

SmartLine von Miele: Das individuelle Kochzentrum für höchste Ansprüche

Modulare Eleganz für kreative Köche

Gütersloh/Köln, 16. Januar 2017. – Beispiellos elegant, flexibel und kulinarisch vielseitig – so empfehlen sich die neuen „SmartLine“-Kochelemente von Miele den Freunden stilvollen Genusses. Induktionskochfeld, Teppan Yaki, Gasbrenner, Induktions-Wok und Tischlüfter lassen sich frei kombinieren. Im Ensemble bilden sie ein Kochzentrum, dessen puristische Anmutung die Grenze zwischen Küche und Wohnbereich aufhebt. Die Markteinführung von SmartLine ist für Juni 2017 vorgesehen.

Herzstück einer Gerätekonstellation dürfte in vielen Fällen das 60 Zentimeter breite Induktionskochfeld sein, an das Tischlüfter sowie weitere Module links und rechts „andocken“ können. „Mit dieser Basis sind der Kreativität dann keine Grenzen gesetzt, zumal auch zwei oder mehr Tischlüfter integrierbar sind“, sagt Jan-Bernd Rapp, Leiter Produktmanagement in der Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland. Alle SmartLine-Module sind 52 Zentimeter tief, ihre rahmenlose Glaskeramikfläche erlaubt eine aufliegende oder flächenbündige Installation. Die Touch-Bedienung (SmartSelect) auf der schwarzen Glaskeramik wird erst sichtbar, wenn ein Gerät in Betrieb ist. „Das unterstreicht das ästhetische Erscheinungsbild und schafft eine Design-Kongruenz, die SmartLine für Kochinseln in offen gestalteten Küchen prädestiniert“, so Rapp.

Die SmartLine-Kochelemente im Überblick: PowerFlex-Induktionskochfeld (60er Breite)

Dieses Gerät basiert auf einem Bestseller im Miele-Programm: Auf einer Breite von 60 Zentimetern sind zwei PowerFlex-Kochbereiche angeordnet. Diese können als vier Einzelkochzonen genutzt werden, schalten sich bei der Verwendung von großem Kochgeschirr oder einem Bräter aber automatisch zusammen (permanente Topferkennung). Wie bei allen SmartLine-Modulen verwendet Miele hier die SmartSelect-Steuerung. Dabei ist die Leistung über

einen separaten Zahlenstrang für jede Kochzone einstellbar. Zur Ausstattung gehören diverse Komfort- und Sicherheitsfeatures: „Stop & Go“- sowie Warmhaltefunktion, Wischschutz, Kurzzeitwecker, Abschaltautomatik, Inbetriebnahmesperre und Fehlerüberwachung.

PowerFlex-Induktionskochfeld (38er Breite)

Für ein kompaktes Kochzentrum kann das 38 Zentimeter breite PowerFlex-Induktionskochfeld die ideale Basis sein. Mit Tischlüfter und Barbecue Grill, Teppan Yaki, Wokmulde oder Gasbrenner kombiniert, sind der Kreativität beim Kochen keine Grenzen gesetzt. In der Ausstattung entspricht das 38er-Kochelement der 60 Zentimeter breiten Variante mit dem Unterschied, dass nur ein PowerFlex-Bereich (mit zwei Kochzonen) vorhanden ist.

Tischlüfter

Ein zentrales SmartLine-Modul ist der zwölf Zentimeter breite Tischlüfter, der einen klassischen Dunstabzug erübrigt und so die Philosophie eines unverwechselbaren, puristischen Küchendesigns zusätzlich unterstreicht. Der Tischlüfter saugt den Wrasen nach unten ab und absorbiert Fettmoleküle über den zehnlagigen Edelstahl-Metallfettfilter. Im Umluftbetrieb bindet ein regenerierbarer Aktivkohlefilter in einer speziellen Umluftbox die Gerüche. Im alternativen Abluftbetrieb werden Wrasen und Feuchtigkeit über Abluftkanäle nach draußen geleitet. Der Tischlüfter ist einzeln erhältlich und frei mit allen SmartLine-Elementen kombinierbar. Für den Betrieb wird die Glaskeramik-Abdeckung über dem Luftschacht abgenommen. Ein durchdachtes Detail hierbei: Angrenzend an ein Gaselement dient die aufgestellte Abdeckung als Barriere und verhindert das Einsaugen der Gasflamme (FlameGuard). Zur Installation benötigt der Tischlüfter eine Einbauhöhe von nur 16 Zentimetern; so bleibt unter dem Kochbereich Platz für Auszüge. Der verwendete Eco-Motor ist leistungsstark und als Gleichstromaggregat besonders energieeffizient.

