

SmartLine de Miele : un centre de cuisson personnalisé qui satisfait aux exigences les plus élevées

Une élégance modulaire pour les cuisiniers créatifs

D'une élégance inédite, flexibles, offrant des possibilités culinaires diversifiées – voici les nouveaux éléments de cuisson « SmartLine » de Miele. Plan de cuisson à induction, grill-barbecue, teppan yaki, wok à induction et aérateur de table se combinent selon les préférences culinaires. Ensemble, ils constituent un centre de cuisson d'inspiration puriste, qui efface les limites entre la cuisine et le séjour. Le lancement sur le marché de la gamme SmartLine est prévu en été 2017.

Lors de l'agencement des divers appareils de cuisine, la pièce maîtresse est souvent le plan de cuisson à induction, auquel on ajoute un aérateur de table ainsi que d'autres modules à gauche et à droite. « Avec une telle base, la créativité ne connaît pas de limites, d'autant plus que deux aérateurs de table peuvent s'y intégrer », explique Christina van den Bergh de Miele Suisse. Tous les modules SmartLine ont une profondeur de 52 cm, et leur surface en vitrocéramique est conçue pour une installation flottante ou à fleur de plan. C'est seulement lorsqu'un appareil est enclenché que l'on aperçoit la commande tactile (SmartSelect) sur la vitrocéramique noire. « Cela souligne l'esthétisme de l'appareil tout en assurant la cohérence du design. La gamme SmartLine est ainsi prédestinée pour les îlots de cuisson installés dans les cuisines ouvertes. »

Aperçu des éléments de la gamme SmartLine : plan de cuisson à induction PowerFlex (60 cm de large)

Cet appareil est le fruit d'un best-seller de la gamme Miele : deux zones de cuisson PowerFlex s'ordonnent dans une largeur de 60 cm. Elles peuvent être employées individuellement en tant que quatre zones distinctes, mais lorsque de grands récipients ou un plat à rôtir sont posés dessus, elles s'enclenchent automatiquement ensemble, ne formant qu'une seule zone de cuisson (détection permanente des casseroles). Miele utilise ici la commande SmartSelect, comme sur tous les modules de la gamme SmartLine : la puissance de chaque zone de cuisson est réglable par le biais d'une rangée de chiffres séparée. Différentes fonctionnalités contribuent au confort et à la

sécurité et sont incluses de série dans l'équipement : « Stop & Go », fonction de maintien au chaud, protection nettoyage, minuterie, arrêt automatique, blocage de la mise en marche et contrôle de défaillance.

Plan de cuisson à induction PowerFlex (38 cm de large)

Lorsqu'un centre de cuisson se veut compact, le plan de cuisson à induction PowerFlex de 38 cm de large en constitue la base idéale. En le combinant avec un aérateur de table et un grill-barbecue, un teppan yaki ou un wok, de multiples possibilités s'ouvrent à l'utilisateur qui peut ainsi laisser libre cours à sa créativité en cuisine. Au niveau de l'équipement, la seule différence entre l'élément de cuisson de 38 cm et celui de 60 cm de large est la présence d'une seule zone PowerFlex (avec deux zones de cuisson).

Aérateur de table

L'un des modules SmartLine centraux est constitué par l'aérateur de table de 12 cm de large qui rend superflue une hotte aspirante classique et renforce la philosophie de ce design puriste, unique en son genre. L'aérateur de table aspire les vapeurs de cuisson vers le bas et absorbe les molécules de graisse grâce à son filtre en inox à dix couches. En mode de recyclage de l'air, la hotte dispose d'un filtre à charbon actif régénérable qui emprisonne les odeurs dans un boîtier spécial. En mode d'évacuation à l'air libre, les vapeurs et l'humidité sont conduites vers l'extérieur par un canal d'évacuation. L'aérateur de table est disponible seul et peut être combiné à volonté avec les autres éléments SmartLine. Pour que l'aérateur fonctionne, il convient de retirer la couverture en vitrocéramique du conduit d'aération. Pour son installation, l'aérateur de table ne nécessite que 16 cm de haut, ce qui libère suffisamment d'espace pour placer des tiroirs sous la zone de cuisson. L'équipement est complété par un puissant moteur Eco qui, en tant qu'agrégat à courant continu, s'avère particulièrement efficace.

