Die Neuen sind da

Panasonic startet Verkauf von Kücheneinbaugeräten in Deutschland

PRESSEINFORMATION  
Nr.029/FY 2015, Juli 2015

Im Überblick:

Küchengroßgeräte Programm

Induktionskochfelder:

Mit Genius Sensor: Infrarotmessung erfasst Temperaturen von 65-230°C; ermöglicht präzise Einstellung in Fünf-Grad-Schritten

Einbaubacköfen:

3-in-1-Kompaktbackofen: Backofen, Mikrowelle und vollwertiger Dampfgarer in einem Gerät

Wärmeschubladen:

Temperaturen von 30-80°C zum Aufwärmen und Niedrig-temperaturgaren

Edelstahl-Abzugshauben:

Insel-Dunstabzugshauben; Abluft- und Umluftbetrieb

Einbaugeschirrspüler:

Vollintegrierbar; Energieeffizienzklasse A+++

Kühlschränke:

Vollintegrierbare Varianten und Side-by-Side; VitaminSafe mit farbigen LED-Lampen zur Aktivierung von Vitamin C & D

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

Hamburg, Juli 2015 – Der Markt an Küchengeräten und vermeintlich praktischen Alltagshelfern ist riesig. Ähnlich groß ist aber auch die Zahl ungenutzter Maschinen, die verstauben und Platz wegnehmen oder teurer Einbauten, die ihren Zweck nicht wie erwartet erfüllen. Dabei sollten Küchengroßgeräte und Kleingeräte das Leben erleichtern, zum individuellen Lebensstil des Besitzers passen und für Freude beim Kochen sorgen. Genau das bieten die neuen Einbaugeräte von Panasonic, die ab August in ausgewählten Küchenstudios erhältlich sind. Eingeführt wird unter anderem ein Kompaktofen, der mit vollintegriertem Dampfgarer, Mikrowelle und Backofen erstmals drei Geräte in einem vereint. Ein weiteres Highlight ist ein neuartiges Induktionskochfeld. Es bietet die Möglichkeit zur punktgenauen Temperatureinstellung – und damit eine neue Dimension, die Präzision und Leidenschaft beim Kochen verbindet.

Noch nie waren in unserer Gesellschaft bewusste Ernährung und ein gesunder Lebensstil ein so großes Thema wie heute. Damit haben sich nicht nur die Ansprüche an die Qualität von Lebensmitteln verändert, sondern auch die Erwartungen an Küchengeräte und deren technische Leistungen deutlich gesteigert. „Mit Kücheneinbaugeräten ist Panasonic bereits seit 1977 in Asien sehr erfolgreich. Deshalb ist dieses Produktfeld kein Neuland für uns“, erklärt Vertriebsleiter Ulf Triebener. „Für deutsche Hobbyköche bringt die Einführung dagegen großen Fortschritt, der dem erweiterten Horizont rund um das Thema Kochen gerecht wird. Kochleidenschaft und gesunde Ernährung verbinden sich hier in zentralen Aspekten wie Frische der Lebensmittel, Erhalt von Vitaminen und schonender, sowie geschmacklich hervorragender Zubereitung. Unsere Geräte bieten eine neue technische Dimension des Kochens, die all das im Alltag ermöglichen.“

Gradgenau mit Induktion

Diese neue Dimension zeigt sich insbesondere bei den Induktionskochfeldern mit integriertem Genius Sensor. Die 60 oder 90 cm breiten Kochfelder gestatten erstmals, was bislang nur mit dem Backofen möglich war: die Temperatur in Fünf-Grad-Schritten präzise einzustellen. Eine Neuheit auf dem europäischen Markt, die optimale Kontrolle während der Zubereitung ermöglicht. So können Konsistenz, Geschmack und Nährstoffgehalt aktiv durch die exakte Regulierung der Hitze beeinflusst werden. Per Infrarot wird die Temperatur zwischen 65 und 230 Grad direkt am Boden des Kochgeschirrs gemessen und durch eine automatische Leistungssteuerung konstant auf dem gewünschten Niveau gehalten.

Das neue Dreimaleins

Eine weitere Innovation im Programm ist der 3-in-1-Kompaktbackofen. Panasonic vereint damit erstmals drei Basisgeräte, einen Backofen, eine Mikrowelle und einen vollwertigen Dampfgarer, in einem Modell. Auf diese Weise spart man nicht nur kostbaren Platz in der Küche – die Kombination von unterschiedlichen Funktionen und Geräten ermöglicht außerdem einen intelligenten Einsatz. So lässt sich mit der Dampffunktion zum Beispiel Geflügel erst schonend vorgaren, im Anschluss bräunt der Grill das Fleisch von außen, während es innen zart und saftig bleibt. Für mehr Komfort gibt es eine passende Wärmeschublade, die neben ihrer Warmhaltefunktion einen Auftaumodus für Tiefkühlkost und die Möglichkeit zum Niedrigtemperaturgaren bietet. Auf diese Weise können im Kompaktofen bei hohen Temperaturen zum Beispiel Kartoffeln oder Quiche backen, während in der Wärmeschublade gleichzeitig Fleisch bei 80 Grad ziehen kann.

