

Panasonic – Neue Programme

Grauer Alltag kann auch schön sein

Mittwoch, 19.04.2017



Dem Trend nach individueller Raumgestaltung und neuen Farbkonzepten folgend, setzt Panasonic bei seinen Induktionskochfeldern auch auf die Farbe Achatgrau.

„Wir wollen unseren Kunden einfach mehr Auswahlmöglichkeiten bieten“, so Ulf Triebener, Vertriebsleiter der Kücheneinbaugeräte bei Panasonic. „Nicht nur die technische Ausstattung eines Gerätes ist für den Kauf entscheidend, genauso spielt auch die Optik und die Integrierbarkeit in die heimische Farbwelt eine wichtige Rolle.“ Genau deshalb bietet Panasonic seine Induktionskochfelder für den Einbau auf dem deutschen Markt auch in Achatgrau an. Neben der klassisch schwarzen Variante hat der japanische Hersteller damit eine weitere Individualisierungsmöglichkeit in der Küche geschaffen, die jetzt auch mit dem iF Design Award gewürdigt wurde.

Asiatischer Purismus

Die Farbe Achatgrau fügt sich edel und dezent in moderne Wohnkonzepte ein – insbesondere in Verbindung mit kräftigen Farben ist ein weiches Grau empfehlenswert. So lassen sich gezielt farbige Akzente hervorheben, die durch das zurückhaltende Grau unterstützt und zum Leuchten gebracht werden. „Wir haben bewusst einen dezenten und nicht zu dunklen Grauton gewählt, der als Kombinationsfarbe vielfältig einsetzbar ist“, so Triebener.



Der in das Kochfeld integrierte „Genius Sensor“ misst die Temperatur per Infrarotmessung direkt am Boden des Topfes. So kann der Nutzer die Hitze einfach und präzise regulieren.

„Er harmoniert sowohl mit Naturtönen wie Holz und Stein als auch mit kräftigen Farben.“ Grau muss dabei nicht zwangsläufig unauffällig und zurückhaltend wirken. Das achatgraue Induktionskochfeld kann auch gezielt in den Mittelpunkt gerückt werden, beispielsweise als Blickfang eingearbeitet in eine tiefschwarze Granit-Arbeitsplatte.

Technische Sachlichkeit

Technisch bietet das achatgraue Induktionskochfeld die gleichen Features wie sein schwarzes Gegenstück. Dazu zählt allen voran der integrierte „Genius Sensor“. Er erfasst die Temperatur per Infrarotmessung direkt am Boden des Topfes. Der Nutzer kann die Hitze dadurch einfach und präzise in Fünf-Grad-Schritten zwischen 65 und 230 Grad regulieren. Die automatische Leistungssteuerung hält die gewünschte Wärme automatisch und schützt so zum Beispiel Soßen vor dem Gerinnen oder Fisch, Fleisch und Gemüse vor dem Übergaren. Das Induktionskochfeld in Achatgrau ist in den Größen 60 cm und 90 cm erhältlich. Mehr Informationen unter www.panasonic.de/einbaugeräte.



Aufgeräumt und übersichtlich kommt das Bedienfeld bei allen Panasonic-Induktionskochfeldern daher.

Praktischer Alleskönner

Einen effizienten Allrounder hält Panasonic mit dem 3-in-1-Kompaktbackofen „Panasonic HL-SX485S“ bereit. Er vereint die Funktionen eines Dampfgarers, eines Ofens und einer Mikrowelle in einem Gerät. Der Clou: Alle drei Funktionen lassen sich kombinieren und gleichzeitig nutzen.

Mit dem 1.000 Watt leistungsstarken Dampfgarer werden Lebensmittel aufs Grad genau gesund gegart. Der Kompaktbackofen weist dabei eine besonders hohe Dampfdichte auf, die die Zutaten im Garraum schnell und gezielt gart. Die hohe Wattzahl in Kombination mit der Inverter-Technologie steuert die genaue Energiezufuhr und schützt die Speisen vor Überhitzung. Gleichmäßige Back- und Bratergebnisse garantiert hingegen der Ofen. Mit zugeschaltetem Heißluft-Generator verteilt er die Hitze schnell und gleichmäßig – für Speisen auf den Punkt. Wenn es jedoch einmal schnell gehen muss, hilft die

Mikrowelle. Dank 1.000 Watt-Inverter-Technologie sind Speisen sehr schnell zubereitet.



Fotos: Panasonic

[Artikel als PDF herunterladen](#)

[zum Seitenanfang](#)