

## Pozvánka do kuchyně budoucnosti

**Brno / Praha, 28. června 2016 – Návštěvníci letošního milánského veletrhu Eurocucina byli fascinováni novinkami Miele v oblasti vestavných i volně stojících spotřebičů. Inspiraci jistě podnítil i koncept The Invisible Kitchen – kuchyně budoucnosti. Ohlasy expozice plné kreativity, zábavy i vášně můžete nyní do svých domácností směle vpustit i vy.**

### Vaření podle nejnovějších trendů

Skvělým pomocníkem pro opravdové labužníky je **vestavná vakuovací zásuvka Miele**. Využít ji můžete pro uchovávání potravin, koření i bylinek, které vydrží déle čerstvé a zachovají si svou přirozenou chuť, barvu i vůni. Zamilovali jste si pokrmy připravované metodou sous-vide, tedy ve vakuu, při nízkých teplotách a dlouhou dobu? Na křehké a šťavnaté maso už nemusíte chodit jen do své oblíbené restaurace, ale díky vestavné vakuovací zásuvce Miele si jej můžete hravě připravit i doma. Vakuovací zásuvky jsou k dispozici ve 2 modelových řadách, v provedení ContourLine EVS 6114 a PureLine EVS 6214, která je k dodání ve čtyřech barevných variantách (nerez CleanSteel, briliantová bílá, obsidian černá a havana hnědá).

Zdravé, chutné a rychlé vaření v sobě ideálně **spojují parní trouby s mikrovlnou DGM**. Plnohodnotná parní a plnohodnotná mikrovlnná trouba v jednom umožňuje efektivní kombinaci obou funkcí, jejímž výsledkem je rovnoměrně a kvalitně ohřáté jídlo bez oschlého povrchu a mnohem dříve, než doposud nabízela běžná parní trouba. Přístroje s velkou ohřevnou i odkládací plochou disponují technologií výroby páry MultiSteam pro perfektní výsledky, textovým displejem TFT s dotykovým ovládáním DirectSensor a mnoha automatickými programy. Na své si přijdou i milovníci popcornu. Miele nyní nabízí 3 různé modely parní trouby s mikrovlnou, všechny ve 4 barevných variantách – DGM 6401, DGM 6800 a DGM 6805.

Stop připáleným pokrmům řekla jasně **nová indukční varná deska TempControl**. Žádné připečení, žádná dodatečná regulace a ty nejlepší výsledky smažení učiní vaše kulinářské experimenty mnohem jednodušší a zábavnější. Teplotní čidla zajistí varné desce vždy tu správnou teplotu, stačí si jen vybrat jeden ze tří stupňů smažení. Miele s TempControl zavádí u varných desek nový koncept obsluhy SmartSelect. Všechny přístroje TempControl jsou vybaveny systémem Con@ctivity 2.0, umožňující komunikaci mezi varnou deskou a odsávačem par pro zajištění optimálního klimatu v místnosti. TempControl lze použít s jakýmkoliv typem pánve vhodným pro indukci – bez ohledu na to, zda příprava probíhá s pokličkou, nebo bez ní.

### Prvotřídní chlazení pro vaše potraviny i víno

Skladování potravin pod taktovkou **nové generace chladniček, mrazniček i kombinovaných chladniček s mrazničkou K 20.000** dostává zcela jiný rozměr. Miele zde tradičně klade důraz na velký skladovací prostor, dlouhodobou čerstvost potravin i nejlepší třídy energetické účinnosti A++ nebo A+++. U přístrojů řady K 20.000 ocení zákazníci také množství praktických funkcí i detailů. Patří k nim např. dokonalé osvětlení FlexiLight, zásuvka CompactCase pro malá balení, funkce DailyFresh pro oddělenou regulaci vlhkosti v zásuvce na zeleninu nebo PerfectFresh a PerfectFresh Pro prodlužující trvanlivost ovoce, zeleniny, masa, ryb a mléčných výrobků. Exkluzivní provedení Blackboard Edition umožňuje využívat dvířka chladničky jako nákupní seznam, jízdní řád, diář či nejúžasnější vzkazy. Svým elegantním designem pozvednou chladničky K 20.000 skutečně každý interiér a k dostání jsou i v dalších variantách – obsidian černé, briliantově bílé nebo nerez.

Pokud vás či vaše přátele přepadne chuť na sklenku lahodného vína, stačí si jen vybrat svého favorita v **kompaktní vinotéce Miele**. Díky malým rozměrům představuje elegantní a praktické řešení pro malou kuchyni či obývací pokoj. Vejde se do ní 18 lahví o objemu 0,75 l, tedy zcela dostatečné množství pro malou domácí party, a dokonce i lahve champagne o velikosti Magnum. Dvě ze tří úrovní lze vyjmout, což přispívá k většímu komfortu, stejně jako LED osvětlení a magnetická tabulka, na niž se píše křídou. Teplotu lze nastavit v rozmezí +5 až +20 °C.

**Uvedené přístroje si můžete prohlédnout v prostorech Miele Experience Center v Praze a Brně.**