

Pyrolytické čištění trouby za novou zaváděcí cenu

Gütersloh / Berlín, 1. září 2016

Při nákupu nové trouby stále více zákazníků volí modely s pyrolýzou, protože se přístroje velmi pohodlně čistí. Miele vychází tomuto trendu vstříc a nabízí nyní akční model za doporučenou maloobchodní cenu 27 990 Kč.

Pyrolýza je samočisticí proces, při němž se nečistoty v pečicím prostoru spálí na popel při vysokých teplotách a pak je stačí jen setřít. Pyrolýza je tak tím nejkomfortnějším způsobem čištění trouby. V udržování čistoty jsou spotřebiče Miele vynikající tak jako tak, protože to, co znamená pyrolýza pro vnitřní stěny trouby, je patentovaná povrchová úprava PerfectClean pro univerzální plech: potraviny se na tomto povrchu nepřipálí a zbytky lze velmi snadno odstranit. Další nabídkou pro větší pohodlí u akčních modelů je poukaz na plně výsuvné pojezdy FlexiClip, který zákazník může uplatnit v internetovém obchodě Miele.

S pečicím prostorem o velikosti 76 litrů a pěti úrovněmi jsou trouby Miele jedněmi z největších ve své třídě. Osm režimů pečení otevírá širokou škálu použití. Trouba se ovládá dvěma otočnými knoflíky (Easy Control), nabízí zobrazení času a programování start / stop v základní verzi. K dispozici je varianta v provedení z nerezové oceli Clean Steel (modelové označení H 2666 BP). Tato akce začíná v říjnu a končí v září 2017.

Foto 1:

Velký pečicí prostor trouby s plně výsuvnými pojezdy, k tomu pyrolytické samočištění: s tímto vybavením je pečení opravdovou zábavou. (Foto: Miele)

Foto 2:

Osm pečicích režimů lze zvolit pomocí otočného knoflíku: akční model trouby s pyrolytickým čištěním H 2666 BP v designové řadě PureLine. (Foto: Miele)