

## **Panasonic Memperkenalkan Ketuhar Cubie Oven Perolakan Stim Baharu yang Menawarkan Pilihan Memasak Sihat yang Mudah bagi Mereka yang mempunyai Gaya Hidup yang Sibuk**

*Ketuhar Cubie Oven (NU-SC280W) baharu menampilkan kaedah memasak yang versatil dan mudah untuk kegunaan harian, bersesuaian dengan cogan kata Panasonic Cooking - 'Healthy Everyday'*

**Petaling Jaya, 13 Julai 2023** – Panasonic hari ini memperkenalkan produk terbaharunya, Powerful Steam Convection Cubie Oven (NU-SC280W), model baharu Cubie Oven dalam kapasiti 31L. Ketuhar ini direka untuk mengubah cara memasak dan menggalakkan gaya hidup sihat. Perkakas dapur tercanggih ini menggabungkan kuasa stim dengan ciri memasak yang serba boleh. Ketuhar ini juga mudah digunakan dan dibersihkan, bersesuaian dengan konsep rumah moden.

Panasonic Cooking memahami cabaran yang dihadapi oleh individu bergaya hidup sibuk & keluarga besar dalam menyediakan makanan yang sihat. Meskipun terdapat kekangan masa, tenaga dan sumber yang terhad, Panasonic Cooking menyedari betapa pentingnya untuk menyediakan hidangan berkhasiat dalam masa yang singkat, sekaligus menjadikan Powerful Steam Convection Cubie Oven (NU-SC280W) penyelesaian praktikal dan rakan kongsi dapur yang sempurna untuk keluarga yang sibuk, terutamanya ibu yang bekerja.

"Kami sangat teruja untuk memperkenalkan Powerful Steam Convection Cubie Oven (NU-SC280W) sebagai teman dapur yang ideal untuk individu dan keluarga yang mementingkan kesihatan atau mereka yang sedang berencana untuk menjalani gaya hidup yang lebih sihat," kata Keisuke Nishida, Pengarah Urusan Panasonic Malaysia. "Ketuhar Cubie baharu selaras dengan salah satu tonggak kesejahteraan – Kesejahteraan Dalaman – di bawah cogan kata jenama kami "Create Today. Enrich Tomorrow.". Kesejahteraan Dalaman bermula di dapur melalui pemakanan yang sihat. Dengan menyemat perkara ini di minda, kami memberi tumpuan dalam membina penyelesaian memasak yang menerapkan diet dan gaya hidup yang sihat. Powerful Steam Convection Cubie Oven (NU-SC280W) baharu direka untuk menawarkan pengalaman memasak yang lebih mudah dan serba boleh bukan sahaja untuk individu tetapi juga keluarga besar dengan gaya hidup yang sibuk."



**NU-SC280W**

### **Steam Convection Cubie Oven**

With Powerful Steam, 2-level convection, and a choice of cooking modes, NU-SC280 puts your health first with less oil needed and nutrition sealed in. Growing families will love its versatility, large capacity, and compact size.

**31L**  
capacity

### **NU-SC280W**

#### **Steam Convection Cubie Oven**

Dengan stim berkuasa tinggi, perolakan 2-peringkat, dan pelbagai pilihan mod memasak. NU-SC280W mengutamakan kesihatan anda dengan mengurangkan kegunaan minyak dan mengekalkan khasiat. Keluarga besar akan menyukai kepelbagaian cirinya, berkapasiti besar, dan saiz yang kompak.

### **Ketuhar Cubie Baharu NU-SC280W menawarkan stim berkuasa tinggi untuk gaya hidup yang lebih sihat**

Ketuhar Cubie baharu (NU-SC280W) menerajui dalam mempromosikan gaya hidup sihat melalui fungsi stimnya yang berkuasa sehingga 120 °C. Dengan mod stim, Cubie Oven baharu membantu menyerap gaya hidup sihat tanpa menjejaskan rasa dengan mempatri perisa dan mengekalkan khasiat penting.



