

UNTUK SIARAN SEGERA

Studio Memasak Panasonic – Membawa kehidupan memasak dekat kepada anda

Kuala Lumpur, 7 Julai 2015 – Panasonic Malaysia hari ini telah memperkenalkan Studio Memasak Panasonic, dilengkapi dengan segala perkakas dapur Panasonic untuk digunakan ketika proses penyediaan makanan dan proses memasak. Bertempat di tingkat bawah ***The Cooking House** di Jalan Maarof, Bangsar, Studio Memasak Panasonic bertujuan memberi pengalaman memasak yang tulus menggunakan perkakas memasak Panasonic. Terbuka kepada semua pengguna, studio ini bakal mengadakan demonstrasi berbentuk proaktif teknik masakan yang terkini.

“Studio Memasak Panasonic akan dimanfaatkan untuk meningkatkan *Aktiviti Melibatkan Pelanggan* kami. Salah satu matlamat utama Panasonic Malaysia adalah memperkayakan pengalaman pelanggan. Menerusi Studio ini, kami akan berpeluang mempamerkan rangkaian produk kami serta kemudahan yang produk kami tawarkan”, kata Hiroyuki Muto, Timbalan Pengarah Urusan Panasonic Malaysia.

Panasonic akan kendalikan demonstrasi memasak secara mingguan dan maklumat berkenaan sesi bengkel boleh didapati di laman web Panasonic Malaysia, contohnya *platform* Panasonic Cooking, Facebook, dan buletin suku tahunan yang akan diedarkan melalui pos (kawasan Lembah Klang) serta dipamerkan di ruang hadapan kedai rakan perniagaan kami.

Rangkaian perkakas dapur Panasonic Cooking yang luas merangkumi sebanyak 18 kategori produk / 78 model.

“Panasonic merupakan satu-satunya jenama yang mengandungi rangkaian perkakas dapur seperti Mesin Pengisar, Mesin Pemprosesan Makanan, dan Ketuhar Gelombang Mikro yang lengkap. Pengguna kami mampu menyediakan pelbagai jenis makanan yang sedap lagi sihat, tidak kiralah tahap kehandalan mereka”, kata Muto.

Sebagai pemegang pasaran no.1 produk Ketuhar Gelombang Mikro (50%), Periuk Nasi (41%), dan Siri Penyediaan Makanan (33%), Panasonic adalah peneraju pasaran dalam kategori perkakas dapur. Dengan matlamat ingin mengekalkan pendahuluan pasaran yang ketara ini, Panasonic akan memperkenalkan produk-produk berikut kepada pengguna Malaysia.

1. Induction Heating (IH) Rice Cooker (SR-HB184, Harga: RM1,599)

IH Rice Cooker mempunyai IH 5-lapis, agar haba lebih tinggi dan kuat untuk prestasi memasak berkuasa 1400W dengan pemanasan sekata. Menerusi teknologi ini, nasi dimasak secara tepat pada suhu yang sempurna. Dengan *Diamond “KAMADO” pan with Gold Powder*, setiap satu butir nasi adalah gebu dan sedap dimakan. IH Rice Cooker juga mempunyai Inner Pan 7-lapis bersama Ceramic Coating yang dengan *diamond hard coating* meningkatkan daya tahan lasaknya.

2. Slow Juicer (MJ-L500, Harga: RM899)

Sistem pengisaran kelajuan rendah produk ini mampu menghasilkan jus bernutrisi tinggi (skru berputar secara perlahan pada 45 rev/min untuk memerah bahan ramuan agar segala nutrien yang terkandung tidak dimusnahkan oleh geseran haba. Ini adalah cara untuk memperolehi nutrien yang sangat berkesan). Proses menghasilkan jus adalah tanpa haba, tanpa pengoksidaan maka nutrien serta enzim kekal dalam bentuk asalnya. Dengan menggunakan 'Frozen Attachment', Slow Juicer juga mampu menghasilkan hidangan sejuk beku yang menarik hanya dengan mengikuti beberapa langkah mudah (rujuk pada risalah produk).

3. Glass Jag Blender (MX-GX1581, Harga: RM239)

Kadar watt maksima terkunci 450W membuatnya mesin pengisar yang kuat dengan 2 pilihan kelajuan dan pulsa. *Ice Crushing Titanium Blade* yang dimasukkan sekali membolehkan prestasi berkuasa tinggi. Glass Jag Blender serbaguna ini disertai jag gelas berkapasiti 1.5L yang sesuai digunakan bersama ramuan basah mahupun kering.

Kata Muto lagi, "Dengan pertambahan yang baru kepada rangkaian Panasonic Cooking yang sudahpun meluas, kami amat yakin dapat memperkayakan pengalaman memasak pengguna kami. Kami akan meneruskan komitmen kami untuk mempertingkatkan pengalaman pengguna melalui Studio Memasak Panasonic dengan mengendalikan demonstrasi memasak 'live' menggunakan produk Panasonic Cooking".

**Tentang The Cooking House*

Ditubuhkan pada tahun 2006, The Cooking House merupakan sebuah sekolah kulinari yang menawarkan kelas rekreasi berbentuk proaktif yang merangkumi budaya masakan yang beraneka pilihan sambil menyampaikan latihan dalam suasana yang seronok dan tenang. Bertempat di Jalan Maarof, Bangsar, The Cooking House menyediakan program kulinari berpasukan, demonstrasi chef, serta servis percubaan dan penghasilan resipi. Servis penyewaan dan penjamuan peribadi turut disediakan. (Untuk maklumat lanjut, layari laman web The Cooking house di www.thecookinghouse.com atau hubungi 03-2202 3330, 012-395 1243. Emel: thecookinghouse@gmail.com).

Mengenai Panasonic Malaysia Sdn Bhd

Panasonic Malaysia Sdn Bhd ialah syarikat jualan, perkhidmatan dan pemasaran untuk jenama Panasonic bagi rangkaian produk elektrik dan elektronik daripada audio visual, kelengkapan rumah, penghawa dingin, kamera digital dan video, kelengkapan penyiaran profesional, sistem perniagaan, telekomunikasi, penjagaan kesihatan dan kecantikan sehingga ke bateri dan lampu. Semua produk Panasonic boleh didapati menerusi pengedar sah kami di seluruh negara. Untuk maklumat lanjut berkenaan jenama dan produk Panasonic, layari laman web kami di www.panasonic.com.my atau hubungi Pusat Penjagaan Pelanggan kami di 03-7953 7600.

Untuk ahli media, sila muat turun acara dan dokumen cetakan media serta gambar-gambar di www.pmpressroom.com

Media Contact: Mazlee Mokhtar
Eksekutif Kanan, Komunikasi Korporat & Penjenamaan
Jabatan Inovasi Pemasaran
Panasonic Malaysia Sdn Bhd
Tel: 03 7809 7877 Fax: 03 7955 0722
Email: mazlee.mokhtar@my.panasonic.com