

Pressemitteilung  
Nr. 050/2020

## Kein Anbrennen und Nachregulieren mehr – mit dem neuen digitalen Kocherlebnis CookAssist von Miele

- ▶ Führt Schritt für Schritt durch den gesamten Bratprozess
- ▶ Funktioniert auf allen neuen Induktionskochfeldern mit TempControl

**Gütersloh/Berlin, 4. September 2020. – Mit CookAssist macht Miele das Braten so leicht und sicher wie nie. Weil die App Schritt für Schritt durch den gesamten Bratprozess führt, gelingen anspruchsvolle Klassiker wie Steak, Lachsfilet oder Blaubeerpancakes selbst ohne jede Vorkenntnis auf den Punkt. Gleiches gilt für raffinierte Rezepte wie Süßkartoffelpfanne oder Auberginentapas. Häufiges Nachregulieren der Temperatur oder Anbrennen sind damit Vergangenheit.**

Kreatives Kochen mit frischen Zutaten ist beliebter denn je für genussvolle, gesunde und bekömmliche Ernährung – und weil selber Kochen einfach Spaß macht. Doch auf dem Weg zum perfekten Ergebnis kommen dann Fragen wie diese auf: Welche Leistungsstufe ist die Richtige? Wann sollte der Fisch gewendet werden? Kann die Zucchini jetzt schon in die Pfanne? Und kann das Ganze wirklich schon runter vom Kochfeld?

Dabei stoßen selbst versierte Hobbyköchinnen und -köche leicht an ihre Grenzen: Und hier hilft das smarte Assistenzsystem CookAssist, nutzbar auf allen aktuellen KM 7000 Induktionskochfeldern mit der bewährten Funktion TempControl. CookAssist ist eine neue Anwendung der Miele@mobile App. Sie leitet per Smartphone oder Tablet schrittweise und mit aussagekräftigen Fotos durch den gesamten Bratprozess. Bereits das Aufheizen der Pfanne ist über eine Grafik gradgenau nachvollziehbar. Für die konstant richtige Temperatur sorgt der intelligente TempControl-Sensor im Kochfeld, der die Temperatur des Kochgeschirrs erkennt und automatisch konstant hält. Ständiges Nachregulieren oder gar Anbrennen gehört damit der Vergangenheit an.

### Per App zum perfekten Ergebnis

Sobald zum Anbraten die gewünschte Temperatur erreicht ist, folgt die Aufforderung das Gargut in die Pfanne zu geben. Auch bei allen weiteren Schritten bis zum fertigen Gericht ist auf die App Verlass. Zum Beispiel, wann der richtige Zeitpunkt ist, den Lachs oder das Steak zu wenden. Von induktionsgeeignetem Kochgeschirr abgesehen, ist spezielles Zubehör nicht erforderlich.

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

Ab sofort lassen sich 15 Gerichte per CookAssist zubereiten. An weiteren Rezepten wird bereits gearbeitet, zum Beispiel in Kooperation mit KptnCook, aktuell Deutschlands vielleicht erfolgreichstes Start-up im Foodbereich. Das Berliner Unternehmen, an dem auch Miele beteiligt ist, bietet drei täglich wechselnde, kostenfreie 30-Minuten-Rezepte per App, inklusive attraktiv bebildeter Kochanleitung und smarter Einkaufsliste für den nächstgelegenen Supermarkt.

## **Maximaler Komfort durch PowerFlex, TwinBooster und Con@ctivity**

Die Miele-Induktionskochfelder mit TempControl verfügen darüber hinaus über eine Köchelstufe für gleichbleibendes Fortkochen bei geringer Hitze, etwa zum Reduzieren von Soßen. Ein weiteres Feature ist die Funktion „Warmhalten Plus“, die für schonendes Erwärmen oder Warmhalten von Speisen sorgt.

Zudem bietet jedes TempControl-Kochfeld einen PowerFlex-Kochbereich, der sich an die individuelle Kochsituation anpasst. Zwei Einzelzonen lassen sich wahlweise zu einer eckigen Bräterzone oder zu einer großen runden Kochzone zusammenschalten, zum Beispiel um eine große Portion Nudeln zu kochen. Für zusätzliches Tempo sorgt bei Bedarf der leistungsfähige TwinBooster mit 7,3 Kilowatt maximaler Leistung.

Wie alle vernetzungsfähigen Kochfelder von Miele verfügen die neuen TempControl-Modelle über die Funktion Con@ctivity, bei der das Kochfeld automatisch die Dunstabzugshaube steuert. Das Raumklima bleibt angenehm – und der Anwender kann sich voll und ganz dem Kochen widmen. CookAssist als App-Feature und die neuen TempControl-Induktionskochfelder (75 oder 90 Zentimeter breit) sind ab September im Handel.

Gemeinsam mit den ebenfalls neuen Features Smart Food ID und Smart Browning Control bildet CookAssist ein ganzheitliches Kocherlebnis, das so nur Miele bietet. Eine Zusammenfassung der smarten Neuheiten des Gütersloher Familienkonzerns gibt es [hier](#).

## **Medienkontakt:**

Julia Cink

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

E-Mail: [julia.cink@miele.com](mailto: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 sowie

je ein Werk in Österreich, Tschechien, China, Rumänien und Polen. Hinzu kommen die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2018/19 rund 4,16 Milliarden Euro (Auslandsanteil rund 71 Prozent). In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 20.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, 11.050 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

## Zu diesem Text gibt es drei Fotos



**Foto 1:** Das smarte Assistenzsystem CookAssist macht das Braten so leicht und sicher wie nie: Schritt für Schritt führt die App auf dem Smartphone oder Tablet durch den gesamten Bratprozess. (Foto: Miele)



**Foto 2:** Anspruchsvolle Zutaten wie etwa Lachs gelingen dank CookAssist und den KM 7000 Induktionskochfeldern mit TempControl auf den Punkt. (Foto: Miele)



**Foto 3:** Die Miele KM 7000 Induktionskochfelder mit dem intelligenten TempControl-Sensor sorgen stets für die richtige Temperatur. Damit brennt auch die raffinierte Süßkartoffelpfanne ganz sicher nicht an. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: [www.miele-presse.de](http://www.miele-presse.de)

Folgen Sie uns:  @Miele\_Presse

 @Miele.DE

 @Miele\_com

 Miele