



PANASONIC PRESENTA IL NUOVO FORNO COMBINATO A VAPORE DS59

Il forno 4 in 1 per cucinare in modo sano, gustoso e veloce.

Milano, 15 marzo 2022 - **Panasonic**, leader mondiale nello sviluppo di elettronica, tecnologie e soluzioni all'avanguardia, presenta il nuovo **forno combinato a vapore NN-DS59N**. Questo nuovissimo alleato in cucina **4-in-1** è **dotato di quattro diversi metodi di cottura: vapore, convezione (con riscaldamento dall'alto verso il basso), grill e microonde**, così i buongustai più appassionati potranno preparare una vasta gamma di ricette diverse e godere di una cottura rapida e senza sforzo che preserva le sostanze nutritive ad ogni pasto.

Questo forno si adatta perfettamente a uno stile di vita frenetico, grazie alle sue funzionalità che permettono di risparmiare tempo, e a qualsiasi cucina, grazie al suo design compatto e moderno.

La storia dei forni a microonde Panasonic inizia nel lontano 1966, quando Panasonic lanciò il suo primo forno a microonde per la casa. Da allora, sulla base di una sempre maggiore competenza ed esperienza, la società ha sviluppato sempre più prodotti incentrati sulle esigenze dei consumatori, fornendo innovazioni, tecnologia avanzata, funzioni per il risparmio energetico e design unici.

Il modo migliore per cucinare sano: il VAPORE

La cottura a vapore è uno dei migliori metodi di cottura per conservare le sostanze nutritive e massimizzare il gusto, specialmente nel pesce e nelle verdure. Un esempio? Quando i broccoli vengono bolliti possono perdere più del 50% del loro contenuto di vitamina C, ma con la cottura a vapore, il 94% di questa vitamina essenziale viene conservata. Il vapore trattiene i nutrienti, l'umidità e i sapori per un'esperienza complessiva sana e deliziosa.

Panasonic

Il vapore è anche una tecnica di cottura tradizionale giapponese per il Washoku, ovvero il cibo giapponese, che è sia sano che delizioso. Usando una combinazione di ingredienti freschi, saporiti e sani, cucinati in modo delicato, il Washoku è celebrato in tutto il mondo per la sua semplicità, salute e gusto. Questo è anche il motivo per cui il Washoku è al centro di ogni prodotto Panasonic Experience Fresh per la cucina, come il DS59.

Experience Fresh è il brand di Panasonic per gli elettrodomestici da cucina che celebra la gioia del cibo fresco e crea esperienze sociali per gli utenti. Ispirato alla intramontabile cultura giapponese, alle sue tecniche e tecnologie di cottura, il nuovo forno combinato a vapore DS59 4-in-1 è stato sapientemente progettato e realizzato per consentire ai cuochi di tutti i livelli di godere veramente di una cucina sana con facilità.

Potenti prestazioni

A differenza dei forni a microonde convenzionali, il modello DS59 è dotato di un apposito boiler integrato e di un grande serbatoio d'acqua da 600 ml. Insieme, producono **fino a 1100 Watt di vapore potente e ad alta densità** che viene immesso direttamente nella cavità del forno per riempirla completamente. Il vapore cuoce rapidamente il cibo in modo uniforme, preservando le sostanze nutritive. La funzione vapore può essere combinata con le funzioni convezione (calore dall'alto verso il basso) e grill per una completa flessibilità di cottura.

Vassoio a griglia intelligente

L'esclusivo vassoio a griglia di Panasonic permette di realizzare cibi croccanti e saporiti. Durante la cottura, la potenza delle microonde riscalda il fondo del vassoio a griglia mentre la funzione grill agisce dall'alto per grigliare pollo, patatine e altro. In alternativa, è possibile selezionare la funzione vapore dall'alto per verdure croccanti e ricche di sostanze nutritive.

