

## PRESSEINFORMATION

Nr. 021/FY 2023, August 2023

### Panasonic Kombi-Mikrowellenöfen NN-DF38P/DF37P und Air Fryer NF-CC600/NF-CC500

Mehr Spaß beim Kochen und eine gesündere Zubereitung vieler Lieblingssessen



**Hamburg, August 2023 – Wohlbefinden beginnt mit einer leckeren, bewussten Ernährung. Panasonic setzt sich deshalb mit seinen „Experience Fresh“ Küchengeräten mit Leidenschaft dafür ein, den Spaß am gesunden, bewussten Kochen in den Alltag zu bringen. Jüngstes Beispiel sind die neuen Kombi-Mikrowellengeräte NN-DF38P und NN-DF37P sowie die ersten Panasonic Air Fryer NF-CC600 und NF-CC500. Sie zeigen, wie clevere Technik dabei helfen kann, sich einfach besser zu ernähren und dabei auch noch Zeit und Energie zu sparen.**

Die vier Neuheiten sind – wie alle Panasonic Experience Fresh Küchengeräte – von „Washoku“ inspiriert, was für „traditionelles japanisches Essen“ steht. Tatsächlich ist Washoku weitaus mehr als eine kulinarische Tradition. Es wurde von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe der Menschheit anerkannt. Der Respekt vor der Natur und ein achtsamer Umgang mit sich und den natürlichen Ressourcen zählen zu den Washoku Grundsätzen. Auf diese Weise nährt Washoku nicht nur den Körper, sondern auch die Seele und wird mit der in Japan beobachteten Langlebigkeit in Verbindung gebracht. Panasonic Küchengeräte tragen den Washoku Gedanken um die Welt. Indem sie einen ausgewogenen, gesünderen Lebensstil fördern, sorgen sie für mehr inneres Wohlbefinden.

#### Im Überblick

Panasonic Experience Fresh  
Neuheiten

Kombi-Mikrowellen mit  
Grill- und Ofenfunktion  
NN-DF38P und NN-DF37P

- Energie- und zeitsparende Zubereitung durch Eco Kombi-Modi
- 100-1.000 Watt Mikrowelle, 900 Watt Grill und Ober-/Unterhitze (30 – 200 °C) in einem Gerät
- Kompakter Ofenersatz mit 23 Liter Garraumvolumen
- Viel Platz durch flachen Garraum ohne Drehteller
- Mit Inverter-Technologie gleichmäßig und schonend Erwärmen und Garen
- Zahlreiche Automatikprogramme für einfache Bedienung

Air Fryer NF-CC600/NF-CC500

- Gesundes, fettarmes Frittieren mit Heißluft
- Energie- und zeitsparende Zubereitung von Speisen
- Dampfzugabe für knusprige und saftige Ergebnisse
- 6 bzw. 5 Liter Fassungsvermögen
- Kompakt und elegant
- 80 – 200 °C Rundum-Heißluft
- Sichtfenster und zuschaltbare Innenbeleuchtung

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

## Kombi-Mikrowellengeräte NN-DF38P und NN-DF37P

Mit dem schwarzen Kombi-Mikrowellengerät NN-DF38P und seinem weißen Schwestermodell NN-DF37P stellt Panasonic die Nachfolger der beliebten NN-DF383 und DF385 vor. Hervorzuheben sind die Eco Kombi-Einstellungen. Im Eco Kombi-Modus setzt Grill und Mikrowelle gleichzeitig ein und ist damit deutlich effizienter als Ober-/Unterhitze allein. Ob knuspriges Hähnchen, Fischfilet oder Pizza: Viele köstliche Backofengerichte lassen sich ohne Vorheizen viel schneller und energiesparender zubereiten. Im Vergleich zum Backofen-Modus (Ober-/Unterhitze) spart der Eco Kombi-Modus bis zu 40 Prozent Energie und 55 Prozent Garzeit.<sup>1</sup>

- Wie ein Backofen - nur kompakter und vielseitiger

Mit ihren kompakten Außenabmessungen von 33,8 x 48,3 x 41,2 x cm (H x B x T) sind die NN-DF38P und NN-DF37P in kleinen Küchen eine willkommene Alternative zu herkömmlichen Backöfen. Die nach unten zu öffnende Tür gibt einen 23 Liter Garraum frei. Hier passt dank des drehtellerfreien Designs auch rechteckiges Backofengeschirr hinein. Der weite Temperaturbereich von 30-200 °C (Ober-/Unterhitze) lädt dabei zum Ausprobieren vieler Rezepte und DIY-Ideen ein: vom ganzen Huhn bis zum hausgemachten Trockenobst. Nach dem Essen kürzt die pflegeleichte Garraumoberfläche das Aufräumen der Küche angenehm ab.