**Menu memasak serba boleh dengan pembersihan mudah untuk semua**  
 Dengan lebih daripada 70 menu memasak dan tujuh pilihan pembersihan, Cubie Oven memudahkan tugas memasak dan membuka pelbagai ruang kemungkinan di dapur.



**Kebolegunaan setiap hari menjimatkan masa anda dan memudahkan memasak**

Powerful Steam Convection Cubie Oven (NU-SC280W) baharu mudah digunakan bagi menjimatkan masa individu dengan gaya hidup yang sibuk dan keluarga besar supaya mereka dapat menikmati pengalaman memasak yang lebih mudah dan menyeronokkan. Gaya elegan dan minimalisnya sesuai dengan hiasan dapur, sama ada moden atau tradisional.

Teman dapur yang ideal untuk kediaman anda kerana ia menawarkan penyelesaian yang komprehensif untuk mengubah rutin memasak dan menggalakkan gaya hidup yang lebih sihat untuk semua.

**Spesifikasi:**

<b>Model</b>		NU-SC280W
<b>Spesifikasi</b>	Kapasiti	31L
	Tangki Air	1,000 ML
	Output Kuasa Memasak	Stim: 1,300 W Perolakan: 1,350 W Stim + Perolakan: 1,800 W
	Penggunaan Kuasa	Stim: 1,330 W, 5.5A Perolakan: 1,380 W, 5.7A Stim + Perolakan : 1,830 W, 7.6A
	Menu Auto	77 + 7 (Menu Pembersihan)
	Ciri-ciri	Masakan 2 peringkat (Perolakan / Stim), 120°C mod stim tinggi, Perolakan 250°C, 50°C untuk mod masakan dehidrasi

	Bahan Rongga Ketuhar	Keluli Tahan Karat
	Panel Kawalan	Dail dan butang
<b>Aksesori</b>	Dulang Logam	1
	Dulang Memanggang	1
	Rak Wayar	-
<b>Dimensi</b>	H x W x D (mm)	Ketuhar: 375 x 494 x 484 mm Kaviti: 250 x 410 x 320 mm
<b>Berat</b>	Bersih (anggaran)	18.2 KG

Untuk maklumat lanjut tentang produk, sila lawati kedai pengedar sah Panasonic yang terdekat atau laman web rasmi di [Cubie Oven | Panasonic Malaysia](#).

###

## **Mengenai Panasonic Malaysia**

Panasonic Malaysia Sdn Bhd ialah syarikat jualan, perkhidmatan dan pemasaran untuk jenama Panasonic produk elektrik dan elektronik yang terdiri daripada audio visual, peralatan rumah, penghawa dingin, kualiti udara dalaman, perniagaan solar, kamera digital & video, peralatan penyiaran profesional, penyelesaian sistem, telekomunikasi, penjagaan kesihatan & kecantikan, bateri dan lampu. Semua produk Panasonic boleh didapati melalui pengedar sah kami di seluruh negara. Untuk maklumat lanjut mengenai jenama dan produk Panasonic, layari laman web kami di [www.panasonic.com.my](http://www.panasonic.com.my) atau hubungi Pusat Khidmat Pelanggan kami di 03-7953 7600.

## **Kontak Media**

### **Stella Lim**

Ketua Jabatan

Jabatan Komunikasi Pemasaran

**Panasonic Malaysia Sdn. Bhd.**

Lot 10, Jalan 13/2, 46200 Petaling Jaya, Selangor.

Email: [stella.lim@my.panasonic.com](mailto:stella.lim@my.panasonic.com)

Pejabat: +603-7809 7605

### **Mazlee Mokhtar**

Pengurus, Komunikasi Korporat

Jabatan Komunikasi Pemasaran

**Panasonic Malaysia Sdn. Bhd.**

Lot 10, Jalan 13/2, 46200 Petaling Jaya, Selangor.

Email: [mazlee.mokhtar@my.panasonic.com](mailto:mazlee.mokhtar@my.panasonic.com)

Pejabat: +603-7809 7877