

# Temperaturgenaueres Kochen in neuer Ära

Die neuen Induktionskochfelder von  
Panasonic setzen auf Flexibilität  
beim temperaturgenauen Kochen.  
Foto: Panasonic



Panasonic zeigte auf der area30 mit dem „KY-T937V“ eine neue Generation des Induktionskochfelds, das sich an die Bedürfnisse des Nutzers anpasst und es erlaubt, Kochfeld-Größen flexibel zu kombinieren.

## Volle Kontrolle

Durch das nahtlose Kochfeld sind Größe und Anordnung der Töpfe und Pfannen frei wählbar. Wird die Position des Kochgeschirrs verändert, erfasst die „Advanced FlexZone“ sofort die neue Position. Mithilfe der „Genius Sensor+ Technologie“ behält der Koch immer volle Kontrolle über die Temperatur und kann die Hitze im Bereich von 65 bis 230 Grad Celsius für temperaturgenaues Kochen stufenlos steuern. Eine Überhitzung der Töpfe und Pfannen wird durch die automatische Temperaturregelung ausgeschlossen, womit nichts mehr anbrennt und Konsistenz, Geschmack sowie Nährstoffgehalt der Speisen positiv beeinflusst werden.

## Volle Unterstützung

Die Temperaturen und Kochfunktionen lassen sich intuitiv über das TFT multi-colour Display regeln, das dem Anwender außerdem das neue Assist Menü bereitstellt, mit dem er eines von 65 Kochprogrammen auswählen kann – der Assistent regelt dann die optimale Temperatur für die gewählten Speisen wie „Steak“ oder „Schweinekotelett“ automatisch.

## Elegantes Design

Neben den technischen Vorteilen und der intuitiven Bedienung kann das mit einem Facettenschliff oder zum flächenbündigen Einbau verfügbare „KY-T937V“ auch optisch punkten. Die klare Formgebung fügt sich harmonisch in die moderne Küche ein und setzt Design-Akzente. Das achatgraue Induktionskochfeld „KY-T936SL“ wurde bereits mit dem iF Design Award ausgezeichnet.

## Neue Programme