

Panasonic lance sa première machine à pain croustillant “*Croustina*” (SD-ZP2000 et SD-ZF2010)



- Conçue pour le marché européen, cette nouvelle machine à pain permet de préparer un pain tradition à la croûte croustillante et dorée et à la mie aérée et moelleuse.
- Cette délicieuse croûte est réalisée grâce à une technologie de cuisson, de pétrissage et de levée de pâte dernière génération.
- Tous les apprentis boulangers peuvent désormais élaborer une grande variété de pains, gâteaux, brioches, confitures fruitées et pâtes à pizza grâce à 18 programmes automatiques.

Berlin, Allemagne - 29 Août 2018 – Dans un monde où tout est rythmé par le temps, préparer des pains et des pâtisseries sur-mesure de qualité avec sa famille et ses amis n’a jamais été aussi facile avec la nouvelle machine à pain de Panasonic, *Croustina* (ZP-2000 / SD-ZF2010). Cette toute dernière génération de machine à pain permet de faire des économies de temps et d’argent tout en prenant du plaisir de manière saine.

Laissez parler votre créativité et goûtez aux joies du fait maison sur-mesure. Préparer du pain à la maison peut devenir une véritable expérience olfactive ; les arômes qui s’échappent de la machine envahissent votre maison et le parfum appétissant du pain chaud, exaltent vos sens.

A partir de cet automne, les amateurs de pains pourront satisfaire leurs envies de croustillant et de mie moelleuse à domicile grâce à *Croustina*, la nouvelle machine à pain innovante de Panasonic.

S'appuyant sur 30 ans d'expérience et d'innovations en matière de pain, *Croustina* donne de l'inspiration à tous en matière de gastronomie. En combinant trois innovations clés, elle permet, même au boulanger le plus amateur, de réaliser un délicieux pain.

Pour les repas en famille ou entre amis, grâce à ses 18 programmes automatiques, rien de plus simple pour cuire gâteaux, brioche, pâtes à pizza, confitures et pains sans gluten.

Une maîtrise totale des ingrédients à utiliser

La qualité des aliments étant au cœur des préoccupations des Français au travers des différentes tendances culinaires (bio, sans gluten, vegan), *Croustina* permet d'utiliser ses propres ingrédients pour une expérience personnalisée à la maison. Ainsi, plus besoin de se préoccuper de trouver la boulangerie proposant des pains qui respectent un régime alimentaire précis.

Pour les recettes sans gluten particulièrement difficiles à réaliser, *Croustina* propose des programmes permettant de préparer d'excellents pains et gâteaux grâce à une pâte parfaitement pétrie, pour une cuisson réussie, à chaque fois.

Du pain de qualité artisanale

Créer la croûte parfaite à la main nécessite une pâte bien travaillée. Mais avec *Croustina*, il n'est pas nécessaire de passer des heures à pétrir. L'action combinée du bras de pétrissage optimisé ainsi que les nervures intégrées du moule pressent et malaxent la pâte dans tous les sens pour reproduire un travail artisanal. Cela permet d'obtenir des résultats constants créant ainsi des croûtes croustillantes et une mie moelleuse et aérée pour une expérience gastronomique optimale.

Grâce à une architecture de cuisson nouvellement optimisée, *Croustina* imite un four à pain traditionnel. Le couvercle intérieur réflecteur de chaleur innovant et le chauffage central entourant le récipient fonctionnent ensemble comme un four pour répartir la chaleur uniformément sur le dessus du pain, garantissant ainsi une croûte croustillante et authentique.



Une cuisson toujours optimale

Lorsque *Croustina* s'allume, deux capteurs de température uniques fonctionnent à l'unisson pour assurer une montée constante de la pâte pendant la fermentation.

Croustina utilise intelligemment les informations reçues par les deux capteurs et sélectionne le programme optimal pour lever et reposer la pâte, quelle que soit la température ambiante. Un capteur mesure la température interne de la machine à pain, tandis qu'un deuxième capteur unique mesure la température dans la pièce. Que vous cuisiniez dans un climat humide ou sec, vous pouvez être assuré de résultats de cuisson parfaits.

Un design épuré

Quelle que soit la taille ou le style de votre cuisine, la nouvelle machine à pain s'intègre parfaitement dans votre maison. Conceptualisée en Europe, *Croustina* est disponible dans un élégant coloris noir ou blanc mat pour s'adapter à tous les intérieurs modernes. Avec son design épuré et simpliste, elle peut être placée sur n'importe quel plan de travail.

La machine à pain Panasonic *Croustina* (ZP2000 et SD-ZF2010) sera disponible à l'achat cet automne à partir de 299€*.

*la distribution est seule décisionnaire de sa politique commerciale et des prix de vente pratiqués.

Caractéristiques

Alimentation: 230 - 240 V 50 Hz

Consommation électrique: 645 - 700 W

Farine de blé: max. 500 g / min. 300 grammes

Levure sèche: max. 7,0 g / min. 2,1 g

Levure chimique: max. 13,0 g min. ** g

Minuterie: minuterie numérique (jusqu'à 13 h)

Dimensions (H × L × P): Approx. 27,3 × 40,4 × 33,9 cm

Poids: Approx. 6,9 kg

Accessoires: Verre mesureur, cuillère à mesurer

Suivre Panasonic sur :

www.facebook.com/panasonic.france

www.instagram.com/panasonic_france/

A propos de Panasonic

Panasonic Corporation est un leader mondial dans le développement de diverses technologies et solutions pour le grand public dans les secteurs de l'électronique grand public, du résidentiel, de l'automobile, de l'entreprise et de l'industrie. La société qui célèbre ses 100 ans en 2018 s'est développée de manière globale, et compte aujourd'hui 495 filiales et 91 sociétés partenaires dans le monde. Le groupe a enregistré un chiffre d'affaires net consolidé de 7.434 trillions de Yens pour l'exercice clôturé au 31 mars 2017. Déterminée à produire de la valeur en innovant dans tous les secteurs de son industrie, la société s'efforce de créer une vie meilleure et un monde meilleur pour ses clients. Pour en savoir plus : <http://www.panasonic.com/global>.

Contacts presse Panasonic – Agence Pressario

Clémence Perrard – clemence@pressario.fr - Tel : 01 46 24 92 93

Hortense Grégoire – hortense.gregoire@pressario.fr - Tel : 01 46 24 19 80

Contact presse – Panasonic

Sophie Ripeau – sophie.ripeau@eu.panasonic.com - Tel : 01 47 91 63 59

