

Eleganz in allen Preisgruppen

Hausgeräte vom Einstieg bis zum Highend schmücken das Portfolio von Miele. Den hohen Anspruch nach Qualität, Ausstattung und Wertigkeit folgen auch die neuesten Entwicklungen.

Eine große Flexibilität bietet Miele jetzt mit den „SmartLine“-Geräten. Individuelle Kochzentren, wie hier mit (v. l.) einem Barbecue Grill, einem Tischlüfter, einem „PowerFlex“-Induktionskochfeld mit vier variablen Kochzonen, einem weiteren Tischlüfter sowie einem Teppan Yaki lassen sich problemlos realisieren.

Bei den „SmartLine“-Kochelementen – hier ein Teppan Yaki, ein Tischlüfter und ein zweiflammiges Gasmodul – ist die Lüftungstechnik so kompakt, dass noch Platz für Auszüge im Unterschrank bleibt.



Der Zusammenstellung des Kochzentrums sind keine Grenzen gesetzt. Fotos: Miele

„Smartline“ – das individuelle Kochzentrum

Neue Programme Voll auf die Kreativität des Kunden setzt Miele mit den neuen, ab Juli lieferbaren, „SmartLine“-Kochelementen. Individuell lassen sich Induktionskochfeld, Barbecue Grill, Teppan Yaki, Gasbrenner, Induktions-Wok und Tischlüfter frei kombinieren. „Mit dieser Basis sind der Kreativität dann keine Grenzen gesetzt, zumal auch zwei oder mehr Tischlüfter integrierbar sind“, sagt Jan-Bernd Rapp, Leiter Produktmanagement in der Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland. Alle „SmartLine“-Module sind 52 cm tief und erlauben dank rahmenloser Glaskeramikfläche eine aufliegende oder flächenbündige Installation. Das ästhetische Erscheinungsbild unterstreicht die Touch-Bedienung auf der schwarzen Glaskeramik. Sie wird erst sichtbar, wenn ein Gerät in Betrieb ist.

Großer Spielraum

Herzstück der neuen Gerätekonstellation dürfte dabei in vielen Fällen das 60 cm breite Induktionsfeld sein. Ausgestattet ist es mit zwei „PowerFlex“-Kochbereichen. Diese können als vier Einzelkochzonen genutzt werden, schalten sich bei der Verwendung von großem

Kochgeschirr oder einem Bräter aber automatisch zusammen. Das „PowerFlex“-Induktionskochfeld wird für „SmartLine“ auch in der 38er Breite angeboten.

Kombinieren lassen sich diese Geräte dann beispielsweise mit einem 38 cm breiten, induktionsbeheizten Teppan Yaki des Hausgeräteherstellers. Für Genießer der asiatischen Küche bietet sich dazu außerdem der Induktionswok an. Zur Induktionsmulde liefert Miele die passende Wokpfanne gleich mit dazu.

Für schmackhafte Röstaromen bei Fleisch, Fisch oder Gemüse eignet sich hingegen der Grill. Der Barbecue Grill hat zwei Zonen mit individuell einstellbaren Temperaturbereichen. Und auch Liebhaber des Kochens mit Gas finden bei „SmartLine“ zwei Varianten: Einen großen einflammigen Brenner (Dualwok) sowie ein zweiflammiges Gerät mit einem Normal- und einem Starkbrenner.

Die Lüftung im Tisch

Ein zentrales „SmartLine“-Modul ist außerdem der zwölf Zentimeter breite Tischlüfter. Er saugt den Wrasen nach unten ab und absorbiert

Fettmoleküle über die zehnlagigen Edelstahl-Metallfettfilter. Das für den Um- und Abluftbetrieb geeignete Gerät ist einzeln erhältlich und frei mit allen „SmartLine“-Elementen kombinierbar. Für den Betrieb wird die Glaskeramik-Abdeckung über dem Luftschacht abgenommen. Zur Installation benötigt der Tischlüfter eine Einbauhöhe von nur 16 cm. So bleibt unter dem Kochbereich Platz für Auszüge.

Mit den neuen „Active“-Modellen wertet Miele seine Einstiegsklasse bei Herden und Backöfen auf.

„Active“ – auch im Einstieg hochklassig

Mehr Komfort, mehr Eleganz und mehr Leistung schon im Einstieg verspricht Miele hingegen mit den neuen „Active“-Modellen. Highlight der neuen Herde und Backöfen ist der große Garraum. Mit einem Volumen von 76 Litern (Vorgänger 56 Liter) gehört er zu den größten auf dem Markt. Dieser Garraum kann über fünf Einschubebenen bestückt werden. Er ist wie alle Miele-Modelle mit der patentierten „PerfectClean“-Veredelung – welche sich durch besondere Antihaft-Eigenschaften auszeichnet – versehen. Für die Zubereitung stehen neun Betriebsarten zur Verfügung.

Komfortableres Gerätedisplay

Aufgewertet wurde bei den „Active“-Modellen auch das Gerätedisplay: Betriebsarten und Leistungseinstellungen erfolgen über Knebel, die Bedienung der Uhr inklusive Programmierung von Garzeiten über Touchtasten. Ein elegantes Design schaffen außerdem die „CleanSteel“-Blende aus Edelstahl und die schwarze Glastür.

„Wichtiger Baustein“

Trotz Ausstattung plus wird der preisgünstigste Backofen für 599 Euro angeboten. Der Einstiegspreis für Pyrolysegeräte liegt deutlich niedriger als zuvor bei 849 Euro. „Die „Active“-Geräte sind ein weiterer wichtiger Baustein unserer Preis-Leistungsoffensive, von der wir eine deutliche Erhöhung unserer Stückzahlen und Marktanteile erwarten“, erläutert Rapp zu den ab Mai erhältlichen Geräten.

kuecheundbadforum.de/MESSEN



Aufgeräumt und elegant ist das Display der neuen „Active“-Herde und -Backöfen von Miele.



Das Volumen der „Active“-Geräte beträgt 76 Liter, der Garraum kann über fünf Einschubebenen bestückt werden.