

Velké plus ve vybavení pro gurmány

Při akci „CulinArt Gourmet“ dodává Miele ke každé pečicí troubě CulinArt pekáč zdarma

Pod označením „CulinArt Gourmet“ nabízí Miele akční modely pečicích trub. Ty se vyznačují komplexním balíčkem vybavení za atraktivní ceny. Ke každé troubě je navíc zdarma dodáván i velmi kvalitní pekáč pro gurmány. Akce „CulinArt Gourmet“ poběží až do konce září 2016.

Ve srovnání s cenově podobnými sériovými přístroji nabízejí modely CulinArt Gourmet dodatečné vybavení. To zahrnuje 25 automatických programů a funkci klimatické pečení. Tento inovativní způsob přípravy umožňuje dosáhnout vynikajících výsledků při mnoha způsobech pečení pomocí cílených dávek páry. Aby to šlo dobře od ruky, Miele poskytuje knihu receptů pro automatické programy a pro pečení chleba. Kromě toho je k dispozici také perforovaný plech na pečení, který propouští teplo (nebo vlhkost) skrze dno, což je ideální například pro přípravu chleba, pizzy nebo hranolek. Součástí balíčku je také ovládací panel s nápisy v češtině a další automatické provozní režimy s výhodami při zapékání a automatické přípravě masa.

K základnímu vybavení všech modelů CulinArt patří velká trouba s kapacitou 76 litrů a pět úrovní zasunutí, plně výsuvné pojezdy FlexiClip, ovládání přístroje Easycontrol se zápusnými otočnými voliči, elektronická regulace teploty od 30 °C do 300 °C, zobrazení času na displeji, programování start / stop a návrh teploty pro provozní režimy. K dispozici jsou tyto provozní režimy: horký vzduch plus, horní / spodní pečení, spodní pečení, gril, gril s cirkulací, intenzivní pečení, rozmrazování, zapékání a automatické pečení.

Pečicí trouba CulinArt je k dispozici v úpravě PerfectClean nebo jako model s pyrolýzou. PerfectClean je častokrát oceňovaná povrchová úprava se speciálními nepřilnavými vlastnostmi pro vnitřky trub, pečicí plechy a doplňky. Vzhledem k tomu, že téměř nic nelze připéct, PerfectClean usnadňuje čištění: zbytky v troubě lze snadno odstranit vodou, čisticím prostředkem a měkkou houbou. Ještě výhodnější je pyrolýza, protože mastnota se při velmi vysokých teplotách spálí až na popel, který stačí pouze setřít. Praktickým detailem je v této souvislosti kombinovaný rošt, postranní vyjímatelné mřížky a plně výsuvné pojezdy FlexiClip, které jsou vybavené povrchem PyroFit a mohou zůstat v troubě v průběhu procesu pyrolýzy.

U pekáčů pro gurmány, které si zákazník může objednat zcela zdarma prostřednictvím e-shopu (stačí zadat kód dárkového vouchery, který je u každé trouby CulinArt přibaleno), se jedná o originální příslušenství Miele: jsou přizpůsobeny rozměrům přístroje a lze je bezpečně umístit například v pojezdech FlexiClip. Pekáče jsou vyrobeny ručním odléváním z hliníkových forem a potaženy vysoce kvalitním nepřilnavým povrchem. Vzhledem k tomu, že tyto pekáče je možné použít i na sporáku, nabízí Miele také variantu vhodnou pro indukční varné desky.