

Für Panasonic liegt die Zukunft des Kochens in der temperaturgenauen Zubereitung. Möglich machen dies die Induktionskochfelder mit der „Genius Sensor“-Technologie.



Dünsten, Aufwärmen, Backen, Braten, Grillen, Toasten, Schmelzen und Auftauen – all diese Funktionen beherrscht der neue 3-in-1-Kompaktbackofen.

Frischer Küchen-Lifestyle

Die Produkte der Panasonic-Kücheneinbaugeräte-Range stehen für eine neue Art des Kochens

Neue Programme

Nicht weniger als eine Revolution beim Kochen verspricht die „Genius Sensor“-Technologie der Induktionskochfelder von Panasonic. Der „Genius Sensor“ misst per Infrarot Temperaturen zwischen 140 °C und 230 °C dauerhaft und konstant direkt am Boden des Kochgeschirrs. Der „Genius Sensor+“ deckt zudem den Niedrigtemperaturbereich ab 65 °C ab. Dabei reagieren die Sensoren umgehend auf Temperaturschwankungen und passen die Gradzahl per Präzisionssteuerung wieder automatisch an, wenn zum Beispiel neue Zutaten in den Topf oder die Pfanne gegeben werden. Diese exakte Hitzeregulierung ermöglicht es, Gerichte genau bei Idealtemperatur zuzubereiten und die Struktur und die Vitamine der Speisen zu erhalten. Und auch in Sachen Design punkten die Geräte: Das 90 cm breite Kochfeld „KY-7937VL“ – auch ein 60 cm breites Modell mit „Genius Sensor“-Technologie bietet Panasonic – wurde mit dem diesjährigen IF Design Award und zusätzlich mit dem red dot Award ausgezeichnet.

Ein Multitalent

Zeitlose Designakzente und technologische Highlights bietet auch der zur area30 als Messeneuheit präsentierte 3-in-1-Kompaktbackofen „HL-SF498“ mit 36-l-Garraum. Die in den Farben Schwarz und Edelstahl ab Januar 2019 im Küchenfachhandel erhältlichen Öfen vereinen drei Geräte in einem: Dampfgarer, Mikrowelle und Backofen. Die einzelnen Funktionen lassen sich dabei individuell miteinander kombinieren. Für eine einfache Bedienung – manuell oder mit voreingestellten Automatikprogrammen – sorgt die klare Menüsteuerung über das große TFT-Touch-Display.

Eine intelligente Lösung

Aberundet wird die Kücheneinbaugeräte-Range von Panasonic durch die neuen Muldenlüfter. Die 90 cm breiten Geräte beseitigen störende Kochdünste direkt am Kochfeld und verhindern, dass sich Bratgerüche, Dampf oder Fetttropfen im Raum verteilen. Die schmale und dezente Öffnung im zeitlosen, modernen Design fügt sich harmonisch in die Arbeitsfläche ein. Genauso unauffällig wie die Optik ist der Geräuschpegel. Die Muldenlüfter „KH-DX98GMEPG“ und „KH-DX98GBEPG“ werden passend zu den Induktionskochfeldern in den Farben Schwarz und Silber im Küchenfachhandel vertrieben.

kuecheundbadforum.de/MESSEN



Die neuen Muldenlüfter beseitigen störende Kochdünste genau dort, wo sie entstehen: direkt am Kochfeld. Fotos: Panasonic