

Medieninformation

Glänzend: Neue Oberfläche DiamondFinish für Vollflächen-Induktionskochfelder von Miele

- ▶ Extrem harte Glaskeramik hilft Kratzer zu reduzieren
- ▶ Besonders sanftes und leises Verschieben von Kochgeschirr

Spreitenbach/Berlin, 31. August 2022. – Mit Vollflächen-Induktionskochfeldern sind der Freiheit beim Kochen kaum Grenzen gesetzt: Bis zu sechs Töpfe, Pfannen und Bräter können beliebig auf dem Kochfeld von Miele platziert und verschoben werden. Damit beim Kochen und Verschieben möglichst wenige Kratzer entstehen, stattet der deutsche Familienkonzern aus Gütersloh seine Top-Modelle jetzt zusätzlich mit einer besonderen Beschichtung der Glaskeramik aus: DiamondFinish ist eine der härtesten Oberflächen am Markt und daher besonders kratzresistent.

Kleine Unachtsamkeiten führen im Küchenalltag oft zu unansehnlichen Kratzern: Salz oder etwas Sand vom Gemüse ist auf der Glaskeramik gelandet. Dann wird schnell die Pfanne verschoben und schon bleibt ein Kratzer, der sich auch mit viel Mühe nicht entfernen lässt. Mit der neuen DiamondFinish-Veredelung ist das zukünftig deutlich seltener der Fall. Diese spezielle Beschichtung macht die Glaskeramik-Oberfläche zu einer der härtesten ihrer Art und damit mehr als doppelt so hart wie herkömmliche Glaskeramiken. Mit ihrem Wert von 9,5 auf der Mohs'schen Härteskala reicht sie nah an den Höchstwert 10 heran, der die Ritzhärte eines Diamanten beschreibt.

So werden zum Beispiel Beschädigungen der Oberfläche, wie sie beim Reinigen mit abrasiven Putzschwämmen auftreten, um 70 Prozent reduziert. Kratzer durch Sand reduzieren sich sogar um 95 Prozent. Dadurch behalten Kochfelder mit Vollflächeninduktion von Miele, die mit DiamondFinish veredelt sind, für lange Zeit ihr ursprüngliches, hochwertiges Erscheinungsbild. Ein weiteres Plus ist der dezente Glanz, der den Kochfeldern zusätzliche Eleganz verleiht. Dank einer speziellen Bedruckung gleiten Töpfe und Pfannen zudem besonders leise und sanft über die Vollfläche (SilentMove).

Patenterte Steuerung und smarte Funktionen

Die patentierte Kombination aus komfortabler Steuerung und intelligenter Topferkennung sorgt für ein intuitives Kocherlebnis. Für jedes aufgestellte Kochgeschirr erscheint eine Zahlenreihe und beim Verschieben wandert diese in der aktuellen Leistungsstufe mit. Die Geräte verfügen zudem über die bewährte Funktion Con@ctivity*, mit der die

Dunstabzugshaube durch das Kochfeld automatisch gesteuert wird. Sie sind per WLAN vernetzbar und lassen sich in die Miele App* einbinden.

Alle Modelle sind rahmenlos für den flächenbündigen Einbau. Erhältlich sind sie in 60, 80 oder 90 Zentimeter Breite. Marktstart in der Schweiz ist ab Februar 2023.

*Die im Text genannten Anwendungen sind ein zusätzliches digitales Angebot der Miele & Cie. KG. Alle smarten Anwendungen werden durch das System Miele@home ermöglicht. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren.

Medienkontakt Miele:

Roman Berther

Telefon: +41 56 417 25 40

E-Mail: roman.berther@miele.com

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Bereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- und Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Luftreiniger, Waschmaschinen und Trockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Labore. Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland, je ein Werk in Österreich, Tschechien, China, Rumänien und Polen sowie die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2021 rund 4,84 Milliarden Euro. In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 22.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Bei der Vertriebsgesellschaft Schweiz sind etwa 430 Mitarbeiter beschäftigt.

Zu diesem Text gibt es zwei Fotos



Foto 1: Die neue Oberflächenveredelung DiamondFinish macht die Glaskeramik extrem hart und reduziert Kratzer, die etwa durch Salz oder Sand entstehen können. (Foto: Miele)



Foto 2: Auf dem Vollflächen-Induktionskochfeld finden bis zu sechs Kochgeschirre Platz. Die Veredelung DiamondFinish reduziert Kratzer und verleiht mit ihrem dezenten Glanz zusätzliche Eleganz. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: <https://www.miele.ch/de/m/index-p.htm>

Folgen Sie uns:  @mieleschweiz

 @mieleswitzerland

 Miele