

Neues Induktionskochfeld von Miele verbindet intuitive Touchbedienung mit Power und Flexibilität

- ▶ Anpassungsfähige Kochbereiche für bis zu fünf Töpfe und Pfannen
- ▶ Clevere Assistenzfunktionen für perfekte Ergebnisse beim Braten

Spreitenbach, 16. Juni 2021. – Touchdisplays prägen unseren Alltag und sind auch aus der Küche längst nicht mehr wegzudenken. Mit der Einbaugeräte-Generation 7000 hat Miele es bereits gezeigt: Backofen, Dampfgarer und Co sind via Touchdisplay so leicht und intuitiv zu bedienen, wie kaum ein anderes Kochgerät zuvor. Jetzt bringt das Unternehmen ein weiteres leistungsstarkes Induktionskochfeld auf den Markt. Es verfügt über drei PowerFlex-Bereiche für variables Kochen mit bis zu fünf Töpfen und Pfannen, bietet 23 Assistenzprogramme und wird komfortabel über ein integriertes sieben Zoll grosses TFT-Farbdisplay gesteuert.

Zeitlos elegant präsentiert sich das Induktionskochfeld KM 7999 von Miele – und lenkt so den Fokus auf das integrierte, multifunktionale und mehrfarbige Touch-Display. Mittig im vorderen Bereich in die Glaskeramik eingelassen, werden darauf Leistungsstufen, Temperaturen oder Garzeiten für die einzelnen Kochzonen intuitiv per Fingertipp ganz einfach angewählt. Dabei erscheint für jedes aufgestellte Kochgeschirr dank der permanenten Topferkennung je eine farbige Fläche im Display. Über ein Pull-Down Menü geht es zu weiteren Funktionen wie beispielsweise Wischutz oder Displayhelligkeit.

Bis zu fünf Töpfe und Pfannen können individuell und flexibel innerhalb der drei PowerFlex-Kochbereiche platziert werden. Die bewährten PowerFlex-Zonen von Miele sind besonders anpassungsfähig: So nehmen beim KM 7999 die beiden seitlichen Bereiche jeweils bis zu vier Töpfe oder Pfannen auf. Die Mitte bietet Platz für grosses Kochgeschirr wie etwa Pasta-Töpfe, mit Durchmessern von maximal 30 Zentimetern. Ein zusätzliches Highlight gibt es auch für Liebhaber von grösseren Brättern. Diese können jetzt nicht nur an den Seiten platziert werden, sondern auch waagerecht, zentral oberhalb des Displays. Möglich macht dies das Zusammenschalten von zwei PowerFlex-Zonen zu einem grossen horizontalen Bereich. Wenn es einmal richtig schnell gehen soll und beispielsweise eine grössere Menge kochendes Wasser gebraucht wird, schaffen drei kraftvolle Booster das benötigte Mehr an Leistung.

Eingebettet in die PowerFlex-Bereiche sorgen insgesamt acht TempControl-Sensoren für perfekte Ergebnisse beim Braten. Diese Infrarotsensoren unter der Glasoberfläche regulieren die Temperatur zwischen 140 und 230 Grad Celsius exakt und erübrigen das manuelle

Nachjustieren der Leistungsstufen. Ist TempControl nach dem Aufstellen von Pfanne, Bräter oder Topf angewählt, beginnt der Aufheizprozess. Ein akustisches Signal informiert die Köchin oder den Koch, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist. Spezielles Zubehör ist für diese Funktion nicht erforderlich, das verwendete Kochgeschirr muss dazu lediglich induktionstauglich sein.

Ergänzend sind 23 Assistenzprogramme über das übersichtliche Display direkt im Schnellzugriff und unterstützen, wenn man einmal nicht genau weiss, welche Temperatur für welches Gericht ideal ist. Im Display erscheinen dann kurze Anleitungen und die richtige Temperatureinstellung. So gelingen kräftige Fleischgerichte, zarter Fisch, empfindliche Eierspeisen oder anspruchsvolle Desserts sicher. Manuelle Temperaturanpassungen sind dabei jederzeit möglich.

Selbstverständlich ist das Induktionskochfeld per WLAN vernetzungsfähig und kann in Kürze in die Miele App integriert werden. Für ein stets angenehmes Raumklima kommuniziert das Kochfeld mit der bewährten Funktion Con@ctivity mit einer Miele-Dunstabzugshaube: Abhängig vom Geschehen auf dem Kochfeld wird die Saugleistung automatisch angepasst.

Das 90 Zentimeter breite Miele Induktionskochfeld mit der Bezeichnung KM 7999 FL ist ab sofort lieferbar.

Medienkontakt:

Barbara Kaiser

Telefon: +41 79 560 45 73

E-Mail: barbara.kaiser@miele.com

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 20'100 Personen. Bei der Vertriebsgesellschaft Schweiz sind etwa 430 Mitarbeiter beschäftigt.

Weitere Informationen unter: www.miele.ch

Miele zählt zu den nachhaltigsten Unternehmen Deutschlands!

Dies haben das Magazin «stern» und das Marktforschungsunternehmen Statista in einer umfangreichen Befragung herausgefunden. Im Gesamtranking liegt Miele auf Platz 5 von 2'000 analysierten Firmen und erreicht in der Kategorie „Soziales“ sogar den höchsten Wert.

Übrigens: Miele wurde in einer [Studie](#) der Financial Times 2020 von seinen Mitarbeitenden zu einem der diversesten Unternehmen Europas gewählt.

Zu diesem Text gibt es drei Fotos

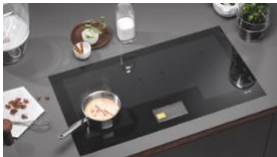


Foto 1: Das Miele-Induktionskochfeld KM 7999 bietet flexiblen Raum für bis zu fünf Kochgeschirre und wird über ein Touch-Display bedient. (Foto: Miele)



Foto 2: Wird Kochgeschirr aufgestellt, erscheint dafür eine farbige Fläche an der entsprechenden Stelle im Touch-Display. (Foto: Miele)



Foto 3: Leistungs- oder Temperatureinstellungen erfolgen komfortabel per Fingertipp auf dem mehrfarbigen TFT-Display. (Foto: Miele)