

Новая кухонная техника премиум-класса от Panasonic

18 октября 2012 компания Panasonic представила новую серию многофункциональных устройств для кухни класса премиум. В нее входят мультиварка SR-TMJ181HTW, хлебопечь SD-ZB2502BTS, мясорубка МК-ZG1500 и инверторная паровая печь NN-DS592MZPE. Все приборы выполнены в едином стиле и дизайне, воплощенном в сочетании черного пластика и металла.

Мультиварка SR-TMJ181HTW



Новая модель поддерживает множество традиционных режимов приготовления каш, выпечки, тушения, варки на пару. Кроме того, в новой мультиварке появились интересные дополнительные функции, которые могут пригодиться российским хозяйкам: экспресс-режим быстрой готовки, режим приготовления супа, компота и пельменей. Выбор программ и управление мультиваркой интуитивно понятны.

Хлебопечь SD-ZB2502BTS



Испечь 12 видов хлеба, замесить 10 видов теста, сварить традиционное русское варенье, приготовить десятки десертов способна новая хлебопечь. Она может испечь хлеб трех

разных размеров M, L и XL (вес 600, 800 и 1250 грамм соответственно). Индивидуально могут подбираться цвет корочки или степень прожарки изделий. Внутренняя форма хлебопечки имеет алмазно-фтористое покрытие, которое позволяет легко выгружать готовый хлеб и устойчиво к царапинам и повреждениям.

Мясорубка МК-ZG1500



Новинка отличается стильным дизайном, присущим всей серии и традиционно высоким качеством японской сборки. Конструкция режущего механизма обеспечивает эффективность и бесперебойную работу устройства. Все металлические детали мясорубки сделаны из прочной нержавеющей стали. Самозатачивающиеся кованые ножи способны перерабатывать до 1,5 кг мяса в минуту.

Паровая инверторная печь с конвекцией NN-DS592MZPE



Комбинация трех основных режимов готовки, таких как духовка, микроволны и гриль, помогает хозяйкам в полной мере раскрыть свои кулинарные таланты. Отличительной особенностью печи является новая система приготовления. В отличие от традиционных, конвекционных СВЧ, где приготовление происходит за счет принудительной циркуляции горячего воздуха с помощью вентилятора, в новой печи Panasonic тепловая обработка продукта идет с помощью специального блюда Double Grill. Подогреваемое снизу микроволнами, оно работает как вторая пластина гриля. Таким образом, продукт, выложенный на блюдо, подвергается не только воздействию микроволн, но равномерному зажариванию с двух сторон, благодаря чему, получается поджаренным снаружи и сочным внутри. Сенсорное автоменю СВЧ включает 22 популярных русских блюд. В режиме конвекции можно задавать температуру от 100 до 300 градусов. Отсутствие поворотного столика и вентилятора для режима конвекции делает камеру новой инверторной печи от Panasonic более вместительной, чем у других СВЧ аналогичного размера. Осталось только нашим хозяйкам дать свою оценку новым технологиям.

Представленная серия премиум-продуктов уже доступна российскому потребителю.