

SmartLine von Miele: Das individuelle Kochzentrum für höchste Ansprüche

Modulare Eleganz für kreative Köche

Beispiellos elegant, flexibel, und kulinarisch vielseitig – so präsentieren sich die neuen „SmartLine“-Kochelemente von Miele.

Induktionskochfeld, Barbecue Grill, Teppan Yaki, Induktions-Wok und Tischlüfter lassen sich je nach Gusto kombinieren. Im Ensemble bilden sie ein Kochzentrum, dessen puristische Anmutung die Grenze zwischen Küche und Wohnbereich aufhebt. Die Markteinführung von SmartLine ist für Sommer 2017 vorgesehen.

Herzstück einer Gerätekonstellation dürfte in vielen Fällen das Induktionskochfeld sein, an das Tischlüfter sowie weitere Module links und rechts „andocken“ können. „Mit dieser Basis sind der Kreativität dann fast keine Grenzen gesetzt, zumal auch zwei Tischlüfter integrierbar sind“, sagt Christina van den Bergh von Miele Schweiz. Alle SmartLine-Module sind 52 Zentimeter tief, ihre rahmenlose Glaskeramikfläche erlaubt eine aufliegende oder flächenbündige Installation. Die Touch-Bedienung (SmartSelect) auf der schwarzen Glaskeramik wird erst sichtbar, wenn ein Gerät in Betrieb ist. „Das unterstreicht das ästhetische Erscheinungsbild und schafft eine Design-Kongruenz, die SmartLine für Kochinseln in offen gestalteten Küchen prädestiniert“, sagt Christina van den Bergh.

Die SmartLine-Kochelemente im Überblick:

PowerFlex-Induktionskochfeld (60er Breite) Dieses Gerät basiert auf einem Bestseller im Miele-Programm: In den Breiten von 60 Zentimetern sind zwei PowerFlex-Kochbereiche angeordnet. Diese können als vier Einzelkochzonen genutzt werden, schalten sich bei der Verwendung von grossem Kochgeschirr oder einem Bräter aber automatisch zusammen (permanente Topferkennung). Wie bei allen SmartLine-Modulen verwendet Miele hier die SmartSelect-Steuerung. Dabei ist die Leistung über einen separaten Zahlenstrang für jede Kochzone einstellbar. Zur Ausstattung gehören diverse Komfort- und Sicherheitsfeatures: „Stop & Go“- sowie Warmhaltefunktion, Wischschutz, Kurzzeitwecker, Abschaltautomatik, Inbetriebnahmesperre und Fehlerüberwachung.

PowerFlex-Induktionskochfeld (38er Breite)

Für ein kompaktes Kochzentrum kann das 38 Zentimeter breite PowerFlex-Induktionskochfeld die ideale Basis sein. Mit Tischlüfter und Barbecue Grill, Teppan Yaki oder Wokmulde kombiniert, sind der Kreativität beim Kochen keine Grenzen gesetzt. In der Ausstattung entspricht das 38er-Kochelement der 60 Zentimeter breiten Variante mit dem Unterschied, dass nur ein PowerFlex-Bereich (mit zwei Kochzonen) vorhanden ist.

Tischlüfter

Ein zentrales SmartLine-Modul ist der zwölf Zentimeter breite Tischlüfter, der ohne einen klassischen Dunstabzug auskommt und so die Philosophie eines unverwechselbaren, puristischen Küchendesigns zusätzlich unterstreicht. Der Tischlüfter saugt den Dunst nach unten ab und absorbiert Fettmoleküle über den zehnlagigen Edelstahl-Metallfettfilter. Im Umluftbetrieb bindet ein regenerierbarer Aktivkohlefilter in einer speziellen Umluftbox die Gerüche. Im alternativen Abluftbetrieb werden Dunst und Feuchtigkeit über Abluftkanäle nach draussen geleitet. Der Tischlüfter ist einzeln erhältlich und ist mit allen SmartLine-Elementen kombinierbar. Für den Betrieb wird die Glaskeramik-Abdeckung über dem Luftschaft abgenommen. Zur Installation benötigt der Tischlüfter eine Einbauhöhe von nur 16 Zentimetern; so bleibt unter dem Kochbereich Platz für Auszüge. Der verwendete Eco-Motor ist leistungsstark und als Gleichstromaggregat besonders energieeffizient.

