

Informazione per i media

Il nuovo piano cottura a induzione di Miele combina intuitivi comandi touch con potenza e flessibilità

- ▶ Zone cottura adattabili per fino a cinque pentole e padelle
- ▶ Funzioni di assistenza intelligenti per risultati perfetti durante la cottura

Crissier, 16 giugno 2021. – I display touch caratterizzano la nostra vita quotidiana ed è difficile immaginare una cucina che ne sia priva. Miele lo ha già dimostrato con gli elettrodomestici da incasso della Generazione 7000: tramite il display touch, il forno, il forno a vapore e gli altri apparecchi sono più facili e intuitivi da usare rispetto a quasi tutti gli altri apparecchi di cottura. Ora, l'azienda lancia un altro piano cottura a induzione a elevate prestazioni. È dotato di tre zone PowerFlex per una cottura variabile con fino a cinque pentole e padelle, offre 23 programmi di assistenza e si comanda in totale comodità tramite un display TFT a colori da sette pollici integrato.

Il piano cottura a induzione KM 7999 di Miele è di un'eleganza senza tempo – e attira l'attenzione sul display touch integrato, multifunzionale e multicolore. I livelli di potenza, le temperature o i tempi di cottura per le singole zone di cottura si selezionano intuitivamente con il tocco di un dito al centro del frontale in vetroceramica. Grazie al riconoscimento permanente dei recipienti di cottura, sul display appare un'area colorata per ogni recipiente di cottura posizionato. Un menu a tendina consente di consultare ulteriori funzioni come la protezione per la pulizia o la luminosità del display.

Fino a cinque pentole e padelle possono essere posizionate individualmente e in modo flessibile nelle tre zone cottura PowerFlex. Le comprovate zone PowerFlex di Miele sono particolarmente adattabili: per esempio, le due zone laterali del KM 7999 possono ospitare fino a quattro pentole o padelle. La zona centrale offre spazio per recipienti di cottura di grandi dimensioni come quelli per la pasta, con un diametro massimo di 30 centimetri. Il piano cottura dispone poi di un'ulteriore caratteristica per gli amanti delle grandi casseruole. Ora, infatti, non solo è possibile posizionarle sui lati, ma anche orizzontalmente, al centro sopra il display. Questo è possibile grazie all'interconnessione di due zone PowerFlex per formare una grande zona orizzontale. Quanto si deve cucinare in fretta e, per esempio, serve una grande quantità di acqua bollente, tre potenti booster forniscono la potenza extra necessaria.

Incorporati nelle zone PowerFlex, un totale di otto sensori TempControl assicurano risultati perfetti durante la cottura. Questi sensori a infrarossi sotto la superficie di vetro impostano con precisione la temperatura tra 140 e 230 gradi Celsius: regolare manualmente i livelli di potenza

non è più necessario. Selezionando TempControl dopo aver posizionato la padella, la casseruola o la pentola, inizia il processo di riscaldamento. Non appena viene raggiunta la temperatura desiderata, un segnale acustico lo comunica all'utente. Non sono necessari accessori speciali per questa funzione: basta che i recipienti di cottura utilizzati siano compatibili con l'induzione.

Inoltre, 23 programmi di assistenza sono accessibili direttamente tramite il chiaro display a e forniscono supporto se non si è sicuri di quale temperatura sia l'ideale per quale piatto. Il display mostrerà quindi brevi istruzioni e l'impostazione corretta della temperatura. In questo modo, sostanziosi piatti a base di carne, pesce tenero, piatti delicati a base di uova o dessert sofisticati saranno senz'altro un successo. È possibile impostare la temperatura manualmente in qualsiasi momento.

Naturalmente, il piano cottura a induzione è compatibile con la rete tramite WLAN e presto potrà essere integrato nell'app Miele. Per garantire sempre un clima piacevole in cucina, il piano cottura comunica con una cappa aspirante Miele tramite la collaudata funzione Con@ctivity: a seconda di ciò che accade sul piano cottura, la potenza di aspirazione viene regolata automaticamente.

Il piano cottura a induzione KM 7999 FL di Miele, largo 90 centimetri, è disponibile ora.

Contatto per i media:

Barbara Kaiser

Telefono: +41 79 560 45 73

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

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, l'azienda 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 Miele Svizzera sono impiegati circa 430 collaboratori.

Maggiori informazioni: www.miele.ch

Miele è una delle aziende più sostenibili della Germania!

Lo hanno decretato la rivista “stern” e la società di ricerche di mercato Statista in un ampio sondaggio. Nella classifica generale, Miele figura al 5° posto su 2'000 aziende esaminate e raggiunge addirittura il valore più alto nella categoria “Sociale”.

Inoltre, in uno [studio](#) condotto dal Financial Times nel 2020, Miele è stata votata dai suoi collaboratori come una delle aziende migliori in termini di diversità in Europa.

Questo testo è accompagnato da tre foto



Foto 1: Il piano cottura a induzione KM 7999 di Miele offre uno spazio flessibile per un massimo di cinque recipienti di cottura e si comanda tramite un display touch. (Foto: Miele)



Foto 2: Se si posiziona un recipiente di cottura, sul display touch appare un'area colorata nella posizione corrispondente. (Foto: Miele)



Foto 3: Le impostazioni di potenza o di temperatura si effettuano comodamente con il tocco di un dito sul display TFT multicolore. (Foto: Miele)