

Das „TwoInOne“ von Miele kocht mit Induktion und hält die Luft sauber / Con@ctivity 2.0 reguliert automatisch die Leistung des Dunstabzugs

Mehr Flexibilität und Eleganz durch integrierten Dunstabzug

Platzsparende Kombigeräte für die Küche, aber ohne Abstriche bei Komfort und Ergebnis: Dafür steht Miele wie kaum ein zweiter Hersteller. Jetzt ergänzt das Familienunternehmen aus Gütersloh das Angebot an solchen Multitalenten um ein Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug. Der elegante und leistungsstarke Neuzugang ermöglicht in modernen Küchen zusätzliche Gestaltungsoptionen.

Die „TwoInOne“ getaufte Messeneuheit verbindet das Beste aus zwei Miele-Kompetenzzentren: Induktionstechnologie aus dem Werk in Bünde und einen integrierten Dunstabzug aus Arnberger Produktion. Bei dem 80 Zentimeter breiten Kochfeld wird der mittige Dunstabzug von zwei variablen PowerFlex-Kochbereichen eingerahmt. Äusserlich ist der Dunstabzug nur am Lüftungsgitter zu erkennen, die Lüftungstechnik selbst – wahlweise Abluft oder Umluft – ist diskret im Unterschrank untergebracht. Dies macht das TwoInOne vor allem für offene Wohnküchen attraktiv, bei der die Technik möglichst unsichtbar bleiben soll.

TwoInOne saugt Dunst und Gerüche zuverlässig dort ab, wo sie entstehen. Bei den Kochgewohnheiten müssen sich Nutzer nicht umstellen, denn es können Töpfe und Bratpfannen unterschiedlicher Grösse genutzt werden. Als sehr komfortabel erweist sich hier die PowerFlex-Technologie, bei der sich zwei einzelne Kochzonen beim Aufsetzen von grossem Kochgeschirr automatisch zusammenschalten (permanente Topferkennung). Im TwinBooster-Betrieb steht eine Maximalleistung von 7,3 kW bereit, beispielsweise für das ultraschnelle Ankochen grösserer Wassermengen. Für zusätzlichen Bedienkomfort sorgen die Funktionen „Warmhalten“ und „Stop & Go“.

Die Touch-Bedienung der Kochzonen erfolgt über Zahlenstränge mit gelben Anzeigeelementen (SmartSelect-Steuerung). Ein gleichartiges Bedienfeld ist unterhalb des Lüftungsgitters für den Dunstabzug angeordnet. In der Praxis wird sich der Benutzer auf die automatische Steuerung des Dunstabzugs

verlassen, denn das TwoInOne ist selbstverständlich mit Con@ctivity 2.0 ausgestattet. Diese Automatikfunktion, die Miele bereits seit 2008 anbietet, passt die Leistung des Dunstabzugs dem tatsächlichen Kochgeschehen an. Nach Beendigung des Kochvorgangs und kurzer Nachlaufzeit schaltet sich der Dunstabzug auch wieder aus. Aktuell sind mehr als 60 Prozent aller Miele-Dunstabzugshauben und -Kochfelder mit Con@ctivity 2.0 ausgestattet.

Für eine bestmögliche Fettabscheidung verwendet Miele auch bei diesem Gerät zehnlagige Edelstahl-Metalfettfilter, die hier in einer exklusiven Filterbox verarbeitet sind. Diese kann leicht herausgenommen und in den Geschirrspüler gegeben werden. Hinter den Fettfiltern befindet sich das CleanCover, eine Auskleidung mit glatten Oberflächen, die leicht zu reinigen ist und den direkten Kontakt mit stromführenden Komponenten verhindert. Auch dieses feine Detail gibt es nur bei Miele. Und wenn Übergekochtes einmal in den Lüftungsschacht gelangen sollte, ist selbst das unkritisch, da die Flüssigkeit in einer Mulde aufgefangen wird.

Kraftvoll und leise geht der für den Dunstabzug verwendete Eco-Motor zu Werke. Als Gleichstrommotor ist dieser Antrieb besonders energieeffizient und arbeitet in der Boosterstufe mit einer Leistung von 600 m³/h. Die Lüftungstechnik nimmt im Unterschrank vergleichsweise wenig Platz in Anspruch, so dass dieser noch mit (gekürzten) Auszügen ausgestattet werden kann.

Das TwoInOne kommt im Sommer 2017 in zwei Ausführungen in den Handel; als Modell mit Namen KMDA 7774 FL, welches sowohl für eine aufliegende als auch für eine flächenbündige Installation geeignet ist.

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.

Pressekontakt:

Barbara Haueter

Telefon: +41 56 417 25 40

barbara.haueter@miele.ch

Zu diesem Text gibt es drei Fotos

Foto 1: Nichts verstellt den Blick auf das Ganze: Das TwoInOne – hier die flächenbündig eingebaute Variante – integriert Induktionskochfeld und Dunstabzug in einem Gerät. (Foto: Miele)

Foto 2: Beim TwoInOne-Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug wird der Wrasen mittig abgesogen. (Foto: Miele)

Foto 3: Kochen mit variablen Induktionskochzonen und integriertem Dunstabzug – das 80 Zentimeter breite TwoInOne von Miele. (Foto: Miele)