

## Panasonic presenta su concepto 'Experience Fresh' y la nueva gama de cocina para la alimentación del futuro en la IFA 2016

- Sus productos han sido diseñados para atender las tendencias de consumo al alza que tienen como objetivo mejorar la salud y el bienestar.



**Barcelona, 31 de agosto de 2016** - Panasonic continúa liderando el camino en la innovación de producto, exhibiendo su nueva gama de pequeños electrodomésticos de cocina en la feria de electrónica de consumo en Berlín, IFA 2016.

Impulsando la innovación desde el conocimiento, Panasonic combina alta calidad, precisión y rendimiento con las últimas tendencias en tecnología punta. Además, gracias a una **estrecha colaboración con expertos mundiales - cocineros, líderes de opinión y especialistas en futuras tendencias-** Panasonic basa su desarrollo de producto en una **visión propia del futuro de la alimentación y de los nuevos estilos de vida.**

Centrando la atención no sólo en la calidad de sus productos, sino también en la forma en que pueden mejorar la salud y el bienestar, Panasonic apuesta por un

Contacto de prensa:

ARENALIA  
COMUNICACIÓN  
Tel: 660 201 020

Mireia González  
[mgonzalez@arenalia.com](mailto:mgonzalez@arenalia.com)

Gerard Nomen  
[gnomen@arenalia.com](mailto:gnomen@arenalia.com)

Sofía Borrás  
[sborras@arenalia.com](mailto:sborras@arenalia.com)

concepto extraído de la filosofía japonesa “Experience Fresh”. En este sentido, su gama 2016 ha sido diseñada para atender las tendencias de consumo al alza que persiguen estilos de vida saludables para mejorar el estado de ánimo y la salud de los usuarios.

“Cada vez más consumidores se preocupan por la calidad de los alimentos que comen. Quieren productos de proximidad y, lo más importante, frescos. Esta es una parte del creciente interés por el bienestar y la mejora de la salud. Las personas se preocupan por sentirse bien y la tecnología es uno de sus principales aliados.”, afirma Daniela Walker, editora experta en The Future Laboratory.

#### **Gama de pequeños electrodomésticos de cocina de Panasonic 2016:**

##### **Estilo de vida saludable combinado con las aspiraciones del consumidor actual**

El nuevo y sofisticado horno combinado de vapor **Panasonic NN-DS596M** compagina la tecnología *Inverter* que permite cocinar íntegramente todo tipo de ingredientes con un flujo ininterrumpido de potencia, con la tecnología de cocción al vapor - líder en Panasonic-, para cocinar de una manera rápida y fácil alimentos frescos. **Conservando las vitaminas de los alimentos**, este electrodoméstico **permite retener la mayoría de nutrientes de los ingredientes frescos** proporcionando un **estilo de vida más equilibrado y saludable**, pues nos ayuda a cocinar, por ejemplo, el tradicional asado de forma más ligera con la preparación de las verduras al vapor o bien con la cocción de pollo a la parrilla.

El mejor aliado contra el escaso tiempo del ritmo de vida actual es el procesador de alimentos **Panasonic MK-F800** que permite cocinar todo tipo de recetas desde la más sencilla hasta la más elaborada y abarcando todo el proceso. Este procesador de precisión es la última herramienta para la preparación de platos gourmet, aportando **ahorro de tiempo**, garantizando la **calidad y los resultados**.



## Pasión por los zumos



En línea con el creciente deseo de introducir productos frescos y saludables en nuestra alimentación surge cada vez más la moda de consumir zumos naturales en nuestras vidas. El exprimidor de velocidad lenta **MJ-L500** de Panasonic **combina funcionalidad con un diseño innovador para obtener resultados óptimos.** Es perfecta para preparar dietas de desintoxicación o para combatir los efectos de una vida social muy activa con una dieta saludable.

A diferencia de las rápidas exprimidoras más tradicionales, el potente motor de baja velocidad de este modelo, aplasta lentamente los ingredientes en lugar de cortarlos, reduciendo al mínimo la exposición al calor y al aire durante el proceso de prensado, por tanto, maximizando la retención de nutrientes.

## Cocinar alimentos frescos

El mixer de gran potencia **MX-ZX1800** destaca por su alto rendimiento que permite triturar hielo, cortar verduras o hacer puré de frutas. En cuestión de segundos, se pueden crear recetas ideales y saludables como sopas o cremas, llenas de nutrientes y perfectas para disfrutar de los productos de cada temporada. La última tecnología permite experimentar **toda la frescura de los ingredientes mediante la retención del sabor de los alimentos y su valor nutritivo**, ayudándonos a comer de manera más saludable.



El mixer de gran calidad, el nivel dual y el sistema de la lámina de acero inoxidable de seis puntos junto a los seis auto-menús que incorpora el aparato proporcionan unos resultados perfectos en cualquier tipo de preparación.

El aparato cuenta con tres cuchillas superiores que utilizan bordes rectos y afilados para el corte en bruto, junto con tres hojas inferiores con bordes dentados para un picado fino. Además, incorpora un accesorio para congelados, que asegura que las bebidas se mantienen frías hasta que están listas para servir, por lo que es el aliado perfecto para las fiestas de verano.

Robin Ferraby, Director de Marketing Producto de Panasonic Europa, comenta: “La tendencia actual de cocinar alimentos frescos se está convirtiendo en una opción de alto valor añadido, hecho que nos llevó a desarrollar nuestra gama Experience Fresh, de la cual estamos muy orgullosos. El consumidor actual es cada vez más consciente, sostenible, saludable y social en lo que se refiere a su experiencia alrededor del comer – y continuarán siendo cada vez más holísticos con sus expectativas. Por lo tanto, nuestra filosofía es la de ofrecer productos que satisfagan las necesidades de los nuevos estilos de vida, que es exactamente lo que hace esta gama de productos.”

#### Más información:

**Información sobre Panasonic:** <http://www.panasonic.com/es/>

**Blog:** <http://blog.panasonic.es/>

**Feed:** <http://feeds2.feedburner.com/panasonicblog>

#### Síguenos en:

**Facebook:** <https://www.facebook.com/panasonicESP>

**Twitter:** <https://twitter.com/panasonicESP>

**Youtube:** <http://www.youtube.com/panasonicESP>

**Instagram:** [http://instagram.com/lumix\\_fotografia](http://instagram.com/lumix_fotografia)

**Google+:** <https://plus.google.com/+PanasonicESP>



#### Acerca de Panasonic

Panasonic Corporation es líder mundial en el desarrollo de productos y soluciones tecnológicas de consumo, domótica, movilidad, soluciones de negocio y dispositivos, para usuarios finales y empresas. Desde su fundación en 1918, la compañía se ha expandido a nivel mundial y ahora opera con más de 474 empresas subsidiarias y 94 asociadas en todo el mundo, registrando unas ventas netas consolidadas de 7,553 billones de yenes (56.794 millones de euros) en el año fiscal finalizado el 31 de marzo de 2016. Comprometida con la

búsqueda de nuevos valores a través de la innovación en distintas divisiones, la compañía aplica sus tecnologías para crear una vida y un mundo mejor para sus clientes. Para obtener más información acerca de Panasonic, visite el sitio web de la compañía: <http://www.panasonic.com/es/>.