

Pressemitteilung

Nie war Braten einfacher

Die neuen Induktionskochfelder von Miele lassen nichts mehr anbrennen

Spreitenbach, Januar 2016. – Kein Anbrennen, kein ständiges Regulieren der Temperatur und trotzdem immer ein perfektes Bratergebnis – die neuen Induktionskochfelder mit der Bezeichnung „TempControl“ machen das Braten deutlich einfacher und den Bratprozess ab sofort entspannter. Für die stets richtige Temperatur sorgen Sensoren im Kochfeld. TempControl lässt sich mit jeder induktionsgeeigneten Pfanne nutzen. Erhältlich in der Schweiz ab April 2016.

Jeder, der zuhause kocht, kennt das Problem: Nimmt man beim Kochen die Wärme nicht rechtzeitig zurück, können die Speisen anbrennen. Denn herkömmliche Kochfelder halten die Temperatur nicht konstant. So wird es selbst bei gleichbleibender Leistungsstufe am Gerät im Kochgeschirr immer heisser. Anders ist das beim Braten mit TempControl: Hier ermitteln Sensoren die Materialbeschaffenheit und die Temperatur des Kochgeschirrs. Die Leistung wird dann automatisch so reguliert, dass die Speisen einer gleichbleibenden Temperatur ausgesetzt sind. Das funktioniert unabhängig davon, ob die Zubereitung mit oder ohne Deckel erfolgt.

Dazu muss lediglich eine von drei Bratstufen angewählt werden. Ist die Temperatur der jeweiligen Bratstufe erreicht, ertönt ein Signalton. So kommt das Steak genau dann in die Pfanne, wenn das Fett heiss genug ist. Die Information, welche Bratstufe für welches Gericht genutzt wird, ist in der Bedienungsanleitung aufgeführt oder kann ganz einfach und komfortabel über die Miele@mobile App abgerufen werden. Bratstufe 1 hält die Temperatur bei 160°C und eignet sich etwa für Spiegeleier, Fisch und die meisten Tiefkühlprodukte. Perfekt für ein Steak ist Stufe 2 mit einer Temperatur von 200°C. Noch heisser geht es beim Wok-Garen oder auch beim Zubereiten einer Omelette zu. Hier lautet die Empfehlung Bratstufe 3 (220°C).

Kein spezielles Zubehör nötig

Für TempControl benötigen Miele-Kunden keine speziellen Pfannen oder sonstiges Zubehör. Denn das System stellt sich auf jedes induktionstaugliche Kochgeschirr automatisch ein. Mit den drei Temperaturstufen für temperaturgenaues Garen bei 160, 200 und 220 Grad wird die gesamte Vielfalt aller zuzubereitenden Speisen abgedeckt. Zusätzlich sind die Miele-Kochfelder mit einer Köchelstufe ausgestattet, die ein gleichbleibendes Fortkochen bei geringer Hitzezufuhr (Beispiel Saucenzubereitung) gewährleistet. Ein weiteres Feature ist die Funktion „Warmhalten Plus“ für schonendes Erwärmen und Warmhalten von Speisen. Der „Wischschutz“ deaktiviert für zwanzig Sekunden den gesamten Bedienbereich, um diesen während des Kochens reinigen zu können, ohne dass sich die Einstellungen verändern.

Vorbildlich einfach sind die neuen Induktionskochfelder auch in der Handhabung: Nach dem Einschalten wird die TempControl-Kochzone direkt über die Anwahl der gewünschten Bratstufe aktiviert, die manuelle Leistungsregulierung über den Zahlenstrang ist nicht notwendig. Miele führt mit den TempControl-Kochfeldern ein neues Bedienkonzept unter der Bezeichnung SmartSelect ein. Dabei leuchten die Bedienelemente in Gelb, die Glaskeramikfläche ist klassisch in Schwarz gehalten. Alternativ kommen zwei Modelle mit weissen Bedienelementen ins Programm (SmartSelect White). Bei diesen Geräten ist die Glaskeramik in einem modernen Graphitschwarz-Farbton.

Mit Bräterzone und Con@ctivity 2.0

Die neuen TempControl-Induktionskochfelder verfügen über eine Reihe von Features, die sich in anderen Miele-Kochfeldern bereits bewährt haben. So hat jedes Modell neben der TempControl-Kochzone auch einen PowerFlex-Kochbereich. Hier lassen sich zwei Einzelzonen zu einer grossen runden oder einer eckigen Bräterzone zusammenschalten. Alle TempControl-Geräte haben ausserdem die intelligente Automatikfunktion Con@ctivity 2.0 an Bord: Con@ctivity 2.0 ist die moderne Kommunikation zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube – diese intelligente Automatikfunktion erfasst die Informationen, was auf dem Kochfeld geschieht und übermittelt diese an die Gebläsesteuerung der Dunstabzugshaube. Die Dunstabzugshaube wählt dann automatisch die richtige Betriebsstufe und reagiert bereits im Vorfeld, noch bevor Kochdünste überhaupt entstehen können. So sorgt Con@ctivity 2.0 jederzeit für ein optimales Raumklima.

Die TempControl-Kochfelder kommen im April 2016 in verschiedenen Grössen und Ausstattungsvarianten auf den Markt. Zur Auswahl stehen 75 und 90 Zentimeter breite Geräte, darunter auch Modelle für den flächenbündigen Einbau in Arbeitsplatten.

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Produktbereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen und Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- sowie Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Wäschetrockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs- und Desinfektionsgeräte für medizinische Einrichtungen und Laboratorien („Miele Professional“). Das 1899 gegründete Unternehmen ist in fast 100 Ländern mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt das in vierter Generation familiengeführte Unternehmen gut 17.660 Personen. Bei der Vertriebsgesellschaft Schweiz sind etwa 420 Mitarbeiter beschäftigt.

Pressekontakt:

Nina Cornelius

Telefon: +41 56 417 2520

E-Mail: nina.cornelius@miele.ch

Foto 1:



Bei den TempControl-Induktionskochfeldern in der Ausführung SmartSelect White sind die Sensoren (in der Mitte der Kochzone), die für eine gleichbleibende Temperatur beim Braten sorgen, durch die Glaskeramik zu erkennen. (Foto: Miele)

Foto 2:



Scharf Anbraten ohne Anbrennen und bei Zugabe von Flüssigkeit ohne Spritzer mit niedriger Leistung weiterköcheln: Die neuen TempControl-Induktionskochfelder von Miele machen das Braten einfacher und entspannter. (Foto: Miele)

Foto 3:



Für die neuen TempControl-Induktionskochfelder verwendet Miele Sensoren, die eine exakte Temperaturregelung ermöglichen. Beim Braten brennen Speisen so nicht mehr an. (Foto: Miele)