Panasonic Air Fryer NF-CC600 und NF-CC500 ab sofort erhältlich

Gesünder frittieren mit heißer Luft und Dampf

Hamburg, 12. Juni 2024

MORE IMAGES ▸

- Gesundes, fettarmes Frittieren mit Heißluft
- Energie- und zeitsparende Zubereitung von Speisen
- Dampfzugabe für knusprige und saftige Ergebnisse
- 6 bzw. 5 Liter Fassungsvermögen
- Kompakt und elegant
- 80 – 200 °C Rundum-Heißluft mit zwei Heizelementen (oben/unten)
- Sichtfenster und zuschaltbare Innenbeleuchtung

Wer sich gesünder ernähren möchte, findet ab sofort die Panasonic Air Fryer NF-CC600 und NF-CC500 im Handel. Die bereits „sehr gut“ getesteten Heißluftfritteusen bereiten Speisen mit wenig oder ganz ohne Öl zu. Neu ist dabei die Möglichkeit, den Garprozess durch eine sanfte Dampfzugabe zu unterstützen. So gelingen Speisen außen knusprig und innen schön saftig.

360° Highspeed Umluft für schnelles Garen und krossen, fettreduzierten Genuss

Das gesunde Heißluftfrittieren reduziert nicht nur die Fettzugabe erheblich. Es lässt beim Garen auch das Fett aus den Lebensmitteln austreten, das beim herkömmlichen Frittieren eingeschlossen wird. So helfen die Panasonic Air Fryer Ernährungsbewussten dabei, weniger versteckte Fette zu sich zu nehmen.

Für rundum überzeugende Ergebnisse sorgt die 360° Highspeed Umluft der Panasonic Air Fryer. Zwei Heizelemente (oben/unten) sowie ein kraftvoller Ventilator bringen die 6 Liter-Heißluftfritteuse NF-CC600 und das 5 Liter-Modell NF-CC500 schnell auf Temperatur und verteilen die Hitze besonders gleichmäßig. Das spart nicht nur Zeit beim Kochen. Auch wiederholtes Wenden und Schütteln wird unnötig.

Dampfzugabe für saftige, krosse Ergebnisse

Das Besondere an den Panasonic Heißluftfritteusen ist ihre Dampfzugabe. Aus einem integrierten Wassertank wird bei zahlreichen Programmen automatisch Dampf in den Air Fryer eingeleitet. Heiße, feuchte Luft überträgt Hitze viel besser als trockene Luft und lässt dadurch eine köstliche Kruste entstehen. Gleichzeitig schützt der sanfte Dampf das Gargut vor dem Austrocknen. Das Ergebnis sind z.B. Chicken Wings, die außen besonders knusprig und innen zart und saftig sind.

Hochtemperaturbeständiges Fenster und zuschaltbare Innenbeleuchtung

Ist es schon fertig? Das integrierte Sichtfenster und die zuschaltbare Innenbeleuchtung sind ideal, um ohne wiederholtes Herausziehen des Garkorbes die Fortschritte im Inneren der Air Fryer zu beobachten. So bleibt die Hitze im Air Fryer und es wird keine unnötige Energie verbraucht.

Bequeme Auto-Programme

Die Bedienung über das Display umfasst die Funktionen Start/Stopp, Zeit & Temperatur und Dampfzugabe. Ein LED-Touchpanel mit elf farbigen und leicht verständlichen Symbolen für voreingestellte Menüs ermöglicht die unkomplizierte Zubereitung von Lieblingsgerichten. So lassen sich mit dem NF-CC600 Hähnchen, Fisch, Meeresfrüchte, Steaks, Würstchen, Gemüse, Kartoffeln, Pizza, Kuchen, Pommes frites und Toast auf Fingertipp zubereiten. Der NF-CC500 bietet Voreinstellungen für Hähnchen, Toast, Meeresfrüchte, Steaks, Frikadellen, Gemüse, Kartoffeln, Pizza, Kuchen, Pommes frites und Trockenfrüchte.

Die Auto-Menüs können dabei leicht an den persönlichen Geschmack angepasst werden. Wer Kartoffelsnacks extra-knusprig liebt, verlängert das Pommes frites Programm einfach um ein paar Minuten. Insgesamt ist die Garzeit zwischen 1 Minute und 60 Minuten einstellbar. Der Temperaturbereich reicht von 80 °C bis 200 °C.

