

Neue Programme

„Wir liefern den Verbrauchern Produkte, mit denen es gelingt, Ergebnisse in immer gleich hoher Qualität zu reproduzieren und einzigartige Geschmackserlebnisse zu erzeugen – getreu unserem Motto Genuss ohne Kompromisse“, erklärt Ulf Triebener, Vertriebsleiter für Kücheneinbaugeräte bei Panasonic.



Mit dem Induktionskochfeld „KY-T937V“ und dem 3-in-1-Kompaktbackofen „HL-SX485“ verknüpft Panasonic die vielfältigen Anforderungen an die moderne Speisenzubereitung in zwei Geräten.

Genuss ohne Kompromisse

Perfekte Ergebnisse dank temperaturgenauem Garen



Beim Backen ist es unerlässlich, die exakte Temperatur einzustellen, um genaue Ergebnisse zu erzielen. Warum nicht beim Kochen? Was beim Backen schon lange Standard ist, realisiert das Unternehmen Panasonic jetzt mit seinen Induktionskochfeldern.

Das Induktionskochfeld „KY-T937VL“ ist in der Lage, gradgenau zu kochen. Der „Genius“-Sensor misst Temperaturen zwischen 65 und 230 Grad per Infrarot direkt am Boden des Kochgeschirrs und hält die gewünschte Kochtemperatur konstant – auch bei niedrigen Temperaturvorgaben. So sind Gerichte bei jeder Zubereitung in immer gleich hoher Qualität reproduzierbar – eben ein Ergebnis für einen Genuss ohne Kompromisse.

Temperaturgenaues Kochen bietet zahlreiche Vorteile, die ein normales Induktionskochfeld nicht unterstützt. Es reguliert exakt die Hitze, und so entsteht kein Rauch oder unangeneh-

Genuss ohne Kompromisse will Ulf Triebener, Vertriebsleiter für Kücheneinbaugeräte, mit den Panasonic-Hausgeräten den Endverbrauchern bieten.



Temperaturgenaues Kochen ermöglicht das Induktionskochfeld „KY-T937V“. Fotos: Panasonic

mer Geruch in der Küche. Frittieren ist ohne Risiko möglich, denn lästige Fettspritzer gehören der Vergangenheit an. Das Gemüse bleibt knackig und der natürliche Geschmack bleibt erhalten.

Sehr komfortabel und einfach lassen sich Gerichte mit dem „Koch-Assistenten“ zubereiten. Das One-Touch-Kochprogramm hält 65 Rezepte mit Kochanleitung bereit und erleichtert auch ungeübten Köchen das Kochen. Eine weitere sehr nützliche Funktion des Induktionskochfeldes ist die flexible Nutzung der Kochfeldgrößen: Egal ob großer Bräter für den Osterbraten oder kleine Töpfe für Soßen, dank „Advanced FlexZone“ kann der Koch die gesamte Fläche des Kochfeldes nutzen. Durch das nahtlose Kochfeld auf der gesamten Fläche sind Größe und Anordnung der Töpfe und Pfannen frei wählbar.

Werden die Töpfe verschoben, so erfasst die automatische Topferkennung sofort die neue Position.

Überzeugen kann das Induktionskochfeld auch in Sachen Design und wurde jetzt, wie bereits das Vorgängermodell „KY-T936V“, mit dem begehrten „iF Design Award“ prämiert. „Wir freuen uns sehr über die Auszeichnung der Jury“, so Ulf Triebener, Vertriebsleiter für Kücheneinbaugeräte bei Panasonic. „Die Optik in der Küche spielt eine sehr wichtige Rolle, besonders da der Trend zu offenen Küchen fortwährend steigt. Die klare Formgebung fügt sich harmonisch in jede moderne Küche ein und setzt zeitlose Design-Akzente.“

Vielfältig und zeitsparend kochen

Zeitlose Design-Akzente und technologische Highlights bietet auch der 3-in-1-Kompaktbackofen „HL-SX485“. Das in den Farben Schwarz und Edelstahl erhältliche Gerät vereint drei Geräte in einem: Dampfgarer, Mikrowelle und Backofen, deren Funktionen sich kombinieren, aber auch einzeln nutzen lassen.

Mit der leistungsstarken Dampftechnik ist es dabei möglich, schnell und gesund zu dünsten. Denn die schonende Dampfgarung erhält Nährstoffe und Vitamine. In Kombination mit Heißluft oder Mikrowelle sorgt der Dampf für saftige und flink zubereitete Mahlzeiten. Heißluft ist dabei die ideale Wahl zum Braten und Backen. Die heiße Luft verteilt sich dank integriertem Heizkörper schnell und gleichmäßig im gesamten

36 Liter fassenden Garraum. So lässt sich beispielsweise der Rostbraten erst schonend dampfgaren und anschließend mit dem Grill knusprig grillen.

Die Mikrowelle kann mithilfe der „Inverter-Technologie“ schnell und einfach auftauen und aufwärmen. In Kombination mit den anderen Kochfunktionen spart man zusätzlich Zeit. Zum Beispiel dauert die Zubereitung von Hokkaido-Kürbisspalten bei der Nutzung aller drei Funktionen nur acht Minuten. Würde man lediglich Heißluft nutzen, würde die Zubereitung der Speise 20 bis 25 Minuten beanspruchen. Passend zum Panasonic-Portfolio fügt sich auch der 3-in-1-Kompaktbackofen „HL-SX485“ mit seinem modernen Design, 65 Automatikprogrammen und seinem großen LED-Display in das Gesamtbild der modernen Küche ein. Weitere Informationen unter panasonic.de/einbaugeräte.

kuecheundbadforum.de/PRODUKTE



Der 3-in-1-Kompaktbackofen ist Backofen, Dampfgarer und Mikrowelle in nur einem Gerät.