

IFA 2016: Panasonic presenta 'Experience Fresh' e la cucina del futuro

Berlino, 31 agosto 2016 - Panasonic si conferma leader nella progettazione di prodotti innovativi, presentando una nuova gamma di piccoli elettrodomestici da cucina in occasione dell'IFA 2016 di Berlino, la fiera dedicata all'elettronica di consumo.

Visione e intuizione sono i motori che spingono la carica innovativa di Panasonic che, con i suoi prodotti, crea un perfetto equilibrio tra eleganza, precisione e prestazioni con soluzioni tecnologiche all'avanguardia.

Per assicurarsi che lo sviluppo dei nuovi prodotti rispondesse alle tendenze future nel settore dell'alimentazione e del lifestyle, **Panasonic ha stretto intense collaborazioni con esperti internazionali, tra cui chef, opinionisti e *The Future Laboratory*, società di consulenza specializzata nella previsione dei trend.**

Prodotti di qualità, quindi, ma anche prodotti capaci di migliorare il benessere delle persone, in linea con la filosofia *Experience Fresh* di influenza nipponica. La nuova gamma di Piccoli Elettrodomestici Panasonic è specificamente ideata per soddisfare le reali esigenze del mercato: *"I consumatori Italiani prestano sempre maggiore attenzione alla qualità del cibo intesa come naturalezza e genuinità. Questo dato si inserisce perfettamente nel trend globale che vede un aumento di interesse per il benessere psico-fisico e l'alimentazione sana"* afferma Daniela Walker, insight editor di *The Future Laboratory*.



Gamma di piccoli elettrodomestici da cucina Panasonic: a sostegno dei desideri del consumatore di oggi, per uno stile di vita salutare.

Il nuovo sofisticato **Forno a Microonde Combinato a Vapore DS596M** di Panasonic coniuga l'evoluta Tecnologia Inverter, che garantisce una cottura uniforme, con la Funzione Vapore per preparare pietanze sane e gustose. **La tecnologia per la cottura a vapore di Panasonic è un vero punto di riferimento per il mercato** ed è affiancata da specifiche funzioni in grado di offrire rapidamente piatti freschi pronti da gustare, senza difficoltà. Il dispositivo permette di preservare le vitamine presenti nel cibo, per un'alimentazione salutare e nutriente: un vero alleato per chiunque ricerchi un'alimentazione genuina e gustosa.

Chef Antonio Marchello – Testimonial Piccoli Elettrodomestici Panasonic & Experience Fresh Philosophy.



Da sinistra a destra: Macchina del Pane, Slow Juicer, Food Processor, Forno a Microonde e Hyper Blender.

I consumatori sono consapevoli di come l'espressione 'siamo quello che mangiamo' non riguardi soltanto la salute organica: "*Il benessere mentale è altrettanto importante, forse anche di più*", ha affermato René Sindlev (cofondatore di Dr. Smood) a LS:N Global, insight network di The Future Laboratory. Stile di vita sano e sostenibile o soluzioni rapide? Questo è il problema del consumatore moderno.

Il **Food Processor F800 di Panasonic** offre una soluzione a questo dilemma. Estremamente versatile nella preparazione degli ingredienti e nella creazione di pasti completi e salutaris, il dispositivo accompagna con elevata precisione le fasi della preparazione del pasto, confermandosi un alleato prezioso per velocità, qualità, risultati.

L'approccio *detox-retox*, che prevede uno stile di vita sano, ma senza rifiutare completamente le bevande alcoliche, è in crescita tra i consumatori, che si stanno allontanando dagli stili di vita rigidi, preferendo approcci più bilanciati. "*I consumatori moderni assumono un atteggiamento consapevole e si interessano alle proprietà nutrizionali di ciò che assumono*", sottolinea Joey Repice, general manager e beverage director, The Springs.

Lo **Slow Juicer L500 di Panasonic** è la risposta alla crescente esigenza di introdurre nella vita quotidiana il gusto salutare di succhi e spremute: funzionalità e design innovativo, per risultati impareggiabili. Perfetto per depurare l'organismo o come integrazione di uno stile di vita sano, l'estrattore di succo contrasta in modo efficace gli effetti... di una vita sociale intensa!

