Panasonic presenta la nuova mini macchina per il pane SD-PN100: pane casalingo per uno stile di vita salutare

Piccolo formato. Grande gusto. Meno spreco.

Milano, 5 settembre 2024

- Perfetta per le cucine e le famiglie più piccole, la mini macchina per il pane automatica **SD-PN100** di Panasonic consente di preparare tutti i giorni in un batter d'occhio pane fresco e delizioso.
- Lo spreco di cibo è un problema significativo in molte famiglie: nel 2021[1] lo spreco di prodotti alimentari freschi a livello europeo raggiungeva oltre 58 milioni di tonnellate; secondo WRAP[2], le famiglie del Regno Unito hanno buttato l'equivalente di circa 25 milioni di fette di pane nel 2021. L'**SD-PN100** aiuta ad affrontare la sfida preparando formati di pane più piccoli, riducendo le eccedenze e favorendo la sostenibilità.
- 18 programmi automatici consentono di realizzare infinite ricette e soddisfare qualsiasi esigenza dietetica – pane, torte, impasti per pizza, pasta e alternative gluten-free – con risultati di cottura genuini e funzioni facili da usare a qualsiasi livello, dai principianti ai cuochi più esperti.

---

[1] Eurostat Statistics Explained – Food Waste and Food Waste Prevention – Estimates (Spreco alimentare e prevenzione dello spreco alimentare), settembre 2023
[2] Wrap UK Food Waste & Food Surplus (Studio Wrap sugli sprechi e sulle eccedenze alimentari), novembre 2023 - https://www.wrap.ngo/sites/default/files/2024-01/WRAP-Food-Surplus-and-Waste-in-the-UK-Key-Facts%20November-2023.pdf

Panasonic, leader nel settore dei piccoli elettrodomestici da cucina e nota per l'innovazione, la qualità e l'impegno nei confronti del benessere dei consumatori, è lieta di annunciare il lancio della sua **mini macchina per il pane automatica PN100**. Questa innovativa aggiunta alla rinomata gamma di macchine per il pane è in linea con l'obiettivo di Panasonic di **offrire pane sano e fatto in casa a ogni famiglia**, indipendentemente dalle dimensioni.

Il pane perfetto per ogni stile di vita

L'**SD-PN100** di Panasonic eccelle per le sue caratteristiche, **adatte a una varietà di esigenze**, garantendo pane fresco e delizioso con il minimo sforzo.

Ideale per piccoli formati ed esigenze dietetiche

La mini macchina per il pane **SD-PN100** offre **una soluzione pratica** per far fronte agli spazi ridotti e alla preoccupazione per gli sprechi. Con i suoi **formati da circa 400 g**, è **ideale per i single e le coppie** che privilegiano gli alimenti freschi e vogliono evitare gli sprechi alimentari. A chi ha bisogno di formati più grandi, Panasonic offre anche modelli come **SD-YR2550, SD-R2530 e SD-B2510**, il cui pane più piccolo pesa circa 640 grammi.

Il **design compatto** della **PN100 si adatta perfettamente alle cucine di piccole dimensioni** e soddisfa esigenze nutrizionali specifiche con opzioni di cottura personalizzate, tra cui quattro **programmi dedicati alla cottura senza glutine**, garantendo a tutti risultati di qualità. In questo modo si elimina la necessità di acquistare pane ultra-processato, una preoccupazione crescente tra gli acquirenti, visto che il 62,7% della popolazione europea dichiara di evitare o di limitare il consumo di prodotti contenenti conservanti, coloranti o aromi artificiali[3].

Cottura facile e versatile

Grazie ai suoi **18 programmi automatici**, **l'SD-PN100 consente di preparare senza fatica un'ampia gamma di ricette personalizzabili**, da quelle a base di farine integrali alla brioche, fino alla marmellata fatta in casa. Permette anche di realizzare impasti per pizza, pasta e molto altro ancora, il che la rende un'aggiunta versatile a qualsiasi cucina. Con la semplice pressione di un pulsante, è possibile scegliere tra numerose opzioni dolci e salate, sempre beneficiando della praticità della cottura automatica.