Frittura a basso contenuto di grassi

L'esclusivo vassoio a griglia offre una cottura più sana a basso contenuto di grassi e un risultato croccante su tutti i lati. Il nuovo DS59 sostituisce la friggitrice ad aria con i 5 programmi dedicati per la cottura croccante e sana di pesce, alette di pollo, patatine, verdure e non solo sfruttando anche l'innovativa teglia. La funzione di frittura a basso contenuto di grassi rende il cibo fritto più sano. Funziona combinando le funzioni microonde e grill: il microonde riscalda il vassoio a griglia dal basso, mentre il grill fornisce calore dall'alto per risultati croccanti a tutto tondo con meno olio. Il grasso rilasciato durante la cottura scorre lungo le scanalature del vassoio a griglia, rimuovendo l'olio in modo che il cibo sia morbido all'interno e croccante tutt'intorno, senza bisogno di girarlo.

Funzionamento semplificato

Il forno combinato a vapore DS59 4-in-1 è dotato di tantissime comode funzioni per rendere la cottura di ogni tipo di pasto un piacere:

Il Genius Sensor - Con la funzione di riscaldamento automatico il Genius Sensor misura l'umidità del cibo per regolare automaticamente il tempo di riscaldamento in modo da ottenere i migliori risultati.

Cottura combinata - Gli utenti possono godere di risultati professionali e deliziosi grazie alla cottura combinata, che permette l'uso simultaneo di due fonti di calore per risultati di cottura gustosi e veloci. È stata progettata per scegliere senza sforzo il miglior metodo di cottura, sono infatti disponibili 6 impostazioni a scelta per la cottura combinata. Per esempio, il vapore e il sistema a convezione possono essere utilizzati insieme per cuocere un gustoso pane fatto in casa, mentre il microonde e il grill sono ideali per una pizza croccante e deliziosa.

Panasonic

L'esclusiva tecnologia Inverter di Panasonic

Il DS59 fa risparmiare tempo ed energia preziosi cucinando i pasti fino al 40% più velocemente grazie alla tecnologia Inverter. È possibile utilizzare fino a tre funzioni contemporaneamente per ottenere risultati rapidi e una cottura delicata e uniforme dei cibi. Grazie al preciso controllo della potenza, il cibo non viene cotto eccessivamente e le sostanze nutritive vengono preservate. Questa tecnologia intelligente consente naturalmente anche di risparmiare energia, il che fa bene al bilancio familiare e all'ambiente.

Varietà di programmi automatici

Grazie ai **28 programmi automatici**, tra cui il programma automatico per la cottura del pane, gli utenti possono riscaldare nuovamente il pane, i croissant, i panini e le baguette per renderli di nuovo fragranti come appena sfornati. Il Menu Junior automatico è di grande aiuto quando si vogliono preparare in casa tanti pasti freschi e sani per i bambini, come i passati di frutta o di verdura. E c'è persino un programma per cuocere perfettamente il riso al vapore. Questi sono solo alcuni esempi dei vari programmi disponibili.

Design moderno e compatto

Il nuovo DS59 ha un design compatto che si adatta a qualsiasi cucina e si integra perfettamente con qualsiasi arredamento contemporaneo. Lo sportello in vetro senza cornice con apertura verso il basso, il pannello di controllo touchscreen facile da vedere e il display LCD a caratteri bianchi conferiscono alla cucina uno stile moderno. Anche se compatta, la cavità offre un ampio spazio di 27 litri, il che significa che è possibile utilizzare la maggior parte dei contenitori da cucina compatibili per una maggiore flessibilità.

Pulizia facile

Cucinare è più piacevole quando pulire è facile. Ecco perché il forno combinato a vapore DS59 4-in-1 ha un rivestimento interno piatto in acciaio inossidabile che permette agli utenti di pulire semplicemente la cavità. Funziona con uno qualsiasi dei quattro programmi di pulizia automatica - come la pulizia della cavità che utilizza il vapore caldo - per rendere la pulizia un'attività senza sforzo. L'esclusiva caratteristica di Panasonic è il riscaldatore a griglia piatta, che permette di pulire il pannello superiore in un solo colpo. Inoltre, l'assenza del piatto rotante significa meno componenti da lavare, per risparmiare anche acqua, mentre il vassoio a griglia è lavabile in lavastoviglie.