A differenza dei tradizionali prodotti di questo tipo, lo Slow Juicer di Panasonic estrae il succo dagli alimenti tramite una spremitura delicata, minimizzando l'esposizione al calore e all'aria. Il risultato è l'eccellente conservazione delle proprietà nutritive, per un succo vitaminico nella composizione e omogeneo nell'aspetto. Non a caso, **Panasonic Slow Juicer L500 è stato appena insignito del primo premio ai Brands Award 2016 Italia, conseguentemente alle migliori performance di vendita ed ai giudizi favorevoli di consumatori e buyer di settore.**

L'**Hyper Blender ZX1800 di Panasonic, un frullatore ad alta velocità**, vanta prestazioni eccellenti e consente di tritare il ghiaccio, tagliare le verdure e preparare purea di frutta a partire da frutti integri. In pochi secondi, è possibile preparare pietanze fresche e ricche di sostanze nutritive come zuppe o burro ottenuto da frutta secca. L'innovativa tecnologia del dispositivo preserva il valore nutritivo e il sapore genuino degli alimenti, permettendo di assaporare la freschezza dei piatti e il benessere di un'alimentazione sana.

L'evoluto sistema a sei lame acciaio inox disposte su due livelli assicura risultati eccellenti e può essere utilizzato in base a 6 programmi preimpostati. Le tre lame superiori sono dritte e lisce, adatte a tagliare gli alimenti in modo grossolano, mentre le tre lame inferiori sono dotate di bordi dentellati, ideali per tagliare finemente. Inoltre, l'**esclusivo accessorio glacette** in dotazione mantiene i drink a basse temperature fino al momento di essere serviti: perfetto per le feste estive!

"L'attuale preferenza per una cucina che fa uso di prodotti freschi", commenta Francesca Micheli, Advertising & PR Specialist di Panasonic Italia, "ci ha motivati a sviluppare la gamma Experience Fresh, di cui siamo particolarmente orgogliosi. Il consumatore moderno si avvicina al cibo in modo molto specifico: consapevole, sostenibile, salutare e sociale. E il trend è destinato a crescere. La nostra filosofia è creare prodotti che soddisfino i bisogni posti in essere dal nuovo stile di vita: la gamma di elettrodomestici da cucina è qui proprio per questo".

Stando alle previsioni di The Future Laboratory, *"nella cucina del futuro, gli elettrodomestici non si limiteranno a preparare le pietanze, ma avranno un ruolo di primo piano nell'aiutarci a realizzare il nostro desiderio di vivere in modo salutare. Il ritmo della vita si fa sempre più veloce e le aziende devono esplorare nuovi territori, progettando funzionalità che si spingano oltre alla semplice preparazione dei pasti e che siano in grado di ottimizzare il rapporto tra calorie assunte e calorie bruciate".*

Ad IFA 2016, Panasonic e The Future Laboratory daranno forma materiale alle proprie visioni in collaborazione con i creative food designers dello studio Blanch & Shock. Gli ospiti di Panasonic saranno accolti con l'offerta di pietanze eccezionali, in grado di rendere concreto ed evidente l'impatto emotivo che il cibo e le bevande hanno sul nostro corpo. Le degustazioni saranno realizzate con i dispositivi della gamma di piccoli elettrodomestici da cucina di Panasonic. *"Siamo entusiasti all'idea di lavorare con la gamma di elettrodomestici da cucina di Panasonic",* hanno commentato i food designers di Blanch & Shock *"è incredibile come riescono a portare nello spazio casalingo processi molto complessi come la cottura con forno a vapore e la spremitura lenta. I piatti complicati diventano semplici, aprendosi a una varietà di opzioni nuove".*

L'estrattore di succo Panasonic L500 è appena stato introdotto in due nuove versioni cromatiche, rosso lacca e champagne, al prezzo suggerito al pubblico di 229€.

Il Food Processor F800 è appena stato lanciato sul mercato Italiano in due versioni, commercializzate rispettivamente al prezzo indicativo suggerito di 249€ e 299€.

Il Forno a Vapore DS596 è disponibile da questa estate, indicativamente al prezzo suggerito di 499€.

L'Hyper Blender arriverà sul mercato Italiano nel mese di Settembre con il prezzo suggerito al pubblico di circa 499€.

A proposito di Panasonic

Panasonic Corporation è leader mondiale nello sviluppo di tecnologie e soluzioni elettroniche destinate all'elettronica di consumo e al settore domestico, aziendale e automobilistico. Dalla sua fondazione, che risale al 1918, Panasonic è cresciuta a livello mondiale e conta 474 società controllate e 94 consociate in tutto il mondo (dati aggiornati a marzo 2016), con un fatturato netto consolidato di 56,794 miliardi di euro (7,553 trilioni di yen) per l'anno fiscale terminato il 31 marzo 2016. La società si propone di creare nuovo valore grazie alla continua innovazione in aree e segmenti diversi, realizzando prodotti in grado di migliorare la vita e l'ambiente globale dei propri clienti. Panasonic Italia, fondata nel 1980, conta 140 dipendenti ed un network di agenti sul territorio nazionale. L'azienda ha sviluppato un fatturato complessivo di 250 milioni di Euro nell'ultimo anno fiscale. Maggiori informazioni sul gruppo e sul marchio Panasonic sono disponibili al sito www.panasonic.it.