



In foto: friggitrice ad aria CC600

## PANASONIC PRESENTA 2 NUOVI FORNI COMBINATI E LE FRIGGITRICI AD ARIA

*Milano, 29 agosto 2023* - Panasonic, leader mondiale nello sviluppo di elettronica, tecnologie e soluzioni all'avanguardia, ha presentato oggi le quattro new entry della sua famiglia di elettrodomestici “Experience Fresh”: i forni a microonde NN-DF38P e NN-DF37P, che vanno ad ampliare la gamma dei forni combinati, e le friggitrici ad aria NF-CC600 e NF-CC500 – una vera e propria novità per il mercato europeo. Questi quattro elettrodomestici compatti ed eleganti offrono risparmio energetico riducendo contemporaneamente il tempo di cottura, con programmi automatici di facile utilizzo per ricette sane che risveglieranno il piacere di cucinare e promuoveranno un miglior equilibrio attraverso piatti rapidi, salutari e gustosi.

### **Benessere interno**

La filosofia di Panasonic mira a creare uno stile di vita più salutare, più semplice e più equilibrato. Siamo convinti che il benessere inizi da un'alimentazione e una nutrizione sana. Ecco perché i nostri prodotti da cucina sono progettati per supportare i consumatori nella loro ricerca del benessere generale, a vantaggio sia loro che della società e del pianeta; tutti devono poter avere a disposizione e condividere ricette e tecniche di cottura salutari. Il nostro brand di cucina “Experience Fresh” incarna questa visione. Si ispira alla tradizione dello stile di vita giapponese, facendo della cucina sana un'esperienza deliziosa e allo stesso tempo utile.

La nostra gamma di prodotti include un'ampia scelta di elettrodomestici che ispirano a provare nuove ricette, promuovendo allo stesso tempo un migliore equilibrio attraverso piatti veloci, sani e gustosi. Le nostre tecnologie di cottura si ispirano al “Washoku”, che significa “Cibo giapponese tradizionale”. Il Washoku dà priorità alle tecniche di cottura che preservano i nutrienti naturali e l'umani (parola in giapponese che significa “saporito”) degli ingredienti, promuovendo il benessere interno.

Il Washoku non è solo una tradizione culinaria; è anche riconosciuto dall'UNESCO come patrimonio culturale immateriale dell'umanità. Si allinea ai principi del rispetto della natura e dell'uso di risorse naturali in modo sostenibile, contribuendo verosimilmente alla longevità che caratterizza gli abitanti del Giappone.

I nostri elettrodomestici e le nostre innovazioni per la cucina promuovono uno stile di vita più equilibrato e salutare, favorendo al contempo il benessere interno. Attraverso una dieta e scelte alimentari attente ispirate al Washoku, miriamo a nutrire non solo il corpo, ma anche l'anima. Sperimenta anche tu con Panasonic tutta la potenza trasformativa del benessere olistico per una vita più sana e più appagante.



In foto: forno combinato NN-DF38P

## **Forni a microonde combinati**

Le caratteristiche distintive dei nuovi forni combinati NN-DF38P e NN-DF37P sono le tre impostazioni della modalità Eco Combi. Grazie all'erogazione di microonde e grill allo stesso tempo, la modalità Eco Combi è più efficiente della sola cottura a convezione (con riscaldamento dall'alto verso il basso), permettendo una cottura al forno più rapida, senza necessità di pre-riscaldamento. Dal pollo croccante ai filetti di pesce e la pizza, è possibile ridurre il consumo energetico fino al 40% e il tempo di cottura fino al 55% utilizzando la modalità Eco Combi al posto della modalità a convezione (riscaldamento dall'alto verso il basso) sui forni combinati NN-DF38P e NN-DF37P.\*

### Design compatto simile a quello di un fornello da cucina

I modelli NN-DF38P e NN-DF37P sono forni a microonde a cavità piatta compatti (48,3 x 41,2 x 33,8 cm) con uno spazio di cottura capiente, uno sportello a ribalta e una capacità di 23 l, perfetti sostituti di un forno a convezione tradizionale. Grazie al design senza piatto rotante, è possibile non solo utilizzare teglie rettangolari, ma anche risparmiare tempo durante la pulizia della cavità. Cucinare diventa davvero facile, persino nelle cucine più piccole in cui lo spazio è limitato. Alternativa compatta ai forni standard, la serpentina inferiore e quella superiore offrono una potenza di cottura ottimale per risultati perfetti: è addirittura possibile arrostitire un pollo intero!