Durata e sostenibilità

Gli elettrodomestici Panasonic sono caratterizzati da alta qualità, durata e resistenza, il che significa che durano più a lungo e contribuiscono così a uno stile di vita e a una società più sostenibili. Poiché la tecnologia Inverter cucina utilizzando una potenza ottimale, il DS59 consuma meno energia, permettendo agli utenti di cucinare in modo più sostenibile e di avere più tempo da trascorrere con i propri cari.

Durante lo sviluppo, i forni vengono sottoposti a diversi test. I robot Panasonic dedicati premono i pulsanti più di 60.000 volte e aprono lo sportello 150.000 volte: movimenti che normalmente verrebbero fatti nel corso di 15 anni, anche tra i più appassionati di cucina.

Il forno combinato a vapore Panasonic DS59 testato da Simone Rugiati e Niki Webster

Il DS59 è stato testato da due chef di fama internazionale: [Simone Rugiati](#), famoso chef italiano e presentatore televisivo, e [Niki Webster](#), food blogger e chef del Regno Unito. Entrambi si sono divertiti a sperimentare questo nuovo apparecchio, e sono rimasti molto soddisfatti dei risultati.

Simone Rugiati, famoso chef e presentatore televisivo italiano, ha detto: *“Sono un grande promotore di una cultura alimentare sostenibile, dell'acquisto di ingredienti locali che provengono dal proprio paese e del non*

Panasonic

sprecare il cibo, perché è un tesoro da preservare. Bisogna utilizzare al meglio le sue sostanze nutritive cucinandolo correttamente e trattandolo con rispetto. E la cottura al vapore è di gran lunga il modo migliore per farlo! Questo nuovo prodotto Panasonic ha dimostrato di essere un perfetto alleato in cucina per una cucina sana e sostenibile, preservando i sapori e i nutrienti di ogni cibo.”

Niki Webster, food blogger e chef del Regno Unito, ha aggiunto: *“La cosa più sorprendente per me è avere questa multifunzionalità in un solo forno. È incredibile! Elimina la necessità di avere più elettrodomestici. E la cottura a vapore per me è la caratteristica più straordinaria. Non l'ho mai sperimentata in nessun forno prima, ed è geniale. La cottura a vapore è così veloce! Con questo forno si possono ottenere cibi davvero sani e gustosi.”*

Il modello NN-DS59N sarà disponibile a partire da giugno 2022 in un'unica versione nera al prezzo di €639,99.

La community Experience Fresh

Experience Fresh è anche una community sui social media incentrata sul cibo sano, fresco e delizioso, progettata per interagire con tutti gli appassionati di cucina. Unisciti a noi per scoprire tutti i segreti di un'alimentazione naturale e sana e ricevere anche consigli dai nostri esperti di cucina! Ricette salutari, vegane, senza glutine e spuntini veloci sono condivise sia da Panasonic che dagli utenti. Scopri tutto questo sui canali Experience Fresh sui social media e l'esclusiva raccolta di ricette dedicate al DS59 all'indirizzo www.experience-fresh.eu.

Seguici su [Facebook](#) e [Instagram](#)!

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 fondazione, si è affermata a livello mondiale con 522 società controllate e 69 consociate in tutto il mondo, con un fatturato netto consolidato di circa 54,02 miliardi di Euro nell'anno fiscale terminato il 31 marzo 2021. 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 187 milioni di Euro nell'ultimo anno fiscale. Maggiori informazioni sul gruppo e sul marchio Panasonic sono disponibili al sito: <http://www.panasonic.com/global>.

 www.panasonic.it

 [@panasonic_italia](#)

 [@Panasonic Italia](#)

**CONTATTO STAMPA
SAY WHAT?**

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

**PANASONIC
ITALIA**

Via dell'Innovazione, 3
20126 Milano
www.panasonic.it