

Pressemitteilung
Nr. 077/2018

Die Kochfeldgeneration KM 7000 ist vielseitig, elegant und vernetzt

Maximal flexibel und intuitiv – die neuen Kochfelder von Miele mit Vollflächeninduktion

Gütersloh/Berlin, 29. August 2018. – Unangefochtene Königsklasse bei den Kochfeldern ist die Vollflächeninduktion, denn hier sind der Freiheit beim Kochen kaum Grenzen gesetzt. Bis zu sechs Töpfe, Pfannen oder Bräter lassen sich beliebig auf dem Kochfeld platzieren und bewegen. Und Induktion als solche gart schnell, verbraucht wenig Strom und das Kochfeld ist leicht zu reinigen. All dies verbinden die Top-Modelle der neuen Kochfeld-Generation KM 7000 von Miele in besonderer Weise miteinander – auf 20 Jahre Lebensdauer getestet und zu einem attraktiven Preis. Zwei weitere clevere Details: Dank eines neuen Bedruckungsverfahrens gleitet das Kochgeschirr nahezu lautlos und sanft über das Kochfeld. Und die Zahlenreihe bewegt sich automatisch mit. Der Marktstart folgt im April 2019.

Wie viele Töpfe und Pfannen werden gebraucht, wie groß sollten sie sein und wie am besten angeordnet? Fragen wie diese hängen ab vom Rezept, von der Zahl der Gäste – und oft auch von persönlichen Vorlieben. Nahezu jede Kochsituation ist anders, doch bei fast allen Kochfeldern muss man sich nach den dort festgelegten Kochzonen richten. Ganz anders bei den Vollflächeninduktionskochfeldern von Miele: Auf bis zu 90 Zentimetern Breite lassen sich jetzt bis zu sechs Töpfe oder Pfannen beliebig auf der gesamten Fläche verteilen und bei Bedarf auch verrücken. „Die Miele Vollfläche passt sich dem Koch an, nicht umgekehrt, sodass dieser seiner Kreativität freien Lauf lassen kann“, sagt Ina Laukötter, Leiterin Produktmanagement Kochfelder im Geschäftsbereich Hausgeräte der Miele Gruppe.

Nicht weniger komfortabel und intuitiv ist die Bedienung mit der SmartSelect Steuerung. Aktiviert und reguliert werden Kochfeld und Leistung per Fingertipp auf der Oberfläche. Wird ein Topf oder eine Pfanne aufgestellt, bietet das Kochfeld eine Zahlenreihe für die Leistungseinstellung an, die zur Position des Topfes passt.

Steuerung zum Patent angemeldet

Mit jeder weiteren Platzierung auf dem Kochfeld erscheint auch eine weitere Zahlenreihe. Verschiebt der Koch ein Gefäß, wandert die Zahlenreihe in der aktuellen Leistungsstufe hinterher – diese intelligente Topferkennung hat Miele zum Patent angemeldet. Dass sich

>>>

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

Töpfe und Pfannen besonders leise verschieben lassen, dafür sorgt bei den Spitzenmodellen das neue Feature SilentMove. Hier befindet sich die flächige Bedruckung des Kochbereichs auf der Unterseite, anstatt wie sonst üblich auf der Oberseite. Voraussetzung ist die Verwendung einer besonders hochwertigen transparenten Glaskeramik, die ihrerseits auch den reduziert-eleganten Auftritt unterstützt. Denn hier tritt die Bedruckung optisch noch weiter in den Hintergrund. Außerdem lassen sich die Zahlenreihen und sonstigen Funktionsanzeigen in einem besonders wertigen Weiß darstellen (SmartSelect White).

„Wir gehen davon aus, dass wir mit diesen Produkten und einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis unsere Marktposition weiter ausbauen werden“, sagt Kochfelder-Leiterin Laukötter. Die Miele Vollfläche ist in 60, 80 oder 90 Zentimetern Breite erhältlich. Der Preiseinstieg wird sich, je nach Land, um 1.800 Euro bewegen (unverbindliche Preisempfehlung).

Vielseitig kombinierbar und komfortabel vernetzt

Mit der Einführung der neuen vollflächigen Kochfelder vollzieht sich der Generationswechsel zum KM 7000 auch bei den herkömmlichen Induktionskochfeldern mit vordefinierten Kochzonen. Fast alle Kochfelder werden sich per WLAN in die Miele@mobile App integrieren lassen. Und fast alle verfügen über die bewährte Funktion Con@ctivity, mit der sich bereits seit zehn Jahren Miele-Dunstabzugshauben durch Miele-Kochfelder automatisch regulieren lassen.

Mit nunmehr 52 Zentimetern Standardtiefe können rahmenlose Modelle jetzt auch mit den Kochelementen der SmartLine-Reihe praktisch nahtlos kombiniert werden. Verfügbar sind zum Beispiel Wok-Mulde, Teppan-Yaki-Grill und Tischlüfter. Laukötter: „So kann sich jeder Kunde sein individuelles High-End-Kochzentrum zusammenstellen, für stilvolle Genussvielfalt und mit einem sorgfältig aufeinander abgestimmten Design- und Bedienkonzept.“

(544 Wörter, 4.037 Zeichen inkl. Leerzeichen)

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 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 (Geschäftsbereich 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 2017/18 rund 4,1 Milliarden Euro, wovon 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 20.100 Menschen, 11.200 davon in Deutschland. Der Hauptsitz des Unternehmens ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es vier Fotos

Foto 1: Auf dem 90 Zentimeter großen Induktionskochfeld KM 7897 können bis zu sechs Töpfe, Pfannen oder Bräter individuell platziert werden. (Foto: Miele)

Foto 2: Mit der intelligenten Topferkennung, die es so nur bei Miele gibt, wandert die Zahlenreihe in der gewählten Leistungsstufe beim Verschieben des Kochgeschirrs mit. (Foto: Miele)

Foto 3: Edel und puristisch: die neuen Vollflächen-Induktionskochfelder von Miele im ausgeschalteten Zustand. (Foto: Miele)

Foto 4: Kombinierbarkeit mit SmartLine – KM 7564 FL mit Tischlüftern und Teppan Yaki (Foto: Miele)

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

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