

Communiqué de presse

Le nouveau plan de cuisson à induction de Miele combine la commande tactile intuitive avec la puissance et la flexibilité

- ▶ Zones de cuisson adaptables pouvant accueillir jusqu'à cinq poêles et casseroles
- ▶ Fonctions d'assistance astucieuses pour des résultats parfaits lors de la cuisson

Crissier, le 16 juin 2021. – Les écrans tactiles occupent une place importante dans notre quotidien et il est difficile d'imaginer la cuisine sans eux. Miele en a déjà fait la démonstration avec sa Generation 7000 d'appareils encastrables : grâce à l'affichage Touch, les fours, les fours à vapeur et autres sont plus faciles et plus intuitifs à utiliser que n'importe quel autre appareil de cuisson auparavant. Aujourd'hui, l'entreprise lance un autre plan de cuisson à induction performant. Il dispose de trois zones PowerFlex pour une cuisson variable avec jusqu'à cinq casseroles et poêles, offre 23 programmes d'assistance et se commande confortablement via un écran couleur TFT intégré de sept pouces.

Le plan de cuisson à induction KM 7999 de Miele est d'une élégance intemporelle et attire ainsi l'attention sur l'affichage Touch intégré, multifonctionnel et multicolore. Les niveaux de puissance, les températures ou les temps de cuisson des différentes zones de cuisson sont sélectionnés intuitivement par une simple pression du doigt sur la partie avant centrale de la plaque vitrocéramique. Grâce à la reconnaissance permanente des récipients de cuisson, une zone colorée apparaît sur l'affichage pour chacun d'entre eux. Un menu déroulant permet d'accéder à d'autres fonctions, telles que la protection nettoyage ou la luminosité de l'affichage.

Jusqu'à cinq casseroles et poêles peuvent être placées individuellement et de manière flexible à l'intérieur des trois zones de cuisson PowerFlex. Les zones PowerFlex de Miele éprouvées sont particulièrement flexibles : les deux zones latérales du KM 7999 peuvent ainsi accueillir chacune jusqu'à quatre casseroles ou poêles. Le milieu offre de l'espace pour les grands récipients de cuisson, tels que les marmites à pâtes d'un diamètre maximal de 30 centimètres. Les amateurs de grands plats à rôtir trouveront également un atout supplémentaire : ceux-ci peuvent désormais être placés non seulement sur les côtés, mais aussi horizontalement au centre, au-dessus de l'affichage. Cela est possible en interconnectant deux zones PowerFlex pour former une grande zone horizontale. Lorsque les choses doivent aller très vite et qu'il

faut, par exemple, faire bouillir une grande quantité d'eau, trois puissants boosters fournissent la puissance supplémentaire nécessaire.

Intégrés dans les zones PowerFlex, huit capteurs TempControl au total garantissent des résultats parfaits lors de la cuisson. Ces capteurs infrarouges placés sous la surface du verre régulent précisément la température entre 140 et 230 degrés Celsius et rendent inutile tout ajustement manuel des niveaux de puissance. Si TempControl est sélectionné après avoir posé la poêle, le plat à rôtir ou la casserole, le processus de chauffe commence. Un signal sonore informe la cuisinière ou le cuisinier dès que la température souhaitée est atteinte. Aucun accessoire spécial n'est nécessaire pour cette fonction, les récipients de cuisson utilisés doivent simplement être compatibles avec l'induction.

En outre, 23 programmes d'assistance sont accessibles en accès direct via l'affichage clair et aident l'utilisateur s'il ne connaît pas la température idéale pour les différents plats. Sur l'affichage apparaissent alors de brèves instructions et le réglage correct de la température. Ainsi, les plats de viande relevés, les poissons tendres, les recettes délicates à base d'œufs ou les desserts sophistiqués sont assurés de réussir. Des ajustements manuels de la température sont possibles à tout moment.

Bien entendu, le plan de cuisson à induction est compatible avec le réseau Wi-Fi et pourra bientôt être intégré à l'application Miele. Pour assurer un climat ambiant agréable à tout moment, le plan de cuisson communique avec une hotte aspirante Miele grâce à la fonction Con@ctivity éprouvée : en fonction de ce qui se passe sur le plan de cuisson, la puissance d'aspiration est automatiquement ajustée.

D'une largeur de 90 centimètres, le plan à induction KM 7999 FL de Miele est disponible dès maintenant.

Contact médias :

Barbara Kaiser

Téléphone : +41 79 560 45 73

E-mail: barbara.kaiser@miele.com

À 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. L'entreprise 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"). Fondée en 1899, l'entreprise 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

Miele est l'une des entreprises les plus durables d'Allemagne !

Voilà ce qu'ont découvert le magazine Stern et l'entreprise d'études de marché Statistisches Bundesamt dans le cadre d'une vaste enquête. Dans le classement général, Miele occupe la 5^e place sur 2'000 entreprises analysées et obtient même la meilleure note dans la catégorie «Social».

Par ailleurs: dans une [étude](#) menée par le Financial Times, Miele a été élue en 2020 comme étant l'une des entreprises les plus diversifiées d'Europe par ses collaborateurs.

Trois photos accompagnent le texte



Photo 1 : Le plan de cuisson à induction KM 7999 de Miele offre un espace flexible pouvant accueillir jusqu'à cinq récipients de cuisson et est commandé par un affichage Touch. (Photo: Miele)



Photo 2 : Lorsque des récipients de cuisson sont posés, une zone colorée apparaît à l'emplacement correspondant sur l'affichage Touch. (Photo: Miele)



Photo 3 : Les réglages de puissance ou de température s'effectuent d'une simple pression du doigt sur l'affichage TFT multicolore. (Photo: Miele)