Komplettiert wird das Programm durch geräuscharme Insel-Dunstabzugshauben, Geschirrspüler der Energieeffizienzklasse A+++, integrierbare Kühlschrankvarianten mit VitaminSafe sowie die bereits auf dem Markt eingeführten und bekannten Side-by-Side Kühlschränke. „In Edelstahl- oder Rauchglasoptik und mit ergonomisch geformten, durchgehenden Griffen setzen wir bei allen Geräten bewusst auf ein puristisches und einheitliches Design“, sagt Ulf Triebener. „Dadurch wird der Anspruch nach japanischer Perfektion und das klare, technologische Image der Marke Panasonic auch nach außen hin sichtbar.“

Die neuen Kücheneinbaugeräte von Panasonic sind ab August 2015 deutschlandweit im Küchenfachhandel erhältlich. Eine Händlersuche nach Postleitzahl steht online unter [www.panasonic.de](http://www.panasonic.de) zur Verfügung.

Im Überblick:

**3-in-1-Kompaktbackofen**

Kombination von Dampfgarer, Backofen und Mikrowelle erstmals auf dem deutschen Markt

Funktionen: Dampfgaren, Heißluft, Grillen, Erhitzen und Auftauen Ober- und Unterhitze

60 Automatik-Programme zum Beispiel zur Zubereitung von Fleisch, Fisch und Muscheln oder Gemüse

Kombi-Einstellungen aus Dampf/Heißluft, Heißluft/Grill, Heißluft/Mikrowelle oder Grill/Mikrowelle

Dampfgarer: drei Leistungsstufen und konzentrierter Dampfstrahl; 0,9 l Tank

Mikrowelle: 1000 Watt, sechs Leistungsstufen und Inverter-Technologie

Maße: 60 cm breit, 56 cm tief und 45 cm hoch

LED-Display mit Touch-Control und Word-Prompt-Funktion

Katalytische Rückwand und Dampfreiniger-Funktion für das Gerät

Ausführung: Edelstahl oder Rauchglas

Fünf Fragen zum 3-in-1-Kompaktbackofen

Was ist das Besondere am neuen 3-in-1-Kompaktbackofen?

* Erstmals sind drei Basisfunktionen in einem Modell vereint: Backofen, Mikrowelle und vollwertiger Dampfgarer
* Eine Vielzahl an Funktionen eröffnet diverse Zubereitungsmöglichkeiten mit nur einem Gerät

Welche Vorteile bringt der 3-in-1-Kompaktbackofen?

* Jedes der drei Geräte ist einzeln, aber auch in Kombination nutzbar
* Individuell auf das Lebensmittel abgestimmte Schritte und die Verknüpfung unterschiedlicher Funktionen ermöglichen eine optimale Zubereitung
* Die innovative Inverter-Technologie ermöglicht eine gezielte Dampf- und Hitzeverteilung im oberen Bereich des Geräts und sorgt damit für eine hohe Effizienz
* Die Kombination aus drei Geräten spart effektiv Platz und ist wesentlich günstiger in der Anschaffung

Wie nutzt man die Funktionen?

* Die einzelnen Funktionen wie schonendes Dampfgaren, aromatisches Grillen oder sanftes Auftauen können einzeln oder in Kombination für das jeweilige Lebensmittel genutzt werden
* Beispiel: Hühnchen erst mit dem Dampfgarer vorgaren und anschließend mit dem Backofen grillen; oder Tiefgekühltes zuerst in der Mikrowelle auftauen und anschließend im Dampfgarer schonend fertig garen

Für wen ist der Kompaktbackofen interessant?

* Für alle, die gerne kochen und Funktionalität in der Küche lieben
* Für Gesundheitsbewusste, die Wert auf schonendes Garen legen

Wo ist der Kompaktbackofen erhältlich und was kostet er?

* Der 3-in-1-Kompaktbackofen ist ab August 2015 deutschlandweit im Küchenfachhandel ab 1.999 Euro erhältlich
* Eine Händlersuche nach Postleitzahl steht online zur Verfügung

Im Überblick:

3-in-1-Kompakt-backofen

Kombination von Dampfgarer, Backofen und Mikrowelle; erstmals auf dem deutschen Markt erhältlich

Funktionen: Dampfgaren, Heißluft, Grillen, Erhitzen und Auftauen, Ober- und Unterhitze

60 Automatik-Programme; zum Beispiel zur Zubereitung von Fleisch, Fisch und Muscheln oder Gemüse

Kombi-Einstellungen aus Dampf/Heißluft, Heißluft/Grill, Heißluft/Mikrowelle oder Grill/Mikrowelle

Dampfgarer: drei Leistungsstufen und konzentrierter Dampfstrahl; 0,9l Tank

Mikrowelle: 1000 Watt, sechs Leistungsstufen und Inverter-Technologie

Maße: 60cm breit, 56cm tief und 45cm hoch

LED-Display mit Touch-Control und Word-Prompt-Funktion

Katalytische Rückwand und Dampfreiniger-Funktion für das Gerät

Ausführung: Edelstahl oder Rauchglas

Fünf Fragen zum Induktionskochfeld mit Genius Sensor

Was ist das Besondere am neuen Induktionskochfeld mit Genius Sensor?

