

Pressemitteilung
Nr. 016/2022

Für noch mehr Genussvielfalt: Miele erweitert das Zubehör für seine Induktionskochfelder

- ▶ Gourmet-Teppan Yaki mit IF Design Award und Red Dot Award ausgezeichnet
- ▶ Indoor-Barbecue auf der Gourmet-Grillplatte
- ▶ Topfserie „All Steel“ vom finnischen Hersteller Fiskars exklusiv für Miele

Gütersloh, 23. März 2022. – Miele-Induktionskochfelder mit PowerFlex-Kochzonen oder ganz ohne vordefinierte Kochbereiche („Vollfläche“) bieten maximale Flexibilität für kreativen Genuss – beispielsweise in Verbindung mit exklusivem Miele-Zubehör. So wird aus dem Kochfeld im Handumdrehen eine asiatische Teppan Yaki-Platte für schnelle und gesunde Gerichte. Grillfans, die sich nicht vom Wetter abhängig machen möchten, können mit der passenden Gourmet-Grillplatte jederzeit auch Indoor loslegen. Für die klassische Zubereitung ist ein qualitativ hochwertiges, speziell für Miele gestaltetes All Steel Topfset des finnischen Anbieters Fiskars im Programm.

Auf der heißen Platte zu garen, hat in Asien eine lange Tradition. Auf dem „Teppan Yaki“ werden Fleisch, Fisch oder Gemüse mit Spachteln und Messern gewendet, verteilt und zugeschnitten – und sind blitzschnell fertig. Mit ihrem mehrschichtigen Aufbau kommt die glatte Edelstahlplatte von Miele sehr schnell auf hohe Temperaturen, ist schon nach kurzer Zeit einsatzbereit und unterstützt eine gesunde, fettarme Ernährung. Mit Abmessungen von 41,0 x 24,2 Zentimetern deckt sie eine PowerFlex-Kochzone komplett ab.

Vier Silikonfüße an der Unterseite sorgen für einen sicheren Halt auf der Glaskeramik, sodass das Gargut komfortabel mit beiden Händen verarbeitet werden kann – das gibt es so nur bei Miele. Der Gourmet-Teppan Yaki von Miele passt auf alle Vollflächen-Induktionskochfelder oder Geräte mit PowerFlex-Kochzonen. Wegen herausragender Form und Funktion ist er sowohl mit dem IF Design Award als auch mit dem Red Dot Award ausgezeichnet.

Gourmet-Grillplatte für Indoor-Barbecue

Wer wetterunabhängig in seiner Küche grillen möchte, findet mit der Gourmet-Grillplatte von Miele das perfekte Zubehör, ebenfalls passend für alle Modelle mit PowerFlex-Kochzonen oder Vollflächen-Induktion. Die wellenförmige Oberfläche erzeugt die typischen Streifen auf dem Gargut und trägt zum unvergleichlichen Grillaroma bei. Fleischklassiker, Gemüse oder vegane Zutaten garen auf dem handgegossenen Alu-Kokillenmaterial mit seiner

hochwertigen Anti-Haftbeschichtung gleichmäßig und fettarm. Weiterer Pluspunkt: Nach dem Barbecue ist die Reinigung schnell und unkompliziert erledigt. Wie bei der Teppan Yaki-Platte sorgen hier vier kleine Silikonfüße für einen sicheren Stand.

Edelstahl-Topfserie ergänzt Induktionskochfelder

Einen guten Kochtopf erkennt man daran, dass er sich schnell erhitzt, die Wärme hält und diese gleichmäßig an die Lebensmittel abgibt. Das spart nicht nur Zeit und Energie, sondern schont gleichzeitig die Nährstoffe. Das neue „All Steel“ Topfset im Miele-Programm aus gebürstetem Edelstahl erfüllt diese Anforderungen und verfügt außerdem über einen 5-lagigen Boden, den der finnische Hersteller Fiskars exklusiv für Miele anbietet. Dieser Boden reduziert mögliche Geräusche beim Kochen auf Induktionskochfeldern auf ein Minimum. Komfortable Details: eine Messskala an der Innenwand, sichere und ergonomische Griffe und ein Deckel mit Dampfauslass. Das Set umfasst zwei Kasserollen mit einem Fassungsvermögen von 2,5 bzw. 4 Litern, einen Stieltopf (1,5 Liter) und eine Bratpfanne (Durchmesser 28 Zentimeter).

Bei der Pfanne sorgt ein dicker 3-lagiger Boden für gleichmäßiges und effizientes Aufheizen. Für beste Ergebnisse ist die Pfanne mit einer widerstandsfähigen Beschichtung ausgerüstet („hardtec superior+“). Töpfe und Pfanne sind bis zu einer Temperatur von 270 °C bzw. 240 °C backofenfest. Sie können, wie auch Gourmet-Teppan Yaki und Gourmet-Grillplatte, im Geschirrspüler gereinigt werden.

Medienkontakt

Julia Cink

Phone: +49 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, Luftreiniger, Waschmaschinen und Trockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Labore. 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 2021 rund 4,84 Milliarden Euro. In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 21.900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, etwa 11.400 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es drei Fotos



Foto 1: Gesund und fettarm: Auf dem Miele Gourmet-Teppan Yaki garen Fleisch, Fisch oder Gemüse in kürzester Zeit. (Foto: Miele)



Foto 2: Mit der Gourmet-Grillplatte von Miele kann wetterunabhängig und spontan ein Indoor-Barbecue auf dem Induktionskochfeld stattfinden. (Foto: Miele)



Foto 3: Das Miele-exklusive „All Steel“ Topfset vom finnischen Hersteller Fiskars aus gebürstetem Edelstahl hat einen 5-lagigen Boden. Dieser erhitzt sich schnell, hält die Wärme, gibt diese gleichmäßig an die Lebensmittel ab und reduziert zudem mögliche Geräusche beim Kochen auf Induktionskochfeldern auf ein Minimum. (Foto: Miele)

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

Folgen Sie uns:

 @Miele_Presse

 @Miele.DE

 @mieleddeutschland

 Miele