

Le « TwoInOne » de Miele est capable de cuisiner à l'induction tout en préservant la pureté de l'air ambiant / Con@ctivity 2.0 régule automatiquement la puissance de la hotte aspirante

Flexibilité et élégance imbattables grâce à la hotte aspirante intégrée

Des appareils combinés pour la cuisine, mais sans concession en matière de confort et d'efficacité : un domaine dans lequel aucun producteur ne rivalise avec Miele. Actuellement, le fabricant de Gütersloh complète son offre d'appareils aux talents multiples, proposant un plan de cuisson à induction avec hotte aspirante intégrée. Élégant et puissant, ce nouveau modèle offre des options d'aménagement inédites pour les cuisines modernes.

Baptisée « TwoInOne », cette nouveauté d'exposition conjugue les meilleurs éléments de deux centres de compétences de Miele : la technologie à induction des ateliers de Bünde et une hotte aspirante intégrée de la production d'Arnsberg. Avec ce plan de cuisson d'une largeur de 80 cm, la hotte aspirante placée au centre est encadrée par deux zones de cuisson variables PowerFlex. Très discrète, elle ne se fait remarquer que par la grille d'aération derrière laquelle la technique de ventilation – au choix par évacuation ou circulation d'air – est dissimulée dans l'armoire inférieure. Le TwoInOne est donc particulièrement intéressant pour les cuisines ouvertes où la technique doit rester invisible.

Les émanations de cuisine et les odeurs sont minutieusement aspirées par le TwoInOne, à l'endroit où elles se produisent. Aucun changement d'habitudes n'est nécessaire pour les utilisateurs puisqu'ils peuvent se servir de casseroles et de poêles de différentes tailles. La technologie PowerFlex, qui permet de réunir automatiquement deux zones de cuisson isolées (détection permanente des casseroles) pour l'utilisation de grands ustensiles de cuisson, s'avère très agréable. En mode de fonctionnement, le TwinBooster dispose d'une puissance maximale de 7,3 kW, par exemple pour une montée en température ultrarapide de plus grandes quantités d'eau. Un surcroît de confort est prévu par les fonctions « maintenir au chaud » et « Stop & Go ».

Les zones de cuisson se commandent par simple effleurement sur une rangée de chiffres munie d'éléments d'affichage jaunes (commande SmartSelect). Un champ de commande analogue pour la hotte aspirante est placé au-dessous de la grille d'aération. « Dans la pratique, l'utilisateur peut néanmoins se fier à la commande automatique de la hotte aspirante », explique Monsieur Rapp, car le « TwoInOne dispose bien sûr du Con@ctivity 2.0 ». Cette fonction automatique que Miele propose depuis 2008 déjà adapte automatiquement la puissance de la hotte aspirante au mode de cuisson en cours. Une fois le travail de cuisson terminé, et après un bref postfonctionnement, la hotte aspirante s'arrête toute seule. Plus de 60 % de hottes aspirantes et des plans de cuisson Miele sont actuellement équipés de Con@ctivity 2.0. Il en résulte plus de 2200 possibilités de combinaisons de plans de cuisson et de hottes aspirantes.

Afin d'assurer le meilleur degré d'absorption des graisses, Miele a aussi équipé cet appareil d'un filtre métallique à dix couches, réalisé ici sous forme de boîte de filtres exclusive. Très facile à retirer, il se nettoie tout simplement au lave-vaisselle. Le CleanCover est un revêtement aux surfaces lisses, facile à nettoyer et qui évite le contact direct avec les composants conducteurs en électricité, puisqu'il est placé derrière le filtre à graisse. Il bénéficie aussi de détails raffinés qui caractérisent Miele. Même un débordement accidentel jusque dans le puits d'aération est sans risque puisque le liquide est intercepté dans un creux.

Puissant et silencieux, le moteur Éco à courant continu utilisé pour la hotte se distingue par son efficacité énergétique remarquable et fonctionne, au niveau du Booster 1, avec une puissance de 600 m³/h. Placée dans l'armoire inférieure, la technique de ventilation nécessite peu de place comparativement à d'autres, ce qui permet de la munir encore de rallonges (raccourcies).

Le TwoInOne sera proposé dans le commerce dès l'été 2017, en deux différentes exécutions, sous forme de modèle KMDA 7774 FL conçu tant pour une installation couvrante qu'à fleur de plan.

A 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 aspirateurs. 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 17 660 personnes dans le monde entier. Sa société de distribution en Suisse compte environ 420 collaborateurs.

Contact médias :

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

Trois photos illustrent ce texte

Photo 1 : Rien ne trouble la vision d'ensemble : Le TwoInOne – ici en variante montée à fleur de plan – qui intègre un plan de cuisson à induction et une hotte aspirante en un seul appareil. (photo : Miele)

Photo 2 : Le plan de cuisson à induction TwoInOne avec hotte aspirante intégrée aspire les émanations au centre. (photo : Miele)

Photo 3 : Cuisiner avec les zones à induction variables et une hotte aspirante intégrée – le TwoInOne en 80 cm de large de Miele. (photo : Miele)