

Communiqué de presse

Flexibilité et intuitivité maximales caractérisent les nouveaux plans de cuisson à induction à pleine surface de Miele

- ▶ Les récipients de cuisson glissent en douceur sur la plaque vitrocéramique
- ▶ A combiner avec des modules individuels pour plus de polyvalence

Spreitenbach, le 6 septembre 2019. – L'induction à pleine surface est ce qui ce fait de mieux dans le domaine des plans de cuisson, car elle offre une liberté quasi sans limites pour cuisiner. On peut ainsi placer et manipuler jusqu'à six casseroles, poêles ou plats à rôtir sur le plan de cuisson. De plus, l'induction permet une cuisson rapide, consomme peu d'électricité et la plaque vitrocéramique est facile à nettoyer. Les modèles haut de gamme de la nouvelle génération de plans de cuisson KM 7000 de Miele combinent tous ces avantages. Deux autres caractéristiques astucieuses : grâce à un nouveau procédé de sérigraphie, les récipients de cuisson glissent en douceur sur le plan de cuisson. Et la rangée de chiffres suit automatiquement le mouvement.

Combien de casseroles et de poêles sont nécessaires ? De quelle taille ? Quelle est la meilleure façon de les disposer ? Les réponses à ce genre de questions dépendent de la recette, du nombre de convives, et aussi et surtout des goûts de chacun. Toutes les situations ou presque sont différentes, mais sur la majorité des plans de cuisson, on doit s'adapter aux zones de cuisson définies. Il en va tout autrement avec les plans de cuisson à induction à pleine surface de Miele : sur une largeur pouvant aller jusqu'à 90 centimètres, vous pouvez désormais poser à votre gré jusqu'à six casseroles ou poêles sur toute la surface et les déplacer si nécessaire. Ainsi, c'est la pleine surface Miele qui s'adapte au chef et non l'inverse.

L'utilisation au moyen de la commande SmartSelect est tout aussi aisée et intuitive. Le plan de cuisson et le niveau de puissance s'activent et se règlent par simple effleurement de la surface.

Lorsque vous posez une casserole ou une poêle sur le plan de cuisson, celui-ci propose une rangée de chiffres adaptée à la position du récipient pour le réglage de la puissance.

Brevet déposé pour la commande

Une autre rangée de chiffres apparaît à chaque changement de position sur le plan de cuisson. Lorsque vous déplacez un récipient, la rangée de chiffres migre aussi, en conservant le niveau de puissance actif. Miele a déposé un brevet pour ce dispositif intelligent de détection des récipients de cuisson. La nouvelle fonction SilentMove équipant

les modèles haut de gamme assure un déplacement particulièrement silencieux des poêles et des casseroles. La sérigraphie à plat de la zone de cuisson se trouve sur la face inférieure, et non sur la face supérieure comme c'est habituellement le cas. Une plaque vitrocéramique transparente d'excellente qualité est utilisée à cet effet. Elle contribue également au design sobre et élégant de l'appareil. La sérigraphie reste en effet elle aussi visuellement en retrait. Les rangées de chiffres et les autres indicateurs de fonction peuvent par ailleurs s'afficher en blanc (SmartSelect White). Les plans de cuisson à induction à pleine surface sont disponibles en trois largeurs : 60, 80 ou 90 centimètres.

Polyvalence et connectivité au rendez-vous

Avec le lancement des nouveaux plans de cuisson à pleine surface, le basculement vers la génération KM 7000 s'opère également pour les plans de cuisson à induction conventionnels à zones de cuisson prédéfinies. Les plans de cuisson s'intègrent presque tous dans l'application Miele@mobile via le Wi-Fi. Et la quasi-totalité dispose de la fonction éprouvée Con@ctivity grâce à laquelle les hottes aspirantes Miele peuvent, depuis plus de dix ans déjà, être automatiquement réglées par les plans de cuisson Miele. Avec une profondeur standard de 52 centimètres, les modèles sans cadre peuvent désormais se combiner parfaitement avec les éléments de cuisson de la gamme SmartLine, tels que le wok, le teppan yaki ou l'aérateur de table.

TEXT ENDE

A propos de l'entreprise : Miele est le leader mondial sur le marché des appareils ménagers haut de gamme pour les secteurs de la cuisine, de la pâtisserie, de la cuisson vapeur, de la réfrigération-congélation, de la préparation de café, des lave-vaisselle, des lave-linge et de l'entretien des sols. Elle fabrique également des lave-vaisselle, lave-linge et sèche-linge pour un usage industriel ainsi que des laveurs-désinfecteurs pour les équipements médicaux et de laboratoire (« Miele Professional »). L'entreprise, fondée en 1899, est représentée dans presque 100 pays, que ce soit par ses propres sociétés de distribution ou par ses importateurs. Gérée actuellement par la quatrième génération de la famille fondatrice, elle emploie quelque 20 100 personnes dans le monde entier, dont 430 environ dans la société de distribution suisse.

Vous trouverez de plus amples informations sur : www.miele.ch

Contact médias :

Barbara Kaiser

Téléphone : +41 56 417 25 40

E-mail : barbara.kaiser@miele.com

Deux photos accompagnent ce texte



Photo 1 : Grâce à la fonction intelligente de détection des récipients de cuisson, une exclusivité Miele, la rangée de chiffres se déplace en même temps que la casserole ou la poêle, en

conservant le niveau de puissance sélectionné. (Photo : Miele)



Photo 2 : Élégance et purisme : les nouveaux plans de cuisson à induction à pleine surface de Miele à l'état éteint (Photo : Miele)