

Pressemitteilung
Nr. 10/2019

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

- ▶ Kochgeschirr gleitet sanft auf Glaskeramik
- ▶ Vielseitig mit Einzelmodulen zu kombinieren

Gütersloh, 5. Februar 2019. – 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 gart schnell, verbraucht wenig Strom, und die Glaskeramik ist leicht zu reinigen. All dies verbinden die Top-Modelle der neuen Kochfeld-Generation KM 7000 von Miele miteinander. Zwei weitere clevere Details: Dank eines neuen Bedruckungsverfahrens gleitet das Kochgeschirr sanft über das Kochfeld. Und die Zahlenreihe bewegt sich automatisch mit. Miele hatte die Kochfelder als Vorboten der Einbaugerätegeneration 7000 bereits zur IFA 2018 vorgestellt. Ab April 2019 kommen sie in den Handel.

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 Vollflächen-Induktionskochfeldern von Miele: Auf bis zu 90 Zentimeter Breite lassen sich jetzt bis zu sechs Töpfe oder Pfannen beliebig auf der gesamten Fläche verteilen und bei Bedarf auch verrücken. So passt sich die Miele-Vollfläche dem Koch an und nicht umgekehrt.

Ebenso 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 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 hochwertigen transparenten Glaskeramik, die ihrerseits 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 Weiß darstellen (SmartSelect White). Die Vollflächen-Induktionskochfelder sind in 60, 80 oder 90 Zentimeter Breite erhältlich.

Vielseitig kombinierbar und 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 WiFi in die Miele@mobile App integrieren lassen. Und fast alle verfügen über die bewährte Funktion Con@ctivity, mit der sich bereits seit mehr als zehn Jahren Miele-Dunstabzugshauben durch Miele-Kochfelder automatisch regulieren lassen. Mit nunmehr 52 Zentimeter Standardtiefe können rahmenlose Modelle jetzt auch mit den Kochelementen der SmartLine-Reihe praktisch nahtlos kombiniert werden. Für das Kochzentrum nach Wunsch eignen sich beispielsweise Wok-Mulde, Teppan-Yaki-Grill und Tischlüfter.

Medienkontakt:

Michael Prempert

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

E-Mail: michael.prempert@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. Hinzu kommen die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. 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 der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 20.100 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, 11.200 davon in Deutschland. Der Hauptsitz des Unternehmens ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es zwei Fotos



Foto 1: 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 2: Edel und puristisch: die neuen Vollflächen-Induktionskochfelder von Miele im ausgeschalteten Zustand (Foto: Miele)

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

Folgen Sie uns:

 www.twitter.com/Miele_Presse

 www.facebook.com/Miele.DE

 www.instagram.com/miele_com

 www.linkedin.com/company/miele