

Tisková zpráva  
21/2018

Varné desky generace KM 7000 jsou všestranné, elegantní a připojené k síti

## **Maximální flexibilita a intuitivnost – nové varné desky Miele s celoplošnou indukcí**

Nezpochybnitelnou královskou třídou u varných desek je celoplošná indukce, protože nijak neomezuje svobodu při vaření. Až šest hrnců, pánví nebo pekáčů lze umístit kamkoliv na varnou desku a pohybovat s nimi. Indukce je nejrychlejším způsobem vaření, spotřebovává málo energie a varné desky se snadno čistí. Všechny tyto výhody nabízejí špičkové modely nové generace varných desek KM 7000 od společnosti Miele – testované na 20 let životnosti, navíc za atraktivní cenu. Dva další chytré detaily: díky novému povrchu se nádobí po varné desce pohybuje téměř neslyšně a jemně. Číselné ovládání se automaticky pohybuje s nádobím. V prodeji budou tyto varné desky ve druhém čtvrtletí roku 2019.

Kolik hrnců a pánví je potřeba, jak velké by měly být a jak je nejlépe uspořádat? Takové otázky závisí na receptu, počtu hostů – a často na osobních preferencích. Snad každá situace v kuchyni je odlišná, ale u téměř všech varných desek musíte dodržet varné zóny, které jsou na nich vymezeny. Úplně jinak je tomu u varných desek s celoplošnou indukcí od společnosti Miele: na