

Diffusione
vietata fino alle
11:00
del 18/03/2021

Panasonic presenta la nuova gamma di innovative macchine per il pane

Innovazione e semplicità, per una qualità tutta da gustare

Milano, 18 Marzo 2021 - Panasonic, leader nel settore dei piccoli elettrodomestici da cucina, presenta oggi un'innovativa gamma di macchine per il pane, progettate per garantire una qualità da gustare a ogni morso.

Panasonic Italia
Via dell'Innovazione, 3
20126 Milano
www.panasonic.it

Contatto stampa:
Alessio Masi
ADN Kronos Comunicazione
Mob. 3425155458
alessio.masi@adnkronos.com



Nell'immagine: macchina per il pane R2530

Forte di una solida tradizione nei Piccoli Elettrodomestici da Cucina, **Panasonic è stato il primo brand a vendere macchine per il pane in tutto il mondo.** Adesso, con oltre 34 anni di esperienza, conosce bene le esigenze dei panettieri amatoriali e lo dimostra adattando costantemente la propria gamma di elettrodomestici per andare incontro ai desideri dei consumatori.

Dai pasticci creativi agli amanti dei prodotti senza glutine, la nuova gamma di macchine per il pane è appositamente progettata per rendere la **panificazione casalinga più semplice che mai** e per trasformarla nell'hobby preferito, grazie a tre nuovi modelli pensati per soddisfare tutte le esigenze.

- **SD-YR2550** Macchina per il pane con programmi automatici e manuali, finitura inox, dispenser per lievito e per ingredienti aggiuntivi come uvetta/frutta secca
- **SD-R2530** Macchina per il pane con programmi automatici e manuali, in colorazione nera e con dispenser per ingredienti aggiuntivi come uvetta/frutta secca
- **SD-B2510** Macchina per il pane con programmi automatici, in colorazione bianca e ideale anche per la preparazione di torte.

A seconda del modello, i programmi automatici di queste macchine – 31 per l'YR2550, 30 per l'R2530 e 21 la B2510 – permettono di preparare con **pochi e facili passaggi pane fresco (anche integrale), impasti per la pizza, pasta o pane, brioche, torte, marmellate e composte.**

Le macchine per il pane sono dotate di **doppio sensore di temperatura**, che rileva sia la temperatura dell'ambiente circostante sia quella interna. Regolando e controllando le tempistiche per una perfetta lievitazione, questa caratteristica fa sì che l'impasto possa gonfiarsi e riposare in modo sempre costante, **a prescindere dalle condizioni climatiche**. La nuova modalità di impasto riproduce i movimenti e i processi della lavorazione manuale, aiutando a ottenere la **consistenza ideale per ogni preparazione**. Inoltre, ciascuno dei nuovi prodotti integra una serie di funzioni innovative progettate per agevolare al massimo la panificazione di qualità, offrendo risultati eccellenti anche nel comfort di casa.

Marc Geysels, alias Marco Bakker, fornaio professionista belga, afferma: *“Con Panasonic le possibilità sono infinite. Puoi creare facilmente qualsiasi cosa tu voglia, con una macchina progettata per preparare prodotti gustosi e di qualità a ogni singolo utilizzo. Perfette per i principianti ma anche per i cuochi più esperti, le macchine per il pane Panasonic permettono a chiunque di diventare un fornaio provetto.”*

Nuovo design, pratico e raffinato

In questo periodo, trascorrendo più tempo del solito a casa, desideriamo elettrodomestici che uniscano **estetica e funzionalità**. Con il **nuovo design orizzontale**, che si adatta a qualsiasi cucina con il minimo ingombro, il carico e scarico del cestello è molto più facile, come anche l'impostazione dei programmi grazie all'immediato accesso al pannello di controllo.



Nell'immagine: macchina per il pane B2510

Impostazioni manuali

Progettate per dare libero sfogo alla creatività, le nuove opzioni manuali (non disponibili nel modello B2510) permettono di preparare pane e torte in totale autonomia, impostando **modalità di impasto e lievitazione personalizzate**. Modificando le tempistiche necessarie per la lavorazione del composto e la lievitazione, **la macchina del pane diventa il tuo aiuto cuoco per qualsiasi creazione**, assicurandoti ogni volta risultati eccellenti. Oltre a risparmiarti lunghe e faticose operazioni di impasto, non dovrai neanche procurarti un'infinità di utensili. Il vantaggio in più? Quando avrai finito, pulire sarà un gioco da ragazzi.

