

Pressemitteilung
Nr. 021/2021

Neues Induktionskochfeld von Miele verbindet intuitive Touchbedienung mit Power und Flexibilität

- ▶ Anpassungsfähige Kochbereiche für bis zu fünf Töpfe und Pfannen
- ▶ Clevere Assistenzfunktionen für perfekte Ergebnisse beim Braten

Gütersloh, 22. März 2021. – Touchdisplays prägen unseren Alltag und sind auch aus der Küche längst nicht mehr wegzudenken. Mit der Einbaugeräte-Generation 7000 hat Miele es bereits gezeigt: Backofen, Dampfgarer und Co sind via Touchdisplay so leicht und intuitiv zu bedienen wie kaum ein anderes Kochgerät zuvor. Jetzt bringt das Unternehmen ein weiteres leistungsstarkes Induktionskochfeld auf den Markt. Es verfügt über drei PowerFlex-Bereiche für variables Kochen mit bis zu fünf Töpfen und Pfannen, wird komfortabel über ein integriertes sieben Zoll großes TFT-Farbdisplay gesteuert und bietet zudem 23 Assistenzprogramme, die für perfekte Ergebnisse beim Braten sorgen.

Zeitlos elegant präsentiert sich das Induktionskochfeld KM 7999 von Miele – und lenkt so den Fokus auf das integrierte, multifunktionale und mehrfarbige Touch-Display. Mittig im vorderen Bereich in die Glaskeramik eingelassen, werden darauf Leistungsstufen, Temperaturen oder Garzeiten für die einzelnen Kochzonen intuitiv per Fingertipp ganz einfach angewählt. Dabei erscheint für jedes aufgestellte Kochgeschirr dank der permanenten Topferkennung je eine farbige Fläche im Display. Über ein Pull-Down Menü geht es zu weiteren Funktionen wie beispielsweise Wischschutz oder Displayhelligkeit.

Bis zu fünf Töpfe und Pfannen können individuell und flexibel innerhalb der drei PowerFlex-Kochbereiche platziert werden. Die bewährten PowerFlex-Zonen von Miele sind besonders anpassungsfähig: So nehmen beim KM 7999 die beiden seitlichen Bereiche jeweils bis zu vier Töpfe oder Pfannen auf. Die Mitte bietet Platz für großes Kochgeschirr wie etwa Pasta-Töpfe, mit Durchmessern von maximal 30 Zentimetern. Ein zusätzliches Highlight gibt es auch für Liebhaber von größeren Brättern. Diese können jetzt nicht nur an den Seiten platziert werden, sondern auch waagerecht, zentral oberhalb des Displays. Möglich macht dies das Zusammenschalten von zwei PowerFlex-Zonen zu einem großen horizontalen Bereich. Wenn es einmal richtig schnell gehen soll und beispielsweise eine größere Menge kochendes Wasser gebraucht wird, schaffen drei kraftvolle Booster das benötigte Mehr an Leistung.

Frei zur
redaktionellen
Verwendung

Belege erbeten an
Miele & Cie. KG
Presse- und
Öffentlichkeitsarbeit

Postanschrift
Postfach
33325 Gütersloh

Telefon
05241 89-1953
Telefax
05241 89-1950

www.miele.de
presse@miele.de

Eingebettet in die PowerFlex-Bereiche sorgen insgesamt acht TempControl-Sensoren für perfekte Ergebnisse beim Braten. Diese Infrarotsensoren unter der Glasoberfläche regulieren die Temperatur zwischen 140 und 230 Grad Celsius exakt und erübrigen das manuelle Nachjustieren der Leistungsstufen. Damit gehören angebrannte Speisen der Vergangenheit an. Ist TempControl nach dem Aufstellen von Pfanne, Bräter oder Topf angewählt, beginnt der Aufheizprozess. Ein akustisches Signal informiert die Köchin oder den Koch, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist. Spezielles Zubehör ist für diese Funktion nicht erforderlich, das verwendete Kochgeschirr muss dazu lediglich induktionstauglich sein.

Ergänzend sind 23 Assistenzprogramme über das übersichtliche Display direkt im Schnellzugriff und unterstützen, wenn man einmal nicht genau weiß, welche Temperatur für welche Speise ideal ist. Im Display erscheinen dann kurze Anleitungen und die richtige Temperatureinstellung. So gelingen kräftige Fleischgerichte, zarter Fisch, empfindliche Eierspeisen oder Süßspeisen sicher. Manuelle Temperaturanpassungen sind dabei jederzeit möglich.

Selbstverständlich ist das Induktionskochfeld per WLAN vernetzungsfähig und kann in Kürze in die Miele App integriert werden. Für ein stets angenehmes Raumklima kommuniziert das Kochfeld mit der bewährten Funktion Con@ctivity mit einer Miele-Dunstabzugshaube: Abhängig vom Geschehen auf dem Kochfeld wird die Saugleistung automatisch angepasst.

Das 90 Zentimeter breite Miele-Induktionskochfeld mit der Bezeichnung KM 7999 ist ab sofort in zwei Varianten erhältlich: rahmenlos für den flächenbündigen Einbau oder mit einem schmalen hochstehenden Edelstahlrahmen.

Medienkontakt:

Julia Cink

Telefon: +49 (0)5241/89-1962

E-Mail: julia.cink@miele.com

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Bereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- und Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Trockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Labore (Geschäftsbereich Professional). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland, je ein Werk in Österreich, Tschechien, China, Rumänien und Polen sowie die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2020 rund 4,5 Milliarden Euro (davon in Deutschland: 29,5 Prozent). In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 20.900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, etwa 11.050 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es drei Fotos



Foto 1: Das Miele-Induktionskochfeld KM 7999 bietet flexiblen Raum für bis zu fünf Kochgeschirre und wird über ein Touch-Display bedient. (Foto: Miele)



Foto 2: Wird Kochgeschirr aufgestellt, erscheint dafür eine farbige Fläche an der entsprechenden Stelle im Touch-Display. (Foto: Miele)



Foto 3: Leistungs- oder Temperatureinstellungen erfolgen komfortabel per Fingertipp auf dem mehrfarbigen TFT-Display. (Foto: Miele)

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

Folgen Sie uns:

 @Miele_Presse

 @Miele.DE

 @Miele_com

 Miele