

**Sotto embargo fino
alle ore 15:45 CET
del 29 Agosto 2018**

Pane fresco e croccante, tutti i giorni a casa tua: con "Croustina" di Panasonic, il sogno diventa realtà

- *Croustina* è l'unica¹ Macchina del Pane per uso domestico che sforna deliziose pagnotte dalla forma ovale, a crosta croccante, come quelle del fornaio
- Grazie a diversi programmi automatici, è possibile preparare una ricca varietà di pane - ma anche torte, marmellate ed impasti - comodamente a casa.
- *Croustina* è frutto di un nuovo progetto stilistico studiato per il mercato Italiano, caratterizzato da linee e superfici moderne ed eleganti, che si distingue totalmente da quello dei tradizionali elettrodomestici da cucina.

Panasonic Italia
Via dell'Innovazione, 3
20126 Milano

www.panasonic.it

Contatto stampa:
Alessio Masi
ADN Kronos Comunicazione
Tel. + 39 02 76366 49
Mob. + 39 3425155458
alessio.masi@adnkronos.com

Berlino, 29 agosto 2018 - Panasonic annuncia una vera e propria "rivoluzione in cucina": da oggi sarà possibile sfornare pagnotte con crosta croccante grazie al modello SD-ZP2000. Questa innovativa e totalmente automatica macchina del pane è il risultato di un attento studio commissionato da Panasonic su abitudini alimentari e trends stilistici. Porta anche un nome commerciale che ne identifica perfettamente le due anime: la peculiarità "crusty" (croccantezza) del pane che è in grado di creare, e "Cristina", il nome di una simbolica amica, di una preziosa alleata in cucina per un aiuto quotidiano in tutta semplicità.



Per un pranzo speciale in famiglia

Quale modo migliore di iniziare la giornata, se non quello di svegliarsi col profumo del pane appena sfornato?

A partire dall'autunno 2018, gli amanti del pane potranno realizzare i propri sogni e assaporare la consistenza di una vera pagnotta a crosta croccante fatta in casa in modo semplice grazie a *Croustina*, l'innovativa macchina per il pane di Panasonic.

¹ Al 28 Agosto 2018

Preparare un pranzo in famiglia o un evento speciale non potrebbe essere più semplice: con i **18 pratici programmi automatici** di *Croustina*, ideali per cuocere torte, impasti per la pizza, marmellate e pane senza glutine, è sufficiente premere un solo tasto. Basta pesare gli ingredienti, inserirli nel cestello e avviare il programma preferito, **Croustina farà tutto da sola**.

Con un'attenzione speciale per la qualità, *Croustina* consente selezionare ingredienti sani ed **eliminare così gli additivi e i conservanti superflui** che si trovano nel pane industriale. Un altro vantaggio, è la possibilità di **personalizzare le proprie pagnotte** con (ad esempio, con olive, semi, frutta secca o gocce di cioccolato) per un'alimentazione varia e genuina.

Oltre agli indiscutibili benefici nutrizionali, il pane home-made offre **un sostanziale vantaggio economico**: in base ad uno studio condotto da Panasonic Europa, già nell'anno di acquisto della macchina del pane si possono risparmiare da 50 a circa 200€², mentre dal secondo anno in poi, il risparmio può ammontare fino a 500€³!

La consistenza che conta

Secondo la Dott.ssa Morgaine Gaye, "Food futurologist" di fama internazionale che ha collaborato con Panasonic per indagare sulle tendenze alimentari, la consistenza del cibo risulta una delle caratteristiche più apprezzate. E *Croustina* è stata pensata appositamente per offrire al palato un'esperienza piacevolmente "fragrante".

"Viviamo in un mondo sempre più virtuale e semplificato, piatto, sottile, digitale. Cerchiamo la consistenza del cibo per avere maggiore soddisfazione o interesse; la consistenza è quindi un fattore di primo piano, specialmente negli alimenti. Prevedo che ci sarà un'attenzione sempre maggiore all'importanza non soltanto del gusto, ma anche della sensazione che il cibo suscita in bocca".

Per ottenere un pane con una buona crosta croccante, l'impasto deve essere più duro e lo si deve lavorare a lungo, ma con *Croustina* non ci sarà bisogno di faticare e perdere ore ad impastare. Il nuovo design del cestello ovale e quello della lama impastatrice, consentono di lavorare l'impasto **simulando il movimento manuale di un fornaio professionista**.

Il cestello di altissima qualità e antigraffio, presenta una struttura in acciaio inossidabile particolarmente spessa che, congiuntamente all'innovativo coperchio riflettente nella parte interna, contiene il calore e contribuisce alla formazione di una superficie croccante. Il risultato è eccezionale e riproduce l'impasto dei fornai più esperti per pagnotte perfette dalla crosta croccante e fragrante.

Sensori di temperatura per un risultato ottimale

Quando *Croustina* viene accesa, si attivano in contemporanea due speciali sensori di temperatura, che assicurano la lievitazione regolare dell'impasto. *Croustina* interpreta in modo intelligente le informazioni dei due sensori, allungando o accorciando i tempi di lievitazione in base alla temperatura rilevata per far lievitare e riposare l'impasto in maniera ottimale in qualsiasi condizione. **Un sensore misura la temperatura interna** della macchina per il pane, mentre **l'altro rileva la temperatura della stanza**. Che

² Range determinato della tipologia di pane acquistato e dal luogo di acquisto (es: panetteria/supermercato)

³ Stima basata sull'acquisto di un panino al giorno, per 365 giorni all'anno, rispetto al costo di panificazione con la macchina del pane (costo ingredienti ed elettricità su territorio Italiano al 2 Agosto 2018)

l'ambiente sia umido o secco, che si panifichi in inverno o in piena estate, **il risultato perfetto è garantito.**

Per una cottura in casa come dal forno

Croustina non si distingue solamente per tecnologie e funzionalità all'avanguardia: anche dal punto di vista estetico, questa macchina per il pane si discosta nettamente dai piccoli elettrodomestici tradizionali presenti sul mercato. **Le linee essenziali e stondate definiscono il dispositivo come un prodotto di design.** Il colore bianco latte in elegante rivestimento opaco la rende il perfetto complemento di arredo in ogni cucina. Infine, il pannello pulsanti con finitura argentata, conferisce a *Croustina* un ulteriore tocco di modernità e pregio.

La macchina per il pane *Croustina* ZP2000 di Panasonic sarà commercializzata nel mercato Italiano a partire dal mese di Ottobre, indicativamente al prezzo suggerito al pubblico di 329€.

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 celebra il 100° anniversario dalla sua fondazione, si è affermata a livello mondiale con 591 società controllate e 88 consociate in tutto il mondo (dati aggiornati a marzo 2018), con un fatturato netto consolidato di 62 miliardi di Euro nell'anno fiscale terminato il 31 marzo 2018. 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 130 dipendenti ed un network di agenti sul territorio nazionale. L'azienda ha sviluppato un fatturato di 200 milioni di Euro nell'ultimo anno fiscale.

Clicca le icone per maggiori info su Panasonic:



Website



FB italia



IG Italia

A proposito della Dott.ssa Morgaine Gaye

Maggiori informazioni disponibili su www.morgainegaye.com/food-futurologist/