Panificazione semplificata per tutti

Il 61,1% della popolazione europea si dichiara interessato alla cucina e alla panificazione[4]: la **PN100 semplifica il processo di produzione di pane di alta qualità a casa**, sia ai fornai in erba che ai cuochi più esperti. Il suo design facile da usare e le sue funzionalità avanzate, come la tecnica di impasto artigianale e la tecnologia a doppio sensore di temperatura, assicurano ogni volta cotture professionali e uniformi.

Lotta allo spreco alimentare domestico

Lo spreco di cibo è un problema significativo in molte famiglie: nel 2021 lo spreco di prodotti alimentari freschi ha raggiunto oltre 58 milioni di tonnellate[5], 31 milioni delle quali, ovvero il 54% del totale, sono costituite da

---

[3] Europa TGI (inglese)-2024R1- © Kantar Media UK Limited 2024. Qualsiasi utilizzo dei dati TGI è soggetto ai termini e alle condizioni di Kantar Media UK Limited

[4] Europa TGI (inglese)-2024R1- © Kantar Media UK Limited 2024. Qualsiasi utilizzo dei dati TGI è soggetto ai termini e alle condizioni di Kantar Media UK Limited

[5] Eurostat Statistics Explained – Food Waste and Food Waste Prevention – Estimates (Spreco alimentare e prevenzione dello spreco alimentare), settembre 2023

rifiuti domestici[6]. Inoltre, secondo il WRAP[7], nel 2021 le famiglie del Regno Unito hanno buttato via l'equivalente di circa 25 milioni di fette di pane. La **PN100** si propone di risolvere il **problema sfornando formati più piccoli e personalizzati in base alle esigenze di consumo**, contribuendo a ridurre gli sprechi e a promuovere uno stile di vita sostenibile.

Design elegante e compatto adatto alla vita moderna

È un dato di fatto che trascorriamo sempre più tempo a casa: per questo vogliamo elettrodomestici che uniscano estetica e funzionalità. La **PN100** ha un **design lineare** e **sottile** che si adatta perfettamente a qualsiasi cucina con il suo **ingombro minimo**. **Compatta ed elegante**, questa macchina per il pane combina perfettamente forma e funzionalità ed è perfetta per qualsiasi esigenza, dai regimi gluten-free ai momenti conviviali in famiglia dedicati alla panificazione.

Cottura di precisione con tecnologia a doppio sensore di temperatura

L'avanzata tecnologia Panasonic a **doppio sensore di temperatura** è il cuore delle prestazioni superiori della **SD-PN100**. **Due sensori ad alta precisione monitorano sia la temperatura esterna che quella interna**, garantendo ogni volta una cottura ottimale. Questa tecnologia consente di superare una sfida critica come quella del controllo della temperatura, rendendo il pane perfetto ogni volta. Inoltre**, è possibile scegliere tra crosta chiara, media o scura** per soddisfare qualsiasi preferenza. Che si desideri una crosta croccante e dorata o si preferisca una finitura più morbida e leggera, la **PN100** offre la flessibilità necessaria per cuocere il pane esattamente secondo i propri gusti.

[6] Eurostat Statistics Explained – Food Waste and Food Waste Prevention – Estimates (Spreco alimentare e prevenzione dello spreco alimentare), settembre 2023
[7] Wrap UK Food Waste & Food Surplus (Studio Wrap sugli sprechi e sulle eccedenze alimentari), novembre 2023 - https://www.wrap.ngo/sites/default/files/2024-01/WRAP-Food-Surplus-and-Waste-in-the-UK-Key-Facts%20November-2023.pdf

Impastare in modo artigianale per ottenere una consistenza perfetta

Grazie alla sua forma unica, la lama impastatrice della **PN100**, combinata con le speciali scanalature presenti all'interno dello stampo, **imita le tecniche di un maestro fornaio**. In questo modo l'impasto raggiunge una consistenza elastica ideale, per ottenere un pane dal sapore eccezionale senza dover impastare manualmente.