Passt perfekt in den Kochalltag

Beide Panasonic Air Fryer bieten 1450 Watt Leistung und finden mit ihrem kompakt-eleganten Design leicht auf der Küchenarbeitsfläche Platz. Der NF-CC600 (35,7 cm x 26,7 cm x 35,5 cm / HxBxT) wiegt 5,4 kg, der NF-CC500 (36,0 cm x 26,5 cm x 32,8 cm / HxBxT) sogar nur 4,79 kg.

Preise und Verfügbarkeit

Der Air Fryer NF-CC600 ist ab sofort für 179,- Euro (UVP) im Handel erhältlich.
Der Air Fryer NF-CC500 ist ab sofort für 159,- Euro (UVP) im Handel erhältlich.

Die Experience Fresh-Gemeinschaft

Experience Fresh steht nicht nur für innovative Küchengeräte, sondern auch für eine Social-Media-Community, die Kochbegeisterte zusammenbringt und gesundes, frisches und leckeres Essen in den Mittelpunkt stellt. Dort gibt es zahlreiche Erkenntnisse einer natürlichen, gesunden Ernährung sowie Tipps von Kochexperten zu entdecken. Wellness, vegane, glutenfreie Rezepte und schnelle Snacks werden sowohl von Panasonic als auch von den Nutzern geteilt.

Weitere Informationen zu den neuen Panasonic Air Fryern finden Sie auch hier:
https://www.panasonic.com/de/consumer/kueche-haushalt/air-fryer.html

Entdecken Sie all dies auf den Social-Media-Kanälen von Experience Fresh und auf der Online-Plattform www.experience-fresh.eu.

Über die Panasonic Group

Die 1918 gegründete Panasonic Group ist heute weltweit führend in der Entwicklung innovativer Technologien und Lösungen für eine Vielzahl von Anwendungen in den Bereichen Unterhaltungselektronik, Wohnungsbau, Automobil, Industrie, Kommunikation und Energie. Am 1. April 2022 wurde die Panasonic Group in ein operatives Unternehmenssystem umgewandelt, wobei die Panasonic Holdings Corporation als Holdinggesellschaft fungiert und acht Unternehmen unter ihrem Dach angesiedelt sind. Die Gruppe erzielte in dem am 31. März 2023 zu Ende gegangenen Geschäftsjahr einen konsolidierten Nettoumsatz von 59,4 Milliarden Euro (8.378,9 Billionen Yen). Wenn Sie mehr über die Panasonic Group erfahren möchten, besuchen Sie bitte: https://holdings.panasonic/global/.

Create Today. Enrich Tomorrow.

Unsere Vision ist es, mithilfe von innovativen Lösungen und Produkten ein harmonisches Gleichgewicht zwischen Mensch, Gesellschaft und Umwelt zu schaffen. Wir fördern das ganzheitliche Wohlbefinden von Menschen, indem wir einen gesünderen, natürlicheren und ausgewogeneren Lebensstil unterstützen.
Erfahren Sie mehr >

Umwelt-Initiativen der Panasonic Group

Die Panasonic Group hat ihre langfristige Umweltvision „Panasonic GREEN IMPACT“ mit dem Ziel entwickelt, sowohl ein besseres Leben als auch eine nachhaltige globale Umwelt für alle zu erreichen. Im Rahmen der PGI-Vision strebt die Panasonic Group an, bis zum Jahr 2030 praktisch keine CO2-Emissionen aus dem eigenen Betrieb zu verursachen und beabsichtigt, bis zum Jahr 2050 eine Wirkung von mehr als 300 Millionen Tonnen (*1) reduziertem und vermiedenem CO2 zu erzielen, was etwa 1 Prozent der derzeitigen weltweiten Gesamtmenge von 31,7 Milliarden Tonnen (*2) entspricht. Die Panasonic Group arbeitet ebenfalls an Geschäftsaktivitäten zur Verwirklichung einer Kreislaufwirtschaft, in der Ressourceneffizienz zur Dekarbonisierung beiträgt und den Verbrauch begrenzter natürlicher Ressourcen reduziert.

*1: CO2-Emissionsfaktor auf der Grundlage von 2020
*2: 31,7 Milliarden Tonnen energiebedingte CO 2-Emissionen im Jahr 2020 (Quelle: IEA)

PANASONIC GREEN IMPACT - ABOUT US - PANASONIC HOLDINGS

Kontakt:

Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15 | 22525 Hamburg | Deutschland

Ansprechpartner für Pressefragen:

Panasonic Pressebüro
E-Mail: panasonic-pr@jdb.de