* Es ermöglicht erstmals die Einstellung der Temperatur in Fünf-Grad-Schritten für Induktion

Im Überblick:

Induktionskochfeld mit Genius Sensor

Genius Sensor mit Infrarot-messung; erfasst Temperaturen von 140-230°C

Genius Sensor+ erfasst Temperaturen von 65-230°C

Bis zu fünf Kochzonen, davon bis zu drei flexible Kochzonen

Sensor-Funktionen: Braten, Frittieren, Autoboil, Schonkochen bei niedrigen Temperaturen

18 Leistungsstufen

Boost-Funktion

TFT-Farbdisplay oder LED-Display mit Slider Touch-Control und Word-Prompt-Funktion

Rahmendesign: Flächenbündig oder Facettenschliff

90 oder 60cm breit, 52cm tief, 6cm hoch

36l Fassungsvermögen

* Präzises Garen nach exakter Temperatur ist mit dem Backofen schon lange üblich und ist nun auch für das Induktionskochfeld möglich

Welche Vorteile bringt der Genius Sensor?

* Optimale Temperaturkontrolle
* Konsistenz, Geschmack und Nährstoffgehalt der Lebensmittel können durch exakte Regulierung aktiv beeinflusst werden
* Die Angabe von Gradzahlen ist exakter als bisherige Hinweise zu schwacher, mittlerer oder starker Hitze – Kochen mit Induktion wird dadurch genauer
* Aufgrund des klaren Designs passt sich das Induktionsfeld mit Genius Sensor jeder Küche optimal an
* Das Kochen mit dem Genius Sensor ist in seiner Bedienung genauso einfach wie bei bisher üblichen Kochfeldern

Wie funktioniert der Genius Sensor?

* Ein Temperaturfühler misst per Infrarot den Bereich zwischen 65 und 230 Grad im Gegensatz zu herkömmlichen Sensoren direkt am Boden des Kochgeschirrs
* Eine automatische Leistungssteuerung hält die Temperatur während des Kochens konstant auf dem gewünschten Niveau
* Die Autoboil-Funktion bringt auch große Mengen Flüssigkeit blitzschnell zum Kochen; kein Überkochen dank Alarm und automatischer Leistungsregulierung

Für wen ist das neue Induktionskochfeld interessant?

* Für alle, die leidenschaftlich gerne kochen und Funktionalität in der Küche lieben
* Für Fortschrittsorientierte, die neue Möglichkeiten und durchdachte Innovationen schätzen
* Für gesundheitsbewusste Nutzer, die Wert auf schonende Zubereitung und den Erhalt von Nährstoffen legen
* Für ambitionierte Hobbyköche, die anspruchsvolle oder auch temperaturabhängige Rezepte wie Sauce Hollandaise oder Zabaione zubereiten
* Für Familien, für die Effizienz und Sicherheit im Alltag wichtig sind
* Für Berufstätige, die für vereinfachte Abläufe und stressfreies Kochen dankbar sind

Wo ist das Induktionskochfeld erhältlich und was kostet es?

* Das Induktionskochfeld mit Genius Sensor ist ab August 2015 deutschlandweit im Küchenfachhandel erhältlich und kosten je nach Ausführung zwischen 1.399 und 2.999 Euro
* Eine Händlersuche nach Postleitzahl steht online zur Verfügung

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, Enterprise Solutions und Device Industries. Seit der Gründung im Jahr 1918 expandierte Panasonic weltweit und unterhält inzwischen 468 Tochtergesellschaften und 94 Beteiligungsunternehmen auf der ganzen Welt. Im abgelaufenen Geschäftsjahr (Ende 31. März 2015) erzielte das Unternehmen einen konsolidierten Netto-Umsatz von 7,715 Billionen Yen/57,629 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.net](http://www.panasonic.net/).

Weitere Informationen:

Panasonic Deutschland

Eine Division der Panasonic Marketing Europe GmbH

Winsbergring 15

D-22525 Hamburg (Germany)

**Ansprechpartner für Presseanfragen:**  
Michael Langbehn  
Tel.: +49 (0)40 / 8549-0   
E-Mail: [presse.kontakt@eu.panasonic.com](mailto:presse.kontakt@eu.panasonic.com)