Una tradizione di eccellenza nel campo della panificazione

Panasonic è all'avanguardia da oltre 35 anni in materia di innovazione delle macchine per il pane: non per niente **è stata la prima azienda a introdurle a livello mondiale**. La **PN100** riflette questa ricca eredità, fondendo una tecnologia all'avanguardia con una profonda comprensione delle esigenze dei consumatori. Ogni funzionalità è stata progettata per rendere la panificazione domestica semplice e piacevole, dal controllo preciso della temperatura alla consistenza perfetta dell'impasto.

La mini macchina per il pane automatica Panasonic **SD-PN100** invita a scoprire la gioia di preparare un pane sano e fatto in casa, adatto al proprio stile di vita. Con le sue dimensioni compatte, le funzionalità avanzate e l'impegno volto a ridurre gli sprechi alimentari, è la scelta ideale per uno stile di vita moderno e consapevole. Con oltre tre decenni di esperienza nel mercato delle macchine per il pane, Panasonic continua a definire gli standard per la panificazione domestica.

La **mini macchina per il pane automatica SD-PN100** di Panasonic è **disponibile da ottobre 2024.**

Unisciti alla community di Experience Fresh

Experience Fresh è una community dedicata alla preparazione di piatti sani, freschi e deliziosi che utilizza le tecnologie e i prodotti esclusivi di Panasonic. Iscriviti subito per conoscere i segreti di un'alimentazione sana e naturale, ricevere i consigli dei nostri esperti di cucina e scoprire una serie di ricette condivise sia da Panasonic che dagli utenti. Per saperne di più visita la nostra piattaforma online Experience Fresh:
Panasonic | Experience Fresh

Gruppo Panasonic

Fondato nel 1918, oggi leader globale nello sviluppo di tecnologie e soluzioni innovative per l'elettronica di consumo, la casa e numerosi altri settori, dall'automotive all'industria, passando per comunicazioni ed energia, dal 1° aprile 2022 il Gruppo Panasonic ha assunto la struttura di holding operativa, con una società madre – Panasonic Holdings Corporation – e otto controllate. Il Gruppo ha registrato un fatturato netto consolidato di 54,12 miliardi di euro (8496,4 miliardi di yen) nell'anno fiscale conclusosi il 31 marzo 2024. Per ulteriori informazioni sul Gruppo Panasonic, visitare: https://holdings.panasonic/global/.

Create Today. Enrich Tomorrow.

Benessere olistico per le persone, la società e il pianeta: il nostro obiettivo è portare equilibrio alle persone, alla società e al pianeta attraverso le nostre soluzioni e i nostri prodotti innovativi; promuovere il benessere generale per tutti creando un modo di vivere più sano, semplice ed equilibrato.

Per saperne di più >

Iniziative ambientali del Gruppo Panasonic

Il Gruppo Panasonic ha definito la sua visione ambientale a lungo termine, “Panasonic GREEN IMPACT”, con l’obiettivo di migliorare la qualità di vita e raggiungere la sostenibilità ambientale a livello globale. Nell’ambito dell’iniziativa PGI, il Gruppo Panasonic si impegna ad azzerare il livello di emissioni di CO_2 dalle proprie attività entro il 2030 e mira a ridurre ed evitare l’emissione di oltre 300 milioni di tonnellate (*1) di CO_2, che equivale a circa l’1% del totale globale attuale pari a circa 31,7 miliardi di tonnellate (*2) entro il 2050. Il gruppo si occupa anche di attività commerciali per realizzare un’economia circolare in cui l’efficienza delle risorse contribuisca alla decarbonizzazione e riduca il consumo di risorse naturali limitate.

*1: Fattore di emissione di CO_2 basato sul 2020
*2: 31,7 miliardi di tonnellate di emissioni di CO_2 derivate dall’energia nel 2020 (Fonte: AIE)

PANASONIC GREEN IMPACT - CHI SIAMO - PANASONIC HOLDINGS

Contatto Stampa Say What?

Cristina Pasquini
Responsabile Ufficio Stampa
Esterno Mob. +39 3927838134
c.pasquini@saywhat.it