

SmartLine od Miele: individuální varné centrum pro nejvyšší nároky

Modulární elegance pro kreativní kuchaře

Velmi elegantní, flexibilní a kuchařsky mnohostranné – tak se představují nové varné prvky Miele řady „SmartLine“ milovníkům stylového vaření. Indukční varnou desku, Teppan Yaki, plynový hořák, indukční wok a odsavač par do pracovní desky lze volně kombinovat. Společně tvoří kuchyňské centrum, jehož puristický vzhled stírá hranici mezi kuchyňskou a obytnou částí.

V centru sestavy se v mnoha případech nejlépe vyjímá 60 cm široká indukční varná deska, na niž se po levé či pravé straně může napojit odsavač par do pracovní desky a další moduly. „S tímto základem nemá kreativita žádná omezení, lze například integrovat i dva nebo více odsavačů par,“ říká Jan-Bernd Rapp, ředitel produktového marketingu Miele v Německu. Všechny moduly SmartLine mají hloubku 52 centimetrů, bezrámový sklokeramický povrch umožňuje jejich instalaci na pracovní desku nebo pro zapuštění do jedné roviny s deskou. Dotykové ovládání (SmartSelect) na černém sklokeramickém povrchu se objeví až tehdy, když je zařízení v provozu. „To podtrhuje estetický vzhled a vytváří designovou jednodušnost, která předurčuje SmartLine pro kuchyňské ostrůvky v otevřených kuchyních,“ říká Rapp.

Přehled varných prvků SmartLine:

Indukční varná deska PowerFlex (šířka 60 cm)

Tento spotřebič je založen na bestselleru v sortimentu Miele: v šířce 60 centimetrů jsou uspořádány dvě varné plochy PowerFlex. Ty mohou být použity jako čtyři jednotlivé varné zóny, ale automaticky se sloučí při použití velkého hrnce nebo pekáče (permanentní rozpoznání hrnců). Stejně jako u všech modulů SmartLine i zde Miele používá ovládání SmartSelect. Výkon lze nastavit individuálně pomocí samostatné číselné řady pro každou varnou zónu. Spotřebič obsahuje různé funkce zajišťující pohodlí a bezpečnost: „Stop & Go“ – stejně jako funkci pro udržení teploty, ochranu při stírání, časovač, automatické vypnutí, zablokování provozu i sledování chyb.

Indukční varná deska PowerFlex (šířka 38 cm)

Pro kompaktní varné centrum může být ideálním základem indukční varná deska PowerFlex o šířce 38 centimetrů. V kombinaci s integrovaným odsavačem par, tepanem, wokem nebo plynovým hořákem neexistuje žádné omezení kreativity při vaření. Spotřebič se šířkou 38 centimetrů se od 60centimetrového liší pouze tím, že je k dispozici jen jedna oblast PowerFlex (se dvěma varnými zónami).

Odsavač par do pracovní desky

Ústředním modulem řady SmartLine je dvanáct centimetrů široký odsavač par, který se integruje do pracovní desky. Díky jeho použití není již potřeba instalovat běžný odsavač par, což ještě podtrhuje výrazný minimalistický design kuchyně. Odsavač nasává páru dolů a absorbuje molekuly tuku přes desetivrstvý tukový filtr z nerezové oceli. V recirkulačním režimu váže filtr s regenerovatelným aktivním uhlím pachy ve speciálním oběžném boxu. V odtahovém režimu jsou výpary a vlhkost vedeny ven přes odtahové kanály. Výsuvný ventilátor je k dispozici samostatně a může být volně kombinován se všemi prvky SmartLine. Při provozu se sklokeramický kryt nad ventilační šachtou odsune. Zde se nachází promyšlený detail: pokud je odsavač instalovaný vedle plynového hořáku, odklopený kryt slouží jako bariéra zabraňující nasávání plamenů (FlameGuard). Pro instalaci vyžaduje tento odsavač výšku jen 16 centimetrů, takže zde zbývá prostor pro zásuvky pod varnou plochou. Použitý eco-motor je výkonný a jako stejnosměrný generátor obzvláště energeticky účinný.

Teppan Yaki

Kdo má v oblibě moderní japonskou kuchyni, nemůže se vyhnout tepanu. Potraviny se připravují přímo na rozehřátém povrchu z nerezové oceli, což zvláště u prudce smažených potravin přináší vynikající výsledky. Teppan Yaki od Miele se šířkou 38 centimetrů je indukčně vyhříváný, rychle se rozehřeje a teplotu lze nastavit zcela přesně. K dispozici jsou dvě samostatné zóny. To umožňuje přípravu různých potravin při různých teplotách.

Indukční wok

Vedle tepanu je indukční wok (šířka 38 cm) druhým kuchyňským spotřebičem řady SmartLine určeným pro klasickou asijskou kuchyni. K indukčně vyhřívané prohlubni Miele dodává odpovídající wok pánev. Výhodou tohoto řešení je optimální rozvedení tepla, což zaručuje ty nejlepší výsledky. Aby nedošlo k přehřátí olejů a tuků, je nainstalován ochranný mechanismus (Controllnduct). Mezi další funkce patří posilovací funkce Booster pro rychlý ohřev stejně jako funkce pro udržování teploty.

Vaření na plynu

Pokud dáváte přednost vaření na plynu, najdete v řadě SmartLine dvě varianty: velký hořák s jedním plamenem (Dual-wok) nebo dva hořáky s normálním a silným hořákem. Oba moduly (šířka 38 mm) jsou vybaveny klasickými kovovými knoflíky pro regulaci výkonu, které podtrhují kvalitu řady SmartLine.

Komplexní a bezproblémové čištění

Díky promyšleným detailům je čištění spotřebičů pro uživatele velmi snadné. Hladký povrch sklokeramických prvků se snadno udržuje, a to i proto, že indukční technologie neohřívá samotnou sklokeramickou desku – a na té se potom téměř nic nepřipalí. Ovládání SmartSelect je opatřeno ochranou při stírání, která zabrání neúmyslné změně nastavených hodnot. Odnímatelné díly, jako je gril, nosiče nádobí u plynových modulů nebo filtrační box na tuk z nerezové oceli, lze snadno umýt v myčce nádobí.

Foto 1: Výrazný design s prvky vaření SmartLine od společnosti Miele: dva odsavače par do pracovní desky rámují indukční varnou desku PowerFlex o šířce 60 centimetrů, vpravo se nachází grilovací povrch z nerezové oceli Teppan Yaki. (Foto: Miele)

Foto 2: Indukční varná deska s varnou zónou PowerFlex a Teppan Yaki, mezi nimi odsavač par, který odsává páry směrem dolů. Řada spotřebičů SmartLine od společnosti Miele umožňuje vytvářet centrum vaření podle individuálních preferencí velmi elegantním způsobem. (Foto: Miele)

Foto 3: U varných prvků řady SmartLine od Miele – zde Teppan Yaki, odsavač par a modul se dvěma plynovými hořáky – je odvětrávací technologie tak kompaktní, že ve spodní skříňce zbývá ještě prostor pro zásuvky. (Foto: Miele)

Foto č. 4: Inteligentní detailní řešení pro varné prvky řady SmartLine od Miele: aby se zabránilo nasávání plynového plamene odsavačem par, slouží jeho kryt jako bariéra. Magnety drží kryt v poloze. (Foto: Miele)

Foto 5: Pro milovníky asijské kuchyně: indukční wok, odsavač par a indukční varná deska PowerFlex od Miele řady SmartLine. Odsavač nasává kuchyňské pachy směrem dolů – běžný odsavač je tu zbytečný. (Foto: Miele)