

Informazioni per i media

La casa intelligente targata Miele: comoda, affascinante e avvezza alla gastronomia di livello

- ▶ In esclusiva: l'espresso perfetto con BaristaAssistant
- ▶ CookAssist aiuta a preparare la bistecca perfetta

Spreitenbach, 28 ottobre 2019. – La maggior parte degli elettrodomestici da incasso della nuova Generazione 7000 di Miele sono dotati di serie della possibilità di essere connessi in rete. Le nuove e interessanti applicazioni fanno costantemente aumentare la domanda e l'attrattiva di una casa intelligente. Tra queste annoveriamo i sistemi di assistenza alla cottura e un'app che accompagna gli amanti del caffè nella preparazione del loro espresso preferito.

Non tutti i cuochi per hobby riescono a preparare la bistecca perfetta – sia essa al sangue, media o ben cotta. Con CookAssist, un'applicazione intelligente per piani cottura a induzione dotati di TempControl, questa sfida appartiene al passato. Per la bistecca perfetta, l'utente inserisce sullo smartphone il grado di cottura desiderato. La carne viene messa in padella esattamente quando questa ha raggiunto i 200°C con l'aiuto del sensore di cottura. Questo momento viene indicato visivamente e acusticamente sia dallo smartphone sia dal piano cottura. In seguito è sufficiente girare la carne una volta quando l'app lo prevede. La bistecca perfetta è pronta. CookAssist aiuta a cucinare una varietà di altri piatti.

Un'applicazione per i forni combi a vapore (DGC) della nuova Generazione 7000 è Mix & Match. La praticità è l'aspetto principale: un piatto viene infatti preparato in meno di 30 minuti con gli ingredienti a disposizione. Il cliente seleziona sull'apparecchio o sullo smartphone gli ingredienti che si abbinano e in seguito prepara un piatto completo con un programma di cottura Mix & Match.

Con le competenze di un barista

Per il proprio espresso preferito servono un buon caffè in grani e impostazioni dell'apparecchio ottimali. Il BaristaAssistant aiuta proprio nella precisa impostazione di questi parametri. Dietro a questo principio si nasconde un'applicazione che guida l'utente passo dopo passo per ottenere esattamente ciò che il suo gusto predilige. Come primo passo, la CVA 7000 di Miele offre due espressi da confrontare. Il preferito viene in seguito perfezionato in ulteriori degustazioni con impostazioni adattate. Dopo un massimo di quattro turni di confronto, il preferito viene determinato e può essere memorizzato come profilo di base. Questo

procedimento è unico nel suo genere perché non solo i singoli parametri vengono modificati dall'app, ma viene utilizzato un procedimento per tappe con metodi di esclusione per ottimizzare il sapore a seconda dei propri gusti in fatto di espresso.

Il lancio di CookAssist, Mix & Match e BaristaAssistant è previsto per il primo trimestre del 2020.

Alexa apre lo sportello del forno su richiesta

In cucina, sempre più apparecchi Miele sono collegati all'assistente vocale Alexa di Amazon. Si tratta di applicazioni di cui è impossibile fare a meno una volta testate. Esempi: per i forni della nuova serie ArtLine senza maniglie, Alexa apre lo sportello su richiesta (utile quando il cuoco/la cuoca ha in mano una casseruola piena), avvia la lavastoviglie con AutoDos e PowerDisk, spegne la cappa aspirante oppure guida l'utente nella realizzazione della ricetta della settimana grazie ad Alexa Show.

Gli elettrodomestici da incasso della Generazione 7000, presenti sul mercato da diversi mesi, sono caratterizzati da una serie di altre opzioni di connessione rete. Le parole chiave qui includono FoodView e RemoteService. Ulteriori informazioni sono riportate nel comunicato stampa n. 12/2019. La nuova cappa aspirante Aura 4.0 Ambient può essere comandata anche tramite smartphone. Per scoprire cosa rende unica questa cappa e come viene comandata con l'app Miele@mobile, vi invitiamo a leggere il comunicato stampa n. 86/2019.

Contatto per i media:

Barbara Kaiser

Indirizzo e-mail: barbara.kaiser@miele.com

Telefono: +41 56 417 25 40

L'azienda Miele: Miele è all'avanguardia in tutto il mondo per la fabbricazione di elettrodomestici Premium per la casa, la cucina e la lavanderia: forni convenzionali e a vapore, frigoriferi, congelatori, macchine da caffè, lavastoviglie, lavatrici, asciugatrici e aspirapolvere. La ditta è inoltre specializzata in apparecchi industriali: lavastoviglie, lavatrici, asciugatrici e apparecchiature specifiche per strutture mediche e laboratori per la pulizia e la disinfezione ("Miele Professional"). Fondata nel 1899, la ditta Miele è attualmente presente in quasi 100 nazioni con proprie società di distribuzione o d'importazione. Nella ditta a conduzione familiare da quattro generazioni sono attive in tutto il mondo ben 20.100 persone. Presso la Miele Svizzera sono impiegati circa 430 collaboratori.

Questo testo è accompagnato da due foto



Foto 1: il BaristaAssistant di Miele guida gli amanti del caffè verso il loro espresso preferito. (Foto: Miele)



Foto 2: al sangue, media cottura o ben cotta – l'applicazione CookAssist, in combinazione con i piani cottura a induzione TempControl di Miele, aiuta a preparare la bistecca perfetta. (Foto: Miele)

Scaricare il testo e le foto: www.miele-presse.ch