Alice Fevronia, insegnante, appassionata di panificazione e seconda classificata al Great British Bake Off 2019, commenta: *“È già da un po' che uso le macchine per il pane Panasonic, ma ho iniziato solo da poco a sperimentare il modello YR2550 e devo dire che adoro le impostazioni manuali! Posso personalizzarle a seconda della ricetta, della consistenza o del sapore che voglio ottenere, avendo quindi il pieno controllo. Se si tratta di un impasto – che sia per il pane, la pasta o la pizza – è possibile adattarne la lavorazione in base al risultato che si desidera. Lo stesso vale per le torte,*

infatti la macchina è dotata di un programma automatico che amalgama gli ingredienti alla perfezione. A quel punto posso estrarre il composto e farne ciò che voglio per ottenere il prodotto finale!”

Programmi Bread Mix

I nuovi programmi Bread Mix disponibili su ogni modello della gamma regalano **l'esperienza di panificazione più pratica di sempre**. Basta aggiungere nel cestello una miscela per pane a tua scelta, insieme all'acqua, e la macchina farà il resto: **in pochissimo tempo avrai un pane delizioso**.

Programma per torte

Per i fornai in erba come per i pasticceri più estrosi, il nuovo programma per torte ti permette di creare **plumcake gustosissimi**, indipendentemente dalla ricetta, dagli ingredienti o dal livello di esperienza! Grazie alla funzione completamente automatica, basta inserire gli ingredienti nel cestello e la macchina farà tutto da sola, dall'impasto alla cottura, per una consistenza perfetta e leggera. La cucina resterà sempre pulita e in ordine: così dovrai solo occuparti delle decorazioni e **senza accendere il forno**, soprattutto adesso che andiamo incontro alla calda stagione! Merende e colazioni sane e veloci, pronte in pochi semplici passaggi!

Programmi automatici

Pasticceri pieni di inventiva, amanti del gluten-free, cuochi improvvisati che cercano di intrattenere i bambini in cucina, o anche solo persone molto indaffarate che cercano un modo per integrare la panificazione nella propria routine: la linea di macchine per il pane Panasonic è adatta a tutti, grazie alla vasta gamma di programmi automatici per ogni occasione.

I modelli YR2550 e R2530 sono anche dotati di un **dispenser automatico per ingredienti aggiuntivi**, che garantisce ogni volta una cottura impeccabile e risultati eccellenti. Aggiungendo al momento giusto ingredienti come **frutta a guscio, semi, olive, frutta essiccata, gocce di cioccolato, salumi a cubetti o sminuzzati** ed incorporandoli al composto in modo uniforme, puoi personalizzare la ricetta in base ai tuoi gusti. Questa

esperienza di cottura all'insegna della praticità e della creatività ti permette di preparare **pane e dolci unici** nel modo più semplice e veloce possibile, lasciandoti più tempo da trascorrere in famiglia.

Il modello YR2550 è anche dotato di **dispenser intelligente per lievito**, un'esclusiva della macchina per il pane Panasonic. Aggiungendo il lievito nel cestello al momento giusto e in modo automatico durante il ciclo di miscelazione, si evita che il lievito entri in contatto con i liquidi, cosa che assicura una **corretta lievitazione e la massima sofficità**.

