

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Février 2020

Four combiné 4 en 1 NN-CS89LB de Panasonic avec fonction vapeur Un régal pour toute la famille – une cuisine rapide, délicieuse et saine



Rotkreuz, février 2020: de plus en plus de gens se tournent vers une alimentation saine. Mais comment manger des plats sains et délicieux au quotidien lorsque l'on manque de temps? Avec son nouveau four vapeur combiné 4 en 1 NN-CS89LB, Panasonic promet un style de vie sain et une cuisine à base d'ingrédients frais – dans l'esprit de sa philosophie «Experience Fresh». L'appareil combiné associe la cuisson vapeur, à air chaud, un four à micro-ondes Inverter et une fonction grill dans un seul et même appareil. Chaque méthode de cuisson peut être utilisée

seule ou combinée à un autre mode. Cela permet de préparer de nombreuses recettes de produits frais en gagnant du temps, un atout de poids pour les familles et les personnes qui travaillent.

36 programmes automatiques et douze autres menus combinés permettent aux moins expérimentés d'obtenir des résultats optimaux. L'excellent rapport qualité/prix du NN-CS89LB en fait une alternative idéale aux appareils individuels et apporte une solution au manque d'espace de nombreuses cuisines.

La cuisson vapeur est l'une des meilleures méthodes de cuisson pour manger plus sainement. Le Panasonic NN-CS89LB permet de préparer en toute simplicité des plats familiaux faibles en matières grasses, qui préservent les vitamines et le goût. En effet, le nouveau four combiné 4 en 1 – différent de son prédécesseur NN-CS894 – offre une cuisson vapeur rapide sur deux niveaux. Il est encore plus rapide de servir un repas sain sur la table lorsque la fonction de cuit-vapeur est combinée au four à micro-ondes. La technologie Inverter éprouvée cuit de manière particulièrement homogène et douce. Le nouvel appareil polyvalent de Panasonic ne nécessite aucun raccordement d'eau pour sa fonction de cuisson vapeur. Il intègre un réservoir d'eau de 800 ml pour garantir

En bref

Four combiné 4 en 1 NN-CS89LB avec fonction vapeur

Idéal pour les familles

- Grand espace de cuisson de 31 L
- Cuisson sur deux niveaux

Cuisson vapeur puissante de 1300 W pour des plats sains et faibles en matières grasses

- Deux sorties de vapeur
- Réservoir de 800 ml / Pas besoin de raccord d'eau

Four à air chaud de 30-230 °C et fonction grill à trois niveaux

- Excellente alternative au four traditionnel

Micro-ondes avec technologie Inverter

- Douce et homogène Réchauffage et cuisson

Préparation facile et rapide

- 36 programmes automatiques
- 12 programmes combinés
- Programme «Menu Junior»
- Cuisson vapeur sur deux niveaux
- Air chaud sur deux niveaux

Nettoyage facile

- Intérieur en acier inoxydable
- Programme de nettoyage
- Eléments de chauffage encastrés
- Panneau de commande tactile

Positionnement libre ou encastré (Châssis intégré disponible en option)

501 x 391 x 480 mm (L x H x P)

Vous trouverez ce communiqué de presse et les photos de presse (disponibles pour téléchargement en 300 dpi) sur

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

une¹ cuisson vapeur performante. En résumé: zéro effort d'installation et un plus grand choix de positionnement sur le plan de travail.

Pour la cuisson au micro-ondes, le capteur Genius assure un résultat de cuisson optimal. Ce capteur innovant analyse l'humidité présente dans l'espace intérieur de 31 litres et détermine ainsi le temps de cuisson optimal. Il suffit de sélectionner le programme automatique souhaité et d'appuyer sur le bouton Marche.

Le grand gril du NN-CS89LB permet d'obtenir de la viande au bon goût de grillades ou de faire cuire un gratin de légumes. Les trois niveaux (fort, moyen, faible) permettent de faire brunir les plats de manière homogène.

Les pâtisseries amateurs seront également ravis du NN-CS89LB. Le four à air chaud couvre une plage de température de 30 à 230 °C. Il intègre même une fonction de débit vapeur puissant – pour du pain et des brioches croustillants dignes d'un boulanger. L'espace de cuisson sans plateau tournant est assez grand pour un poulet entier. En mode combiné air chaud/micro-ondes, le poulet est prêt en 36 minutes² à peine. Le four traditionnel n'en fait pas autant.

L'appareil multifonction est contrôlé via les commandes tactiles de la porte en verre fumé. Ce design tactile complète le look premium du four, et facilite l'hygiène dans la cuisine. Pour l'espace intérieur, rien de plus simple: essuyer, et c'est fini! Le programme de nettoyage, le fond plat et les éléments chauffants encastrés permettent de nettoyer rapidement et efficacement toute trace de nourriture. Même si son utilisation est un véritable jeu d'enfant, l'appareil n'est pas à la portée des plus petits. En effet, une sécurité enfants protège le menu tactile de tout accès non souhaité. La charnière de porte du NN-CS89LB se trouve en-dessous et facilite ainsi l'entrée et la sortie des plats.

Le Panasonic NN-CS89LB sera disponible à partir de mai 2020. Le prix de vente conseillé de l'appareil est de 955.– CHF. Il inclut une plaque de cuisson émaillée, une grille métallique, une plaque de gril et un plat en verre rectangulaire.

¹ 30% plus performante que son prédécesseur, le Panasonic NN-CS894.

² Poulet entier de 1,3 kg. En comparaison, dans un four traditionnel, le temps de cuisson s'élève à une bonne soixantaine de minutes.

Pour garder de la place sur son plan de travail, il est également possible d'intégrer le four combiné 4 en 1 avec fonction vapeur dans un placard. (Norme européenne/60 cm)
La référence
NN-TK816 propose un châssis de montage en acier inoxydable en option pour 299.- CHF (PVC).

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, de l'électroménager, de l'automobile et de la vente aux entreprises. L'année 2018 a marqué le centenaire de l'entreprise qui s'est développée à l'échelle mondiale et exploite actuellement 582 succursales et 87 sociétés associées 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 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 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

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

Niveau au 2/2020. Sous réserve de modifications sans préavis.