Teppan yaki

Les inconditionnels de la tradition culinaire japonaise ne sauraient se passer d'un teppan yaki. Il permet de préparer les mets directement sur la surface en inox, avec, à la clé, de délicieuses pièces rôties rapidement. Le teppan yaki de 38 cm de large de Miele est chauffé par induction. Il assure une montée en température rapide et un réglage précis, et peut disposer de deux zones commandées séparément. Cela permet donc de préparer des mets à des températures différentes.

Gril-barbecue

Rien de tel qu'un gril pour apprécier les délicieux arômes de rôtissage de la viande, du poisson ou des légumes. D'une largeur de 38 cm, le gril-barbecue dispose de deux zones dotées chacune de plages de température réglables. En voici un exemple d'utilisation caractéristique : saisir des grillades à haute température à l'avant, tout en mijotant un plat ou en le gardant au chaud à l'arrière. Le gril peut aussi être rempli d'eau et muni de pierres de lave.

Wok à induction

En plus du teppan yaki, le wok à induction (38 cm de large) est le deuxième appareil de cuisson asiatique de la gamme SmartLine. Miele fournit la poêle wok adaptée. Avantage : une répartition de chaleur optimale, qui assure d'excellents résultats gustatifs. Toute surchauffe d'huile et de graisse est évitée grâce à un mécanisme de protection intégré (ControlInduct). L'équipement comporte une fonction Booster pour une montée en température rapide ainsi qu'un niveau de maintien au chaud des mets.

Nettoyage facile pour l'ensemble des produits

Miele simplifie la vie de l'utilisateur par des détails qui facilitent le nettoyage. La surface lisse de la vitrocéramique est d'entretien aisé, d'autant plus que, grâce à la technologie de l'induction, elle n'est pas chauffée en elle-même. Cela évite tout risque de calcination. La commande SmartSelect est équipée d'une « protection nettoyage ». Ainsi, les réglages de puissance ne peuvent pas être modifiés par inadvertance. Les parties amovibles telles que la grille de rôtissage ou le boîtier du filtre métallique en inox sont lavables au lave-vaisselle.

À propos de l'entreprise : fabricant d'appareils ménagers de première qualité, Miele est leader mondial dans les domaines suivants : cuisson, cuisson vapeur, réfrigération, congélation, machines à café, traitement du linge et entretien des sols. S'y ajoutent les lave-vaisselle, lave-linge et sèche-linge à utilisation professionnelle ainsi que les appareils de nettoyage et de désinfection pour installations médicales et laboratoires (Miele Professional). Fondée en 1899, l'entreprise est représentée dans une centaine de pays par ses propres sociétés de distribution ou par des importateurs. Entreprise familiale aux mains de la quatrième génération, Miele emploie plus de 18 000 personnes dans le monde entier. Sa société de distribution en Suisse compte environ 420 collaborateurs.

Informations détaillées sur : www.miele.ch

Contact médias :

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

Quatre photos illustrent ce texte :

Photo 1 : un design incomparable grâce aux éléments de cuisson SmartLine de Miele : deux aérateurs de table encadrent le plan de cuisson à induction PowerFlex de 60 cm de large, la surface en inox du teppan yaki se trouve sur la droite. (photo : Miele)

Photo 2 : centre de cuisson avec hotte intégrée à composer individuellement : éteints, les appareils SmartLine de Miele permettent à peine de soupçonner la diversité de leurs fonctions, alors que leur design se révèle dans toute sa beauté. La photo présente (à partir de la gauche) un grill-barbecue, un aérateur de table, un plan de cuisson à induction, un autre aérateur de table et un teppan yaki. (Photo : Miele)

Photo 3 : plan de cuisson à induction avec zone de cuisson PowerFlex et teppan yaki, séparés par un aérateur de table qui aspire les vapeurs de cuisson vers le bas. La gamme SmartLine de Miele permet de composer un centre de cuisson très esthétique selon ses préférences personnelles. (Photo : Miele)

Photo 4 : pour les inconditionnels de la cuisine asiatique : wok à induction, aérateur de table et plan de cuisson à induction PowerFlex de Miele, tous de la gamme SmartLine. L'aérateur de table aspire les vapeurs de cuisson vers le bas, ce qui rend l'emploi d'une hotte aspirante classique superflu. (Photo : Miele)

Téléchargement de textes et de photos : www.miele.ch/presse