

Cocina 'Experience Fresh' de Panasonic

La mejor solución para tus sopas, zumos y smoothies

- La batidora de vaso MX-ZX1800 cuenta con un motor de alto rendimiento que ofrece batidos más suaves y picados más finos. Junto con unas eficientes cuchillas, corta y pica los alimentos más duros en cuestión de segundos.
- Con seis menús automáticos pre-programados y 10 controles de velocidad, elabora desde zumos y smoothies hasta purés e incluso mantequillas.
- Un accesorio con bolsa de hielo mantiene congeladas las bebidas frías en verano.



Barcelona, 21 de noviembre de 2016 – Gracias a su motor de alto rendimiento, la batidora de vaso MX-ZX1800 pica hielo y corta y hace puré de frutas y verduras en unos pocos segundos. El chef Paco Pérez ha presentado el nuevo pequeño electrodoméstico de cocina, que forma parte de la amplia gama cooking de Panasonic, con la tecnología más puntera y precisa al servicio de la cocina *gourmet* saludable.

Contacto de prensa:

ARENALIA
COMUNICACIÓN
Tel: 660 201 020

Mireia González
mgonzalez@arenalia.com

Gerard Nomen
gnomen@arenalia.com

Sofía Borrás
sborras@arenalia.com

La batidora de vaso de alto rendimiento de Panasonic cuenta con seis ajustes preestablecidos y un control electroestático, además de un variable dial LED azul. Gracias a ello, elabora desde deliciosos y nutritivos smoothies de frutas y verduras, zumos y sopas calientes hasta purés y salsas e incluso pica nueces y muele granos de café.

Motor y cuchillas de alta eficacia

Un motor poderoso y duradero de 1.200W y 31.000 revoluciones por minuto con diez velocidades distintas permite a la batidora estar hasta ocho minutos seguidos en continuo funcionamiento. Además, no es necesario cortar las frutas y verduras antes de colocarlas en el electrodoméstico. El motor calienta también por fricción en el modo Sopa hasta 90°C. El vaso tiene una capacidad de trabajo de hasta 1,8 litros.



Un sistema de cuchillas de acero inoxidable de dos niveles garantiza la alta eficiencia de la batidora. Tres cuchillas superiores utilizan bordes rectos y gruesos para desmenuzar el hielo, las frutas y las verduras. Por otro lado, tres láminas inferiores con los bordes dentados cortan y pican

los ingredientes, incluyendo pieles y semillas para no perder vitaminas y nutrientes.

Elegante diseño y fácil limpieza

El robusto y resistente cuerpo de aluminio fundido está diseñado para el uso diario. Sus cuchillas son desmontables para facilitar su limpieza con tan solo un paño húmedo. Tanto el cuerpo como la jarra encajan con elegancia en cualquier encimera y en casi todos los muebles bajos de las cocinas para su rápido y fácil almacenamiento. Además, el vaso y la tapa de Tritan no retienen olores y están libres de BPA (Bisphenol A), a la vez que son más ligeras que las de vidrio manteniendo su resistencia.

Un accesorio con bolsa de hielo mantiene congeladas las bebidas frías en verano. Bajo el concepto japonés "Experience Fresh", Panasonic apuesta por un estilo de vida saludable con el consumo de productos frescos y de proximidad elaborados en casa.



Más información:

Información sobre Panasonic: <http://www.cocinandoconpanasonic.es>

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

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

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



Síguenos a Restaurante Miramar en:

Facebook: <https://www.facebook.com/pacoperezmiramar/>

Twitter: https://twitter.com/miramar_p_perez

Instagram: <https://www.instagram.com/pacoperezmiramar>

Acerca de Paco Pérez

Natural de Huelva, con sólo seis meses su familia se traslada a Llançà (Girona). Su primer contacto con la hostelería es en El Peña, el bar de tapas de la familia, donde ayuda en el servicio durante fines de semana y vacaciones. Tras esta experiencia, continúa con otros trabajos de temporada de verano en restaurantes de cocina catalana tradicional. En Francia, se forma junto al chef Michel Guérard, uno de los padres de la nouvelle cuisine. Aterriza en El Bulli en 1993, donde durante cinco años atenderá diversos cursos y estancias. En 1997, se casa con Montse Serra, hija de los propietarios del hostel-restaurante Miramar. Paco Pérez, junto a su esposa, consigue poco a poco convertir este lugar en un restaurante de referencia en el mundo de la gastronomía de vanguardia. Actualmente, tiene 5 Estrellas Michelin (2 por el Restaurante Miramar, 2 por la Enoteca del Hotel Arts y una por el Cinco del Hotel Das Stue en Berlín).

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/>.