

PANASONIC PARTNER TECNICO D'ECCELLENZA DELLA PRIMA PASTICCERIA MILANESE DEL MAESTRO IGINIO MASSARI

**Una nuova importante collaborazione con la pasticceria milanese del
Maestro Massari, in occasione dell'apertura prevista il 14 marzo**

Contatti stampa:

Alessio Masi

Alfonso Festa

Adnkronos Comunicazione

02-763661

alessio.masi@adnkronos.com

comunicazione2@adnkronos.com

Milano, 12 marzo 2018 – Panasonic, con la sua ampia e innovativa linea di prodotti kitchen, prosegue nella collaborazione con i più importanti maestri del mondo della cucina. L'azienda giapponese, leader dell'elettronica di consumo, è partner tecnico della nuova pasticceria del Maestro Iginio Massari.



Mercoledì 14 marzo il Maestro della pasticceria italiana e internazionale inaugurerà la sua prima boutique del dolce all'interno della filiale di un'importante banca italiana nel centro di Milano, in via Marconi (angolo Piazza Diaz). Un'iniziativa innovativa nel segno della qualità e dell'eccellenza, una filosofia perfettamente in linea con quella di Panasonic, da sempre ai vertici nella progettazione di prodotti innovativi e all'avanguardia.

Protagonisti della partnership, i Forni a Microonde NE-1880, due dispositivi professionali combinati con funzione vapore che permettono di realizzare rapidamente un'ampia gamma di piatti dal sapore delizioso. A proposito di questi, il maestro Massari ha dichiarato: *“Per alcune delle mie creazioni mi sono sempre trovato bene nell'utilizzare il forno a microonde Panasonic perché, una volta individuate le corrette quantità di prodotto, l'esatto tempo di cottura e la giusta potenza in watt, ottengo risultati sempre eccellenti.”*

Compresi nella fornitura, oltre i due microonde utilizzati in pasticceria, anche i prodotti consumer della gamma Experience Fresh di Panasonic, quali il [Power Blender MX-ZX1800](#) e l'[Hand Blender MX-S301](#), frullatori ad alta velocità e a immersione adatti per piatti elaborati e ricette veloci; la [Bread Bakery SD-ZB2512](#), la macchina del pane ricca di funzioni che consente di realizzare il pane con ingredienti di prima qualità; lo [Slow Juicer MJ-L500](#), l'estrattore di succo che preserva i principi nutritivi di frutta e verdura e compatibile con uno stile di vita attento all'alimentazione.

Una collaborazione con l'eccellenza della cucina italiana, all'insegna del perfetto equilibrio tra eleganza, precisione, qualità e prestazioni tecnologiche all'avanguardia.

Piena soddisfazione anche da parte di Panasonic. Francesca Micheli, responsabile comunicazione di Panasonic Italia ha dichiarato: *“Siamo onorati che un professionista del calibro di Iginio Massari abbia scelto Panasonic per la sua nuova boutique meneghina. Questa collaborazione si inserisce nella nostra strategia aziendale, volta a sostenere l'offerta in ambito kitchen grazie a un elevato posizionamento di brand e al supporto dei migliori professionisti del settore, anche a livello internazionale.”*

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 celebrerà il 100° anniversario dalla sua fondazione, si è affermata a livello mondiale con 495 società controllate e 91 consociate in tutto il mondo (dati aggiornati a marzo 2017), con un fatturato netto consolidato di 61,711 miliardi di Euro nell'anno fiscale terminato il 31 marzo 2017. 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 complessivo di 180 milioni di Euro nell'ultimo anno fiscale. Maggiori informazioni sul gruppo e sul marchio Panasonic sono disponibili al sito www.panasonic.it.