- Mikrowellenfunktion mit zahlreichen Möglichkeiten

Die Mikrowellen-Funktion der NN-DF38P/DF37P kann viel mehr als Aufwärmen. Mit ihren sieben Leistungsstufen (100 W, 270 W, 300 W, 440 W, 600 W, 800 W, 1000 W) ermöglicht sie das Auftauen, Erhitzen oder Garen vielfältiger Lebensmittel. Die Inverter-Technologie arbeitet dabei nicht nur gleichmäßig, schonend und schnell. Sie sorgt auch dafür, dass Nährstoffe bestmöglich erhalten bleiben.

- Grill mit 3 Leistungsstufen

Appetitliche Bräunungen, feiner Crunch oder kräftige Röstaromen? Der 900 Watt-Grill mit drei Leistungsstufen heizt vielen Speisen perfekt ein. Grill 1 (niedrig) und Grill 2 (mittel) sind geeignet für empfindliche Lebensmittel und solche, die eine längere Grillzeit benötigen, wie z.

---

<sup>1</sup> Angaben zur Energie- und Zeitersparnis gelten beim Kochen mit den Panasonic Kombi-Mikrowellengeräten NN-DF38P und NN-DF37P. Die Ergebnisse basieren auf der durchschnittlichen Wattleistung pro Stunde und der durchschnittlichen Zubereitungszeit für vier verschiedene Gerichte (Roastbeef 1 kg, gebratenes ganzes Hähnchen 1 kg, Fischfilets 400 g und gekühlte Pizza 300 g) unter Verwendung interner Produkttests von Panasonic, bei denen die mit dem Eco Kombi-Modus 3 zubereiteten Gerichte mit dem Backofenmodus (Ober-/Unterhitze) desselben Mikrowellenofens verglichen wurden (China, August 2023).

B. Fisch oder Hähnchenteile. Grill 3 (hoch) empfiehlt sich für die meisten Fleischsorten wie Speck, Würstchen und Koteletts, aber auch zum Rösten/Toasten von Brot.

- Fettarme Zubereitung für Besseresser / Genuss ohne Reue

Wie trägt ein emailliertes Grill-/Backblech zu mehr innerem Wohlbefinden bei? Indem es durch eine fettarme Zubereitung viele „kleine Sünden“ zum gesünderen Lieblingsessen macht. Seine speziellen Rillen leiten überschüssiges oder austretendes Fett während des Garvorgangs ab. So enthalten Speisen weniger Kalorien und gelingen außen schön knusprig und innen saftig.

Zwei Führungsschienen im Inneren des Panasonic Kombi-Ofens ermöglichen es, die Höhe des Emailblechs einzustellen.

- Auto-Programme für eine einfache Bedienung / zum einfach Loskochen

Kochen kann so einfach sein. Man nehme eines der 16 Auto-Menü-Programme, um mit wenigen Schritten Hauptgerichte, Beilagen und sogar Desserts zuzubereiten. Einfach nur das passende Programm wählen, gegebenenfalls das Gewicht der Speisen eingeben und Start drücken.

Wo gekocht wird, können Spritzer und Verunreinigungen entstehen. Sogar für die Reinigung des Garraums ist ein Auto-Programm integriert. So lassen sich die Mikrowellen mit wenig Aufwand gründlich reinigen.

- Nachhaltige Verpackung

Die neuen Panasonic Kombi-Mikrowellengeräte kommen mit nachhaltigen Verpackungen in den Handel. Während die Umkartons vollständig auf Kunststoffteile verzichten, sind die Geräte selbst in wiederverwendbares Baumwollgewebe eingehüllt.

- Preise und Verfügbarkeit

Die schwarze NN-DF38P und die weiße NN-DF37P sind ab Januar 2024 erhältlich. Die unverbindlichen Preisempfehlungen betragen jeweils 379 Euro inklusive Mehrwertsteuer.

## Panasonic Air Fryer NF-CC600/CC500: Gesünder frittieren mit heißer Luft und Dampf

Mit den Heißluftfritteusen NF-CC600 und NF-CC500 erweitert Panasonic seine Experience Fresh Gerätefamilie und eröffnet neue Möglichkeiten für gesünderes Kochen.

Die Heißluftfritteusen, auch Air Fryer genannt, funktionieren wie kleine Backöfen. Aufgrund ihres geringeren Fassungsvermögens (6 Liter beim NF-CC600 und 5 Liter beim NF-CC500) sowie der zirkulierenden Ober- und Unterhitze können sie jedoch Zeit und Energie sparen beim Kochen. Sie frittieren Speisen mit geringer oder gar keiner Ölzugabe. Damit sind sie nicht nur für Fritten-Fans, die ihre Ernährung verbessern möchten, das ideale Küchentool.

Das Besondere an den Panasonic Heißluftfritteusen ist dabei ihre Dampfzugabe. Aus einem integrierten Wassertank kann einfach auf Tastendruck Dampf in die Air Fryer eingeleitet werden. Durch die höhere Luftfeuchtigkeit kann die Luft mehr Wärme leiten und gleichmäßiger verteilen. Das Ergebnis sind kürzere Zubereitungszeiten und z.B. Chicken Wings, die außen besonders knusprig und innen zart und saftig sind.

