

## „Revoluční dokonalost“ Miele na veletrhu Eurocucina

Nejvýznamnější novinkou veletrhu je „trouba Dialog“ / kombinace produktové show a prezentace značky v Zoně Tortona

Na veletrhu Eurocucina se Miele v letošním roce představuje na výrazně větší výstavní ploše než v minulosti. Ve středu pozornosti stojí „trouba Dialog“ – nový revoluční kuchyňský spotřebič, který bude uveden na trh ve druhém čtvrtletí roku 2018. Souběžně s prezentací na nejdůležitějším veletrhu ve světě kuchyní zve německá rodinná firma, stejně jako v roce 2016, ke kulinářské události v designérské části nazvané Zona Tortona.

Na samotném veletrhu (hala B 11) představuje přední světový výrobce prémiových domácích spotřebičů své nejnovější inovace, jako je varná deska TwoInOne s integrovaným odsavačem par a varné prvky řady SmartLine. V této řadě lze nyní volně kombinovat komponenty, jako jsou indukční a plynové varné desky včetně indukčního woku spolu s odsavačem par do pracovní desky. „Tento soubor díky své všestrannosti a puristické eleganci stanovuje nové standardy,“ říká Gernot Trettenbrein, vedoucí divize domácích spotřebičů skupiny Miele.

V hlavní roli při prezentaci Miele na veletrhu Eurocucina 2018 však vystupuje nová trouba Dialog, podle níž Miele také stanovilo své motto: „Revoluční dokonalost“. Trouba Dialog poprvé kombinuje klasické metody pečení s elektromagnetickými vlnami v různých frekvencích. Průběžně analyzuje proces přípravy a podle potřeby jej upravuje. Elektromagnetické vlny jsou mnohem slabší a tudíž šetrnější než běžné mikrovlny, ale současně pronikají podstatně hlouběji do potravin.

### Největší inovační skok od zavedení indukce

Touto technologií lze dosáhnout vynikajících výsledků ve velmi krátkém čase. Dokonce je možné připravovat různé potraviny kompletního menu na jednom plechu současně a budou hotové přesně ve stejném okamžiku. Nebo například ryba v ledovém bloku může být připravována, aniž by se led rozpustil. Gernot Trettenbrein k tomu dodává: „Jedná se o nejvýznamnější inovaci od zavedení indukčního vaření.“

Vzhledu výstavního stánku s rozlohou 1 200 metrů čtverečních dominují tři zdálky viditelné věže, které jsou na scéně kontrastně zvýrazněny díky dominantním barvám černé, červené a bílé. Stejně jako u samotných přístrojů, jasná a přímá linka konstrukčních prvků podtrhuje dojem nadčasově jednoduché elegance. Výrazně větší než v minulosti je také kavárna se 150 místy. V prostoru nazvaném Cooking Arena hosté zažijí dialogovou troubu v akci. Další ochutnávky pocházejí z parní trouby, jejíž 35. narozeniny na veletrhu Eurocucina společnost Miele – jako průkopník v této kategorii produktů – oslavuje.

Kombinace předvádění výrobků a prezentace značky nabídne Miele při akci nazvané „Vytváření nových dimenzí“ v Zoně Tortona. „Zde naši hosté projdou kulinářskou cestou fascinujícím světem dialogové trouby,“ říká Trettenbrein. Návštěvníci jsou srdečně vítáni na této prezentaci, která se koná paralelně s veletrhem v Padiglione Visconti (Via Tortona 58), denně od 10 do 18 hodin.