

Pressemitteilung

Komfort und Designfreiheit für die Küche

Die perfekte Kombination – die neuen CombiSets von Miele vereinen individuelle Kochsets mit integriertem Dunstabzug

Spreitenbach, Januar 2016. – Ab Mai 2016 bietet Miele drei neue Gerätesets an. Die drei Innovationen aus dem Traditionsunternehmen sind Kombinationen aus einem neuen Tischlüfter und einem bewährten Miele CombiSet-Modul wie zum Beispiel Wok oder Teppan Yaki. Der neue Tischlüfter selber überzeugt durch intelligente Technologie, Komfort und Energieeffizienzklasse A+.

Ob zur Montage in der Küchenzeile oder zum Einbau in eine Kochinsel – Tischlüfter zeichnen sich dadurch aus, dass sie sich elegant und dezent in die Küche integrieren lassen. Die Lüftungstechnik ist im Unterschrank verborgen und so nicht sichtbar. Die Kochdünste werden nicht über, sondern auf Höhe der Kochstelle abgesogen.

In Kombination mit diesem Tischlüfter bietet Miele drei vorkonfektionierte Variationen an, die eines gemeinsam haben: Das Lüftungselement ist immer mittig zwischen den zwei Elementen integriert. So können Kochdünste ungehindert angesaugt werden. Das erste Set (CSDA 1010) kombiniert den Tischlüfter mit zwei Induktionsfeldern mit je zwei Kochzonen, von denen jeweils eine als Bräterzone ausgelegt ist. Bei Set zwei (CSDA 1020) ist auf der einen Seite ein Induktionskochfeld angelegt, auf der anderen Seite eine Teppan Yaki-Edelstahl-Grillfläche. Die dritte Variante (CSDA 1030) ist eine Verbindung des Induktionskochfeldes mit dem Induktionswok.

Der neue, integrierte Tischlüfter ist dank eines ECO-Motors besonders effizient im Verbrauch. Der Gleichstrom-Motor ist kraftvoll und leise und spart im Vergleich zu herkömmlichen Gebläsen bis zu 70 Prozent Energie. In Bezug auf die Fettabseidung ist der neue Tischlüfter auch dank 10-lagiger Metallfettfilter in der besten Klasse A vertreten. Ein weiterer Pluspunkt ist die einfache Reinigung. Alle beweglichen Teile des Tischlüfters lassen sich einfach per Hand herausnehmen und im Geschirrspüler reinigen. Auch der Bereich hinter den Filtern, das sogenannte CleanCover, ist zu Reinigungszwecken leicht zugänglich und hält auch Flüssigkeit zurück, sollte diese versehentlich in das Gerät gelangen.

Anders als konventionelle Dunstabzugshauben wird der Miele Tischlüfter in Verbindung mit CombiSets direkt in die Arbeitsplatte integriert. Die Einbaumöglichkeiten sind flexibel. Da die Lüftungstechnik sehr kompakt konstruiert ist, bleibt im Unterschrank sogar noch Platz für Schubladen. Zudem kann die Lüftungstechnik flexibel montiert und so die Abluft in verschiedene Richtungen geleitet werden. Der neue Tischlüfter kann mit Umluft oder Abluft

betrieben werden. Im Umluftbetrieb wird die gereinigte Luft über den Küchensockel dem Raum wieder zugeführt.

Die neuen CombiSet-Module überzeugen nicht nur technisch, sondern auch optisch und in der Bedienung. Die einzelnen Module sind in einen umlaufenden Edelstahlrahmen eingefasst, die massiven Regler liegen gut in der Hand und vermitteln die für Miele typische Wertigkeit.

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:



Die Kochdünste werden durch den Tischlüfter in der Mitte angesogen. Miele bietet den Tischlüfter im Set mit verschiedenen CombiSet-Modulen an, hier im Bild mit zwei Induktionskochfeldern.

(Foto: Miele)

Foto 2:



Asiatisch Kochen mit dem Induktionswok (l.) kombiniert mit einem Induktionskochfeld mit zwei Zonen und dem neuen Tischlüfter von Miele.

(Foto: Miele)

Foto 3:



Individuelles Kochzentrum aus Induktionselement, Tischlüfter und Teppan Yaki-Grillfläche (v. l.): Da die Lüftungstechnik im Unterschrank vergleichsweise wenig Platz wegnimmt, können sogar noch Schubkästen genutzt werden.

(Foto: Miele)