction de pétrissage.

En bref

SD-YR2550

Nouveau design horizontal

2 capteurs de température pour des résultats homogènes

Cuisson du pain simplifiée: nouveau programme pour les mélanges avec de la levure

Créativité: 3 nouveaux modes manuels pour créer ses propres recettes

Plaisir sans gluten: 4 programmes pour le pain, les gâteaux, la pâte à pizza et les pâtes fraîches

Modèle haut de gamme
31 programmes (p. ex. levain, pain au levain, pain de seigle)

Distributeur de levure, de raisins secs/noix

Retrouvez ce communiqué de presse et les photos de presse (disponibles au téléchargement en 300 dpi) sur www.panasonic.com/ch/de/corporate/presse.html

Le modèle SD-YR2550 offre quatre programmes sans gluten pour le pain, les gâteaux, la pâte à pizza et les pâtes fraîches, spécialement conçus pour les spécificités des préparations sans gluten. Pour éviter que les gâteaux sans gluten ne soient secs et friables, il faut les cuire avec une chaleur résiduelle douce. Une nouvelle garantie pour les personnes intolérantes au gluten: pouvoir apprécier du fait maison en toute simplicité. Par ailleurs, pour les personnes cœliaques, le fait de disposer de leur propre équipement de cuisine sans gluten est un gage de sécurité, car cela réduit le risque de contamination croisée.

Exclusivité Panasonic: distributeur de levure intelligent

Le «Y» qui figure dans le nom de produit Panasonic YR2550 correspond à «Yeast», ou levure en anglais. Ce modèle haut de gamme dispose d'un distributeur intégré, qui ajoute la levure sèche dans le moule à pain, seulement une fois que les autres ingrédients ont été mélangés. La levure n'entre alors pas en contact avec d'autres fluides ou du sel et la pâte peut lever de manière optimale.

Autres technologies pour d'excellents résultats

Les boulangers amateurs le savent depuis bien longtemps: les mêmes ingrédients ne produisent malheureusement pas toujours les mêmes résultats de cuisson. La température des ingrédients et même la température ambiante ont un impact important sur le résultat de la cuisson. Pour garantir la réussite de toutes les recettes, Panasonic est le seul fabricant à avoir intégré deux capteurs de température dans ses machines à pain. Le premier mesure la température ambiante tandis que le deuxième mesure la température au sein de l'appareil. Le déroulement du programme pour le pétrissage et la fermentation s'adapte automatiquement en fonction des valeurs mesurées. Dans les environnements plus frais, la pâte nécessitera par exemple un temps de levée plus long.

La nouvelle fonctionnalité de pétrissage imite exactement les mouvements d'un pétrissage manuel. Les boulangers amateurs obtiendront alors sans effort la consistance d'une pâte pétrie à la main avec amour, les efforts en moins. Le distributeur de raisins secs/noix ajoute au bon moment des ingrédients supplémentaires comme des céréales, des raisins secs ou des herbes séchées. La machine à pain incorpore ensuite les ingrédients de façon homogène.

Nouveau: des modes manuels pour exprimer sa créativité

La nouvelle machine à pain de Panasonic introduit pour la première fois, en plus des nombreux programmes automatiques, trois modes manuels. Elle prend alors en charge le pétrissage des pâtes à pain et à gâteaux, en suivant exactement les

instructions de l'apprenti boulanger-pâtissier et permet aux pâtes de lever à la perfection. Le programme manuel destiné aux gâteaux ramène même les ingrédients froids à la température de la pièce. Cela permet par exemple d'ajouter directement dans le moule du beurre tout droit sorti du réfrigérateur, même lorsque la recette indique «beurre mou».

Nouveau: programme pour les mélanges de pain avec levure

Le nouveau programme conçu pour les préparations de pain avec de la levure permet à tout un chacun de faire du pain. Il suffit de verser le contenu du sachet dans le moule à pain, d'ajouter de l'eau et de lancer le programme. Effet collatéral positif: puisque tout se fait au sein du même appareil (du pétrissage à la cuisson), le nettoyage en est grandement facilité.

Programmes pour la confiture, la compote et plus encore

La machine à pain de Panasonic n'apporte pas seulement son expertise en matière de pain, de gâteaux et de pâtes en tous genres. Elle ajoute les confitures et les compotes de fruits à son arc. Une façon simple de transformer les fruits de saison en été.