Teppan Yaki

Wer die moderne japanische Kochtradition schätzt, kommt um ein Teppan Yaki nicht herum. Speisen werden hier direkt auf der heißen Edelstahlfläche zubereitet, was insbesondere bei Kurzgebratenem hervorragende Ergebnisse liefert. Das 38 Zentimeter breite Miele Teppan Yaki ist induktionsbeheizt, schnell auf Temperatur und regelt diese exakt. Es stehen zwei separat

>>>

bedienbare Zonen zur Verfügung. Das ermöglicht die Zubereitung verschiedener Zutaten mit unterschiedlichen Temperaturen. Inspiration für das Arbeiten mit dem Teppan Yaki gibt ein Kochbuch, das per Anforderungskarte bestellt werden kann.

Induktionswok

Neben dem Teppan Yaki ist der Induktionswok (38 cm Breite) das zweite klassisch asiatische Kochgerät der SmartLine-Serie. Zur Induktionsmulde liefert Miele die passende Wokpfanne gleich mit dazu. Vorteil: Die Wärmeverteilung ist optimal, was für herausragende Garergebnisse sorgt. Um das Überhitzen von Ölen und Fetten zu verhindern, ist ein Schutzmechanismus eingebaut (ControllInduct). Zur Ausstattung gehören eine Booster-Funktion für schnelles Aufheizen sowie eine Stufe für das Warmhalten von Speisen.

Gaselemente

Wer das Kochen mit Gas bevorzugt, findet zwei Varianten in der SmartLine-Serie: Einen großen einflammigen Brenner (Dualwok) sowie ein zweiflammiges Gerät mit einem Normal- und einem Starkbrenner. Beide Module (38er Breite) sind zur Leistungsregulierung mit klassischen Metallknebeln ausgestattet, die die Wertigkeit von SmartLine unterstreichen.

Produktübergreifend leichte Reinigung

Mit durchdachten Details macht Miele dem Benutzer die Reinigung so leicht wie möglich. Die glatte Oberfläche der Glaskeramik ist pflegeleicht, auch weil die Induktionstechnologie – die Glaskeramik wird selbst nicht erhitzt – ein Anbrennen so gut wie unmöglich macht. Die SmartSelect-Steuerung ist mit einem Wischutz versehen. Das verhindert das unbeabsichtigte Verstellen von Leistungseinstellungen. Abnehmbare Teile wie der Grillrost, die

Topfträger der Gasmodule oder auch die Edelstahl-Metallfettfilter-Box können einfach in den Geschirrspüler gegeben werden.

(724 Wörter, 5.868 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Medienkontakt:

Michael Prempert

Telefon: +49 (0) 5241/89-1957

E-Mail: michael.prempert@miele.de

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Produktbereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- sowie Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Wäschetrockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Laboratorien („Miele Professional“). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland sowie je ein Werk in Österreich, Tschechien, China und Rumänien. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2015/16 rund 3,71 Milliarden Euro, wovon etwa 70 Prozent außerhalb Deutschlands erzielt wurden. In fast 100 Ländern ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt das in vierter Generation familiengeführte Unternehmen etwa 19.000 Menschen, 10.500 davon in Deutschland. Der Hauptsitz des Unternehmens ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es sechs Fotos

Foto 1: Unverwechselbares Design mit SmartLine-Kochelementen von Miele: Zwei Tischlüfter rahmen das 60 Zentimeter breite PowerFlex-Induktionskochfeld ein, rechts daneben die Teppan Yaki-Edelstahlgrillfläche.
(Foto: Miele)

Foto 2: Induktionskochfeld mit einer PowerFlex-Kochzone und Teppan Yaki, dazwischen ein Tischlüfter, der den Wrasen nach unten absaugt. Die SmartLine-Geräteserie von Miele erlaubt auf sehr stilvolle Weise die Zusammenstellung eines Kochzentrums nach individuellen Vorlieben.
(Foto: Miele)

Foto 3: Bei den SmartLine-Kochelementen von Miele – hier ein Teppan Yaki, ein Tischlüfter und ein zweiflammiges Gasmodul – ist die Lüftungstechnik so kompakt, dass sogar noch Platz für Auszüge im Unterschrank bleibt.
(Foto: Miele)

Foto 4: Pfiffige Detaillösung bei den SmartLine-Kochelementen von Miele: Damit die Gasflamme nicht vom Tischlüfter angesogen wird, dient die Abdeckung für den Luftschaft als Barriere. Magnete halten die Abdeckung in Position. (Foto: Miele)

Foto 5: Für Freunde der asiatischen Küche: Induktionswok, Tischlüfter und PowerFlex-Induktionskochfeld von Miele aus der SmartLine-Geräteserie. Der Tischlüfter saugt die Kochdünste nach unten ab und macht eine herkömmliche Dunstabzugshaube überflüssig. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns auf Twitter: www.twitter.com/Miele_Presse 