Teppan Yaki

Wer die moderne japanische Kochtradition schätzt, kommt um ein Teppan Yaki nicht herum. Speisen werden hier direkt auf der heißen Edelstahlfläche zubereitet, was insbesondere bei Kurzgebratenem hervorragende Ergebnisse liefert. Das 38 Zentimeter breite Miele Teppan Yaki ist induktionsbeheizt, schnell auf Temperatur und regelt diese exakt. Es stehen zwei separat bedienbare Zonen zur Verfügung. Das ermöglicht die Zubereitung verschiedener Zutaten mit unterschiedlichen Temperaturen.

Barbecue Grill

Für schmackhafte Röstaromen bei Fleisch, Fisch oder Gemüse eignet sich insbesondere ein Grill. Der 38 Zentimeter breite Barbecue Grill hat zwei Zonen mit individuell einstellbaren Temperaturbereichen. Typische Anwendung: Vorne bei hoher Hitze grillen, im hinteren Bereich garziehen lassen oder warmhalten. Der Grill kann mit Wasser gefüllt und zusätzlich mit Lavasteinen bestückt werden.

Induktionswok

Neben dem Teppan Yaki ist der Induktionswok (38 cm Breite) das zweite klassisch asiatische Kochgerät der SmartLine-Serie. Zur Induktionsmulde liefert Miele die passende Wokpfanne gleich mit dazu. Vorteil: Die Wärmeverteilung ist optimal, was für herausragende Garergebnisse sorgt. Um das Überhitzen von Ölen und Fetten zu verhindern, ist ein Schutzmechanismus eingebaut (ControlInduct). Zur Ausstattung gehören eine Booster-Funktion für schnelles Aufheizen sowie eine Stufe für das Warmhalten von Speisen.

Produktübergreifend leichte Reinigung

Mit durchdachten Details macht Miele dem Benutzer die Reinigung leicht. Die glatte Oberfläche der Glaskeramik ist pflegeleicht, auch weil die Induktionstechnologie – die Glaskeramik wird selbst nicht erhitzt – ein Anbrennen so gut wie unmöglich macht. Die SmartSelect-Steuerung ist mit einem Wischschutz versehen. Das verhindert das unbeabsichtigte Verstellen von Leistungseinstellungen. Abnehmbare Teile wie der Grillrost, oder auch die Edelstahl-Metallfettfilter-Box können einfach in den Geschirrspüler gegeben werden.

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 18.000 Personen. Bei der Vertriebsgesellschaft Schweiz sind etwa 420 Mitarbeiter beschäftigt.

Weitere Informationen unter: www.miele.ch

Medienkontakt:

Barbara Haueter
Telefon: +41 56 417 25 40
barbara.haueter@miele.ch

Zu diesem Text gibt es vier Fotos

Foto 1: Unverwechselbares Design mit SmartLine-Kochelementen von Miele: Zwei Tischlüfter rahmen das 60 Zentimeter breite PowerFlex-Induktionskochfeld ein, rechts daneben die Teppan Yaki-Edelstahlgrillfläche. (Foto: Miele)

Foto 2: Individuell zusammengestelltes Kochzentrum mit integriertem Dunstabzug: Im ausgeschalteten Zustand zählt das Design, und die funktionelle Vielfalt dieser SmartLine-Geräte von Miele lässt sich nur erahnen. Das Foto zeigt (v.l.) einen Barbecue Grill, einen Tischlüfter, ein PowerFlex-Induktionskochfeld mit vier variablen Kochzonen, einen weiteren Tischlüfter sowie ein Teppan Yaki. (Foto: Miele)

Foto 3: Induktionskochfeld mit einer PowerFlex-Kochzone und Teppan Yaki, dazwischen ein Tischlüfter, der den Dunst nach unten absaugt. Die SmartLine-Geräteserie von Miele erlaubt auf sehr stilvolle Weise die Zusammenstellung eines Kochzentrums nach individuellen Vorlieben. (Foto: Miele)

Foto 4: Für Freunde der asiatischen Küche: Induktionswok, Tischlüfter und PowerFlex-Induktionskochfeld von Miele aus der SmartLine-Geräteserie. Der Tischlüfter saugt die Kochdünste nach unten ab und macht eine herkömmliche Dunstabzugshaube überflüssig. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: www.miele.ch/presse