

Nové indukční varné desky udrží během smažení konstantní teplotu

S TempControl od Miele se nic nepřipálí

Žádné připálení, žádná dodatečná regulace a ty nejlepší výsledky smažení – nové indukční varné desky s označením „TempControl“ činí smažení mnohem jednodušší a zábavnější. Teplotní čidla zajistí varné desce vždy tu správnou teplotu. TempControl lze použít s jakýmkoliv typem pánve vhodným pro indukci.

Tento problém znají domácí kuchaři stejně jako profesionálové: konvenční varné desky, ať už se sálavou nebo indukční technologií, neudrží konstantní teplotu. I při konstantním nastavení výkonu se potraviny v nádobí stále více ohřívají. Pokud uživatel nesníží včas teplotu, jídlo se snadno spálí. Jiná situace je při smažení s TempControl: zde senzory určí vlastnosti materiálu a teplotu nádobí. Výkon se potom automaticky nastaví tak, aby připravované pokrmy byly vystaveny konstantní teplotě, což funguje bez ohledu na to, zda příprava probíhá s pokličkou nebo bez ní.

K tomu musí uživatel už jen vybrat jeden ze tří stupňů smažení. Stupeň 1 udržuje teplotu na 160°C a je vhodný pro vejce, ryby a většinu zmrazených potravin. Pro steak je ideální úroveň 2 s teplotou 200°C. Ještě vyšší teplota je vhodná pro wok nebo pro smažení palačinek. Zde je doporučen stupeň 3 (220°C). Je-li dosaženo teploty příslušného stupně, zazní zvukový signál. To znamená, že olej je dostatečně horký a steak můžete vložit na pánev. Příklady použití jsou uvedeny v návodu k obsluze, nebo – a to je i pohodlnější – je možné si je stáhnout do chytrého telefonu nebo tabletu pomocí aplikace Miele@mobile.

Žádné speciální vybavení není potřeba

„Smažení s TempControl je mnohem zábavnější, protože malá nepozornost nemusí vést k neúspěchu,“ vysvětluje Gernot Trettenbrein, vedoucí mezinárodní divize domácích spotřebičů Miele.

„S našimi třemi vybranými teplotními úrovněmi 160, 200 a 220 stupňů lze spolehlivě a pohodlně pokrýt celé spektrum připravovaných potravin.“ Pro TempControl nejsou potřeba žádné speciální pánve nebo další příslušenství. Vzhledem k tomu, že se systém automaticky přizpůsobí jakékoliv varné nádobě, chyby při nastavování teploty jsou vyloučeny. „Na toto

jsme při vývoji kladli velký důraz," říká Trettenbrein. Kromě toho jsou varné desky Miele vybaveny stupněm pro pozvolné vaření, který zaručuje konstantní mírnou teplotu (např. při přípravě omáčky). Dalším rysem je funkce pro „udržení teploty plus“ pro šetrné ohřátí a udržování pokrmů v teple.

Nové indukční varné desky se také snadno používají: po zapnutí varné zóny se aktivuje TempControl přímo nad výběrem požadovaného stupně výkonu, manuální regulace výkonu pomocí čísla není nutná. Miele s TempControl zavádí u varných desek nový koncept obsluhy pod názvem SmartSelect. Kontrolky se rozsvítí žlutě, sklokeramická plocha je klasicky v černé barvě. Alternativu nabízejí dva modely pro zapuštěnou montáž s bílým ovládacím panelem (SmartSelect White). U těchto přístrojů je sklokeramická deska v moderním grafitově černém odstínu.

Se zónami pro pekáč a Con@ctivity 2.0

Nové indukční varné desky TempControl jsou vybaveny celou řadou funkcí, které se již osvědčily u jiných varných desek Miele. Tak má každý model mimo varné zóny TempControl také varnou zónu PowerFlex, díky které lze propojit dvě samostatné zóny do jedné velké kulaté nebo hranaté zóny pro pekáč.

Všechny přístroje TempControl mají také inteligentní funkce automatického nastavení Con@ctivity 2.0: v kombinaci s vhodným odsávačem par Miele se v tomto systému výkon odsávání přizpůsobí dění na varném poli. Tím je zajištěno příjemné klima v místnosti a uživatel se může zcela věnovat potěšení z vaření, aniž by se musel starat o nastavení odsávače par.

Varné desky TempControl přicházejí na trh v dubnu 2016 v různých velikostech a variantách výbavy. Na výběr jsou přístroje se šířkou 75 a 90 cm, včetně modelů bez rámu pro zapuštění do pracovní desky.