### Microonde

Oltre a riscaldare, il microonde può scongelare e cuocere un'ampia gamma di alimenti: i suoi sette livelli (100 W, 270 W, 300 W, 440 W, 600 W, 800 W, 1000 W) consentono di scegliere la potenza elettrica più adatta a qualsiasi cibo. La tecnologia inverter dei forni a microonde di Panasonic consente di regolare la potenza di riscaldamento per ogni tipo di cottura per adattarsi al sapore, alla texture e alle sostanze nutritive che caratterizzano ogni ingrediente. Grazie al controllo della potenza, la tecnologia inverter garantisce un riscaldamento più rapido e uniforme durante lo scongelamento o il riscaldamento, cuocendo i cibi in modo delicato e uniforme e preservando al contempo i nutrienti.

### Grill

La serpentina del grill da 900 W applica calore diretto conferendo un bel colore ambrato agli alimenti e cuoce rapidamente alla perfezione ogni piatto. Se pensi che limitarsi a riscaldare ingredienti nel microonde non dia ai tuoi piatti quella marcia in più che ti prefiggevi, prova la combinazione con il grill per mettere ancora più in risalto il sapore e la texture.

Per adattarsi ad alimenti diversi, i forni combinati offrono tre livelli di potenza: Grill 1 (bassa potenza) e Grill 2 (media potenza) sono adatti ai cibi delicati e a quelli che richiedono tempi di cottura più lunghi, ad esempio porzioni di pesce o pollo; Grill 3 (potenza elevata) è adatto alla maggior parte delle carni, ad esempio bacon, salsicce e braciole, ma è perfetto anche per tostare il pane.

### Cottura a basso contenuto di grassi

Benessere interno significa non rinunciare agli alimenti che ami, cucinandoli in modo sano. Il forno combinato è dotato di un vassoio smaltato per grill/forno dotato di speciali scanalature che raccolgono e rimuovono il grasso in eccesso durante la cottura, lasciando il cibo croccante all'esterno e succoso all'interno e riducendo allo stesso tempo le calorie. Due livelli con guide all'interno del forno combinato consentono di regolare l'altezza del vassoio.

### Forno

È il momento di dare inizio alla tua avventura in cucina! Grazie a un ampio range di temperatura da 30 a 200 °C e alla cottura a convezione (riscaldamento dall'alto verso il basso), il forno combinato è in grado di cuocere praticamente qualsiasi piatto, dagli snack a base di frutta secca agli arrostiti con tutti i loro contorni, in modo accurato e uniforme.

### Programmi automatici per la massima facilità d'uso

Con 16 programmi automatici che consentono di realizzare portate principali, contorni e dessert con un solo elettrodomestico, il forno combinato è tutto ciò che ti serve per ampliare i tuoi orizzonti gastronomici. Il programma di pulizia automatica agevola al massimo la pulizia e la rimozione di accumuli di grasso e unto nella cavità, mantenendo pulito il forno.

### Sostenibilità

Come parte dell'impegno di Panasonic nei confronti della sostenibilità, per i nuovi forni combinati verrà utilizzato un imballaggio privo di plastica; la scatola in cartone non conterrà materie plastiche e le parti saranno avvolte in un tessuto in cotone riutilizzabile.

I modelli NN-DF38P (versione nera) e NN-DF37P (versione bianca) saranno sul mercato italiano a partire da gennaio 2024.

### **Friggitrici ad aria**

Con le friggitrici ad aria NF-CC600 e NF-CC500, Panasonic allarga la sua famiglia di elettrodomestici e offre ai suoi clienti europei nuove opzioni per una cucina sana.

Caratterizzate dallo stesso funzionamento dei forni di piccole dimensioni, le friggitrici ad aria sono in grado di ridurre il consumo energetico e i tempi di cottura grazie alla loro capacità ridotta, alla serpentina superiore e inferiore e alla tecnologia basata sul flusso d'aria. Capaci di conferire croccantezza extra al cibo con meno olio, sono una scelta più salutare per il tuo comfort food.

Le friggitrici ad aria Panasonic sono ancora più eccezionali grazie al serbatoio d'acqua integrato, che consente di aggiungere un delicato getto di vapore durante il processo di frittura ad aria. La funzione vapore è progettata per migliorare la croccantezza e per contribuire a trattenere una maggiore quantità di umidità negli alimenti.

