

Parní trouba s mikrovlnou byla zlatým hřebem veletrhu LivingKitchen

Miele na LivingKitchen 2015: Tisková konference

Kombinace plnohodnotné parní trouby Miele a plnohodnotné mikrovlny, stejně jako XXL sporák Range Cooker s pěti druhy přípravy: tyto a další veletržní premiéry prezentovali Dr. Reinhard Zinkann (výkonný jednatel společnosti) a Frank Jüttner (vedoucí prodejní společnosti Německo) na tiskové konferenci k LivingKitchen.

Devět z deseti zákazníků si přeje vedle pečicí trouby druhý vestavný přístroj na vaření – takový je poznatek výrobce přístrojů pro domácnost Miele z Gütersloh. A stále častěji váhají mezi mikrovlnou a parní troubou. Řešení tohoto problému nabídlo Miele na tiskové konferenci k zahájení veletrhu LivingKitchen v Kolíně nad Rýnem. Je jím plnohodnotná parní trouba a plnohodnotná mikrovlna v jednom přístroji. Další pozoruhodný přístroj na stánku Miele je všestranný sporák velikosti XXL, který na LivingKitchen slaví svoji evropskou premiéru.

„A new World of Cooking“ – s tímto heslem prezentuje Miele na téměř 1 000 m² přibližně 400 vestavných přístrojů své aktuální řady Generace 6000 a jiné. Hlavní pozornost poutá nový kombinovaný přístroj s modelovým označením DGM 6800, který spojuje kvalitu pokrmů připravených parní troubou Miele s rychlostí mikrovlny a přitom šetří místo. „Protože přístroj bez kompromisů zvládá obě disciplíny, vidíme v něm velký tržní potenciál a s největším napětím čekáme na odezvu v obchodním světě a u našich koncových zákazníků“, řekl Frank Jüttner, vedoucí prodejní společnosti Miele Německo, na tiskové konferenci.

Napjatě u Miele očekávají také reakci návštěvníků veletrhu na nový přístroj Range Cooker – sporáky s americkými rozměry, kvalitou a vybavením, kterými se vyznačují také vestavné přístroje řady Generace 6000. Miele představilo v Kolíně špičkový model šířky 1,22 m své nové konstrukční řady, který má dvě pečicí trouby (jedna z nich je využitelná také jako mikrovlna), šest plynových hořáků, plochu z nerez oceli na grilování („Griddle“) a nahříváč nádobí. „Na Range Cooker jsme v USA a Kanadě dostali nadšené první reakce“, řekl řídicí jednatel společnosti Dr. Reinhard Zinkann. Zda Miele tyto přístroje zavede i v Evropě, závisí prý v neposlední řadě na odezvě na LivingKitchen.

Tiskovou konferenci u příležitosti veletrhu využil Zinkann navíc ke krátkému pohledu na obchod: „V první polovině obchodního roku 2014/15, který začal 1. července 2014, upevnilo a posílilo Miele svůj růstový kurz navzdory rámcovým podmínkám, které jsou všelijaké.“ Za to je prý v neposlední řadě možno poděkovat aktuálním vestavným přístrojům Generace 6000. Zde poskytl potěšitelné impulzy také takzvaný projektový obchod, tedy kompletní vybavení exkluzivních, nově postavených komplexů kuchyňskými vestavnými přístroji. Miele od začátku roku dodá v Indii do areálu „Golf Estate“ asi 12 000 vestavných přístrojů pro 3 000 apartmánů. „To je největší jednotlivá zakázka naší historie“, řekl dále Zinkann. V Německu prý Miele v kalendářním roce 2014 poprvé překročilo práh miliardového obrátu a ve svém kurzu bude pokračovat i nadále.

Další těžiště inovací Miele na LivingKitchen jsou odsavače par, pro které platí od 1. ledna energetický štítek platný pro celou EU, a Smart Home s kuchyní kompletně propojenou do sítě. Aplikace „Miele@mobile“, jíž se dají přístroje Miele mobilně řídit a kontrolovat, bude brzy k dispozici v obchodech společností Apple a Google.