Ecco il commento di Hermine, mamma e semifinalista di Great British Bake Off 2020: *“Utilizzo una macchina per il pane Panasonic già da anni ed ero entusiasta all'idea di provare il nuovo modello. C'è una funzione apposita per le miscele con lievito incluso, perciò quando voglio usarle non devo preoccuparmi dei tempi di lavorazione o di cottura. Basta versare la miscela e l'acqua nel cestello e selezionare il programma dedicato, dopodiché pensa a tutto la macchina, occupandosi non solo di mescolare, ma anche della lievitazione e della cottura. Mi piace impastare a mano, ma avendo la settimana super impegnata come mamma, questa macchina mi permette di aggiungere tutti gli ingredienti, sbrigare le mie faccende e tornare solo quando l'impasto è pronto per passare alla cottura e alla decorazione insieme a mio figlio. È la soluzione ideale per liberarsi dallo stress di cucinare con i bambini a casa!”*

Programmi gluten-free

Tra le nuove funzioni spiccano i programmi gluten-free dedicati all'uso di farine senza glutine, disponibili su tutti i modelli che rendono la gamma perfetta per i celiaci o per chiunque segua un regime alimentare privo di glutine. **I programmi gluten-free sono ben quattro: pane, torte, impasti per pizza e pasta.**

Annette Woolman, Director of Membership, Services & Volunteering presso l'associazione nazionale Celiachia della Gran Bretagna, afferma: *“Nel Regno Unito, una persona su 100 soffre di celiachia, una malattia autoimmune causata da una reazione al glutine, una proteina presente nel frumento,*

nell'orzo e nella segale. Una volta diagnosticata, l'unico rimedio è una rigida dieta senza glutine, per tutta la vita. Ecco perché è fantastico vedere un brand affermato come Panasonic supportare la nostra missione, ovvero agevolare i celiaci nella preparazione autonoma di alimenti senza glutine come pane, pizza e pasta. Poter preparare prodotti gluten-free in modo semplice è una delle maggiori priorità per molte persone affette da celiachia, e queste innovative macchine permetteranno loro di sperimentare con una serie di ricette e contare su numerose alternative senza glutine.”

Anche in Italia, la celiachia rappresenta l'intolleranza alimentare più frequente e colpisce circa 1 persona su 100 della popolazione, stando alle stime del Ministero della Salute¹.

L'apposita offerta di modalità gluten-free e il controllo totale degli ingredienti consentono di preparare gustose pagnotte e torte senza compromessi. Basta sentire il parere della Dott.ssa Hazel Wallace, nutrizionista (ANutr) e medico del servizio sanitario nazionale britannico: *“Per le persone che seguono una dieta senza glutine, spesso il pane è l'alimento più difficile a cui rinunciare. Certo, possono acquistare un prodotto ad hoc, ma spesso l'assortimento nei negozi non offre tanta varietà, perciò sono sempre di più quelli che provano a fare il pane in casa. Esistono molti tipi di farine senza glutine, ma spesso hanno consistenze diverse rispetto a quella tradizionale, che quindi non può essere automaticamente sostituita con le stesse proporzioni: è questa la difficoltà. Una macchina per il pane con impostazioni apposite, come quelle presenti su tutti i modelli Panasonic, rimuove ogni ostacolo nella panificazione gluten-free, e nel caso in cui venga utilizzata solo per questo tipo di prodotti riduce il rischio di contaminazione crociata, fattore importantissimo per i celiaci.”*

Perciò qualunque sia il tuo desiderio – uno sfizioso dolce senza glutine, una torta fantasiosa da preparare con i bambini o una pagnotta fragrante da cuocere tra un impegno e l'altro – Panasonic è pronta a realizzarlo. Per ulteriori ispirazioni culinarie, visitare il sito: www.experience-fresh.eu

¹www.salute.gov.it/portale/donna/dettaglioContenutiDonna.jsp?lingua=italiano&id=4495&area=Salute+donna&menu=patologie

Le macchine del pane YR2550, R2530 e B2510 saranno commercializzate nel mercato italiano a partire da Giugno. I prezzi indicativi suggeriti al pubblico saranno rispettivamente di 199,99€, 189,99€ e 179,99€.

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, automobilistico e business. L'Azienda, che nel 2018 ha celebrato il 100° anniversario dalla fondazione, si è affermata a livello mondiale con 528 società controllate e 72 consociate in tutto il mondo, con un fatturato netto consolidato di circa 61,9 miliardi di Euro nell'anno fiscale terminato il 31 marzo 2020. 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. Maggiori informazioni sul gruppo e sul marchio Panasonic sono disponibili al sito: <http://www.panasonic.com/global>.

Clicca le icone per maggiori info su Panasonic:



Sito



FB italia



IG Italia