### Doppio ciclo termico

Il riscaldamento superiore e inferiore supporta la frittura ad aria a 360° per una croccantezza uniforme in breve tempo con una minore necessità di girare il cibo.

fuoriuscire il grasso in eccesso; il risultato è una cucina sana a basso contenuto di grassi.

### Crocantezza extra con vapore delicato

Il vapore delicato, proveniente da un serbatoio d'acqua integrato, serve a idratare la superficie degli alimenti, creando una texture tenera e succosa e migliorando al tempo stesso la doratura. L'aggiunta di acqua aumenta la quantità di umidità nella friggitrice ad aria, contribuendo a far sì che l'aria trasporti più calore e lo distribuisca in modo più uniforme. Un pratico pulsante permette di attivare/disattivare manualmente la fornitura d'acqua.

### Finestra in vetro resistente alle temperature elevate

Sarà pronto? Tieni sotto controllo il processo di cottura con una pratica finestra realizzata in materiale resistente alle temperature elevate. La luce interna può essere accesa secondo necessità, per risparmiare energia quando non viene utilizzata.

### Pratici programmi automatici

Il funzionamento tramite il display include avvio e pausa, tempo e temperatura e aggiunta di acqua; un pannello touch a LED con 11 icone colorate di menu preimpostati e di facile comprensione permette di cuocere rapidamente e facilmente i tuoi piatti preferiti. I preset per il modello NF-CC600 includono Pollo, Pesce, Frutti di mare, Bistecche, Salsicce, Verdure, Patate, Pizza, Torte, Patatine fritte e Toast, mentre quelli per il modello NF-CC500 sono Pollo, Toast, Frutti di mare, Bistecche, Polpette, Verdure, Patate, Pizza, Torte, Patatine fritte e Frutta essicata.

Il tempo di cottura va da 1 a 60 minuti e l'intervallo di temperatura da 80 a 200 °C.

Caratterizzati da una potenza di 1400 W, i modelli NF-CC600 e NF-CC500 presentano un design elegante e compatto. Il modello NF-CC600 (26,7 x 35,7 x 35,5 cm) ha una capacità di 6 litri e pesa 5,4 kg mentre il modello NF-CC500 (26,5 x 36 x 32,8 cm) da 5 litri ha un peso di 4,79 kg.

Il lancio di entrambi i modelli è previsto per la primavera 2024.

### Community Experience Fresh

Experience Fresh è anche una community presente sui social media, progettata per l'interazione con tutti gli appassionati di cucina, che offre ricette gustose e salutari a base di alimenti freschi. Unisciti a noi per scoprire tutti i segreti per un'alimentazione sana e naturale e fare tesoro dei suggerimenti dai nostri esperti di cucina! Ricette sane, vegane, senza glutine e snack veloci vengono condivisi da Panasonic e dagli utenti. Scoprite sui canali social media di Experience Fresh ([Instagram](#) e [Facebook](#)) e sulla nostra piattaforma online [www.experience-fresh.eu](http://www.experience-fresh.eu).

### **A proposito di Panasonic**

Leader globale nello sviluppo di tecnologie e soluzioni innovative per l'elettronica di consumo, la casa e numerosi altri settori, dall'automotive all'industria, passando per comunicazioni ed energia, dal 1° aprile 2022 il Gruppo Panasonic ha assunto la struttura di holding operativa, con una società madre – Panasonic Holdings Corporation – e otto controllate. Fondato nel 1918, il Gruppo vuole migliorare il benessere delle persone e della società basando il proprio business sulla generazione di valore e sull'offerta di soluzioni sostenibili per il mondo contemporaneo. Il Gruppo ha registrato un fatturato netto consolidato di 59,4 miliardi di euro (8.378,9 miliardi di yen) nell'anno fiscale conclusosi il 31 marzo 2023. Con l'obiettivo di migliorare il benessere delle persone, il Gruppo Panasonic crea prodotti e servizi di alta qualità all'insegna del motto "Live Your Best".

Per ulteriori informazioni sul Gruppo Panasonic, visitare: <https://holdings.panasonic/global/>

 [www.panasonic.it](http://www.panasonic.it)

 [@Panasonic\\_italia](https://www.instagram.com/Panasonic_italia)

 [@PanasonicItalia](https://www.facebook.com/PanasonicItalia)