Nouveau design horizontal qui se fond dans la cuisine

Arborant un nouveau design, la nouvelle génération 2021 de machines à pain devient une pièce maîtresse esthétique dans la cuisine. L'appareil mesure 408 x 362 x 252 mm (L x H x P) et occupe donc davantage le plan de travail dans sa largeur qu'en profondeur. En raison de son format plus horizontal, le couvercle est nettement plus court que sur les versions au design vertical. Lorsque le couvercle est ouvert, l'appareil ne mesure que 55 cm de haut environ et peut être ouvert complètement dans la plupart des cuisines, même sous des meubles hauts. Les boulangers amateurs pourront ainsi utiliser le moule à pain sans avoir à déplacer l'appareil du plan de travail. Cela vient encore accentuer le plaisir du fait maison.

Prix et disponibilité

La machine à pain SD-YR2550 sera disponible à partir du mois de juin 2021. Le prix de vente conseillé de ce modèle haut de gamme en inox est de CHF 299.–

Panasonic

À propos de Panasonic:

Panasonic Corporation est un leader mondial dans le développement et la production de diverses technologies et solutions électroniques dans les domaines de l'électronique grand public, l'électroménager, l'automobile et la vente aux entreprises. Le groupe a fêté son centenaire en 2018. Panasonic s'est développée à l'échelle mondiale et exploite actuellement 582 filiales et 87 participations à des entreprises à travers le monde. Le groupe a enregistré un chiffre d'affaires net consolidé de 62,52 milliards d'euros au cours de l'exercice précédent (clos le 31 mars 2019). Déterminée à produire de la 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 et www.experience.panasonic.ch/.

Informations complémentaires:

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

Contact presse:

Stephanie Meile
Tél.: 041 203 20 20
E-mail: panasonic.ch@eu.panasonic.com

Caractéristiques techniques

Couleur	Inox
Moule à pain	Avec revêtement antiadhésif
Crochet de pétrissage	1x standard / 1x spécial seigle
Distributeur de levure	Oui
Distributeur de raisins secs/noix	Oui (150 g, amovible)
Minuteur	Oui (sélection de la durée, max. 13 heures)
Quantité de farine pour le pain	min. 400 g / max. 600 g
Quantité de farine pour la pâte	min. 250 g / max. 600 g
Quantité de levure sèche	min. 1,4 g / max. 8,4 g
Niveau de brunissage	3 (clair, moyen, foncé)
Programmes	31
Pain	13
Sans gluten	4
Pâtes	7
Sucré	4
Manuel	3
Accessoires	Bol pour levain, cuillère de mesure, cuillère pour levain
Longueur du câble	0,9 m
Alimentation	230 – 240 V, 50 Hz
Langue	Panneau de commande: Anglais + pictogrammes Aperçu des programmes sur l'appareil: Autocollants dans différentes langues fournis
Consommation électrique	505-550 watts
Dimensions	408 x 362 x 252 (L x H x P), hauteur ouvert: env. 55 cm
Poids	7,5 kg
Prix de vente conseillé	CHF 299.-
Disponibilité	Juin 2021

PAIN

Normal	Oui
Normal rapide	Oui
Normal raisins secs	Oui
Normal gourmet*	Oui
Mélange pour préparation de pain	Oui
Mélange pour préparation de pain raisins secs	Oui
Blé complet	Oui
Blé complet rapide	Oui
Blé complet raisins secs	Oui
Brioche	Oui
Français	Oui
Pain de seigle	Oui
Pain au levain	Oui
Pain à l'épeautre	-

SANS GLUTEN

Pain sans gluten	Oui
Gâteau sans gluten	Oui
Pâte à pizza sans gluten	Oui
Pâtes fraîches sans gluten	Oui

PÂTES

Normal	Oui
Normal raisins secs	Oui
Blé complet	Oui
Blé complet raisins secs	Oui
Pâte au levain	Oui
Levain	Oui
Pâte à pizza	Oui

SUCRÉ

Gâteau	Oui
Cuisson uniquement	Oui
Confiture	Oui

Compote	Oui
---------	-----

MANUEL

Pétrissage pâte à gâteau	Oui
Pétrissage pâte à pain	Oui
Levage pâte	Oui

Situation en mars 2021. Sous réserve de modifications techniques sans préavis et d'erreurs éventuelles.