

Panasonic lancia un nuovo prodotto top di gamma: CS88, il forno a vapore combinato 4 in 1

Panasonic Italia
Via dell'Innovazione, 3
20126 Milano

www.panasonic.it

Contatto stampa:
Alessio Masi
ADN Kronos Comunicazione
Mob. 3425155458
alessio.masi@adnkronos.com

Londra, 4 febbraio 2020 – Panasonic è orgogliosa di annunciare il nuovo forno combinato a vapore 4 in 1, pensato per le famiglie e i salutisti che vogliono preparare cibi freschi in modo facile e veloce.



Fiore all'occhiello dei forni a microonde Panasonic, il nuovo modello a vapore è un forno combinato tutto in uno, dal design elegante e minimal, con tecnologia Turbo Steam che lo rende il più potente tra i forni combinati di Panasonic.

Experience Fresh: nutriti di freschezza

Fondamento di tutte le innovazioni di Panasonic in Cucina, il brand concept di Experience Fresh celebra il piacere di nutrirsi di alimenti freschi, incentivando i momenti di condivisione in famiglia e con amici. Ispirato alla cultura, alle tecniche di cottura e alle tecnologie giapponesi che affondano le proprie radici in millenni di storia, il nuovo forno a vapore combinato, come tutti i piccoli elettrodomestici Panasonic, è progettato e realizzato con cura per aiutare cuochi esperti e principianti a preparare piatti sani in modo facile e divertente.

L'unico con la “vera” cottura a vapore

Tipica della cultura giapponese, la cottura a vapore fa bene alla salute, preserva le proprietà nutritive dei cibi e mantiene inalterati i sapori, senza dover aggiungere grassi durante il processo di preparazione. Il forno è dotato di tecnologia **Turbo Steam**, di un serbatoio per l'acqua da 800 ml e di 2 uscite da cui il vapore viene immesso nella cavità del forno; inoltre, le

dimensioni della caldaia sono state aumentate del 20%, in modo da poter cuocere simultaneamente più piatti su due livelli.

I forni a microonde che non hanno la funzione vapore integrata consentono una cottura al vapore “forzata”. Questa cottura si ottiene inserendo nella cavità del forno contenitori in plastica pieni d’acqua che, con l’azione delle microonde, genererà vapore cuocendo i cibi. Tuttavia con questo metodo resta fondamentale l’azione delle microonde che, però, potrebbero far perdere le sostanze nutritive agli alimenti (andando contro la funzionalità principale della cottura al vapore: cuocere cibi sani senza alterarne i valori nutrizionali).

Con il CS88 la cottura al vapore è sana e automatica, oltre che comoda grazie al doppio livello di cottura!

Grazie alla **funzione integrata per la cottura al vapore** e ai programmi preimpostati che comprendono 12 menu per la cottura combinata e 36 menu per la cottura automatica, il forno a vapore combinato permette di realizzare velocemente piatti gourmet con ingredienti freschi in tutta facilità, per un’alimentazione sana con il minimo sforzo.

Un concentrato di tecnologia

La **tecnologia Inverter** consente una distribuzione omogenea del calore, per una cottura omogenea dei cibi, mentre **il sensore Genius** assicura tempi di cottura perfetti: questo sensore misura i livelli di umidità del cibo inserito nel microonde per consentirne una cottura ottimale. Basta inserire gli alimenti nel forno e selezionarne la tipologia, il sensore controllerà il calore attraverso il vapore emanato dal cibo e regolerà il tempo necessario per la cottura.

Per rendere la cottura dei cibi incredibilmente semplice, si può anche sfruttare la modalità combinata offerta dalla tecnologia Inverter per utilizzare in contemporanea più funzioni e velocizzare la preparazione dei cibi: abbinando la cottura a vapore a quella a microonde, è possibile ad esempio preparare un piatto a base di salmone e verdure in appena 15 minuti.

Design deluxe

CS88 si distingue al primo sguardo. Il forno a vapore combinato freestanding, con il suo stile elegante e l’estetica minimal, lo sportello in vetro fumé, il pannello touch e l’LCD bianco, è un connubio di tecnologia e design che si sposa alla perfezione con le linee della maggior parte delle cucine.

CS88 si presenta da fuoriclasse, senza trascurare la praticità. Grazie alla tecnologia Inverter offre un sistema di cottura pratico e dagli ottimi risultati e ne ottimizza le dimensioni. Il nuovo top di gamma offre una capienza di ben

31 l in dimensioni incredibilmente pratiche e compatte. In termini di progettazione interna, Panasonic ha sviluppato un piano cottura piatto che evita la presenza del tradizionale piatto rotante e consente l'inserimento di teglie rettangolari di maggiore dimensione. Inoltre, la nuovissima serpentina piatta posta nella parte superiore consente una pulizia semplice, veloce ed approfondita di tutta la cavità.

Su richiesta, è possibile acquistare un kit (NN-TK816CSCP) che permette di installare il forno come elettrodomestico da **incasso**. Dal design unico e dalle multiple funzioni, il nuovo CS88 unisce la comodità del microonde alla funzionalità dei forni diventando la soluzione ideale per tutte le famiglie che amano uno stile di vita sano senza rinunciare al gusto!

Siete alla ricerca di ricette deliziose da sperimentare con il vostro forno a vapore combinato? Consultate il nostro sito www.experience-fresh.eu

A proposito di Panasonic

Panasonic Corporation è leader mondiale nello sviluppo di tecnologie e soluzioni elettroniche destinate all'elettronica di consumo e al settore domestico, aziendale, automobilistico e business. L'Azienda, che nel 2018 ha celebrato il 100° anniversario dalla sua fondazione, si è affermata a livello mondiale con 591 società controllate e 88 consociate in tutto il mondo, con un fatturato netto consolidato di 61,4 miliardi di Euro nell'anno fiscale terminato il 31 marzo 2018. La società si propone di creare nuovo valore grazie alla continua innovazione in aree e segmenti diversi, realizzando prodotti in grado di migliorare la vita e l'ambiente globale dei propri clienti. Panasonic Italia, fondata nel 1980, conta 130 dipendenti ed un network di agenti sul territorio nazionale. L'azienda ha sviluppato un fatturato di 200 milioni di Euro nell'ultimo anno fiscale.

Clicca le icone per maggiori info su **Panasonic**:  Sito  FB italia  IG Italia