Beide Panasonic Air Fryer bieten 1400 W Leistung auf und finden mit ihrem kompakten, eleganten Design leicht auf der Küchenarbeitsfläche Platz. Der NF-CC600 (35,7 cm x 26,7 cm x 35,5 cm / H x B x T) hat ein Fassungsvermögen von 6 Litern und wiegt gut zu handhabende 5,4 kg. Der NF-CC500 (36,0 cm x 26,5 cm x 32,8 cm / H x B x T) mit 5 Litern Fassungsvermögen wiegt sogar nur 4,79 kg.

### 360° Heißluftfrittieren für krossen, fettreduzierten Genuss

Das gesunde Frittieren in zirkulierender heißer Luft reduziert nicht nur die Fettzugabe erheblich und macht häufiges Wenden überflüssig. Es lässt vielmehr beim Garen auch das Fett aus den Lebensmitteln austreten, das beim herkömmlichen Frittieren eingeschlossen werden würde. So helfen die Panasonic Air Fryer allen Ernährungsbewussten dabei, weniger versteckte Fette zu sich zu nehmen.

### Hochtemperaturbeständiges Fenster

Ist es schon fertig? Das integrierte Sichtfenster ist ideal, um die Fortschritte im Inneren der Panasonic Air Fryer zu beobachten. Um keine unnötige Energie zu verbrauchen, wird die Innenbeleuchtung nur bei Bedarf aktiviert und bleibt ansonsten während des Heißluftfrittierens ausgeschaltet.

### Bequeme Auto-Programme

Die Bedienung über das Display umfasst die Funktionen *Start & Pause*, *Zeit & Temperatur* und *Wasser hinzufügen*. Ein LED-Touchpanel mit elf farbigen und leicht verständlichen Symbolen für voreingestellte Menüs ermöglicht die unkomplizierte Zubereitung von Lieblingsgerichten. So lassen sich mit dem NF-CC600 Hähnchen, Fisch, Meeresfrüchte, Steaks, Würstchen, Gemüse, Kartoffeln, Pizza, Kuchen, Pommes frites und Toast auf Fingertipp zubereiten. Der NF-CC500 bietet Voreinstellungen für Hähnchen, Toast, Meeresfrüchte, Steaks, Frikadellen, Gemüse, Kartoffeln, Pizza, Kuchen, Pommes frites und Trockenfrüchte.

Die Garzeit ist zwischen einer Minute und 60 Minuten einstellbar. Der Temperaturbereich reicht von 80 °C bis 200 °C.

Beide Modelle werden voraussichtlich ab Frühjahr 2024 erhältlich sein. Unverbindliche Preisempfehlungen stehen zum jetzigen Zeitpunkt noch nicht fest.

Die Experience Fresh-Gemeinschaft

Experience Fresh steht nicht nur für innovative Küchengeräte, sondern auch für eine Social-Media-Community, die Kochbegeisterte zusammenbringt und gesundes, frisches und leckeres Essen in den Mittelpunkt stellt. Dort gibt es zahlreiche Geheimnisse einer natürlichen, gesunden Ernährung sowie Tipps von Kochexperten zu entdecken. Wellness, vegane, glutenfreie Rezepte und schnelle Snacks werden sowohl von Panasonic als auch von den Nutzern geteilt.

Entdecken Sie all dies auf den Social-Media-Kanälen von Experience Fresh und auf der Online-Plattform [www.experience-fresh.eu](http://www.experience-fresh.eu).

## Über die Panasonic Group:

Die 1918 gegründete Panasonic Group ist heute weltweit führend in der Entwicklung innovativer Technologien und Lösungen für eine Vielzahl von Anwendungen in den Bereichen Unterhaltungselektronik, Wohnungsbau, Automobil, Industrie, Kommunikation und Energie. Am 1. April 2022 wurde die Panasonic Group in ein operatives Unternehmenssystem umgewandelt, wobei die Panasonic Holdings Corporation als Holdinggesellschaft fungiert und acht Unternehmen unter ihrem Dach angesiedelt sind. Die Gruppe erzielte in dem am 31. März 2023 zu Ende gegangenen Geschäftsjahr einen konsolidierten Nettoumsatz von 59,4 Milliarden Euro (8.378,9 Billionen Yen).

Wenn Sie mehr über die Panasonic Group erfahren möchten, besuchen Sie bitte:

<https://holdings.panasonic/global/>

Aktuelle Videos zu Panasonic Mikrowellen und Dampfbacköfen finden Sie auf Youtube unter: <https://www.youtube.com/playlist?list=PLBFED6C01B24DC35D>.

Weitere Informationen:  
Panasonic Deutschland  
eine Division der Panasonic Marketing Europe GmbH  
Winsbergring 15  
22525 Hamburg

Ansprechpartner für Presseanfragen:  
Panasonic Pressebüro  
E-Mail: [panasonic-pr@jdb.de](mailto:panasonic-pr@jdb.de)

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

Stand 08/2023. Irrtümer und technische Änderungen ohne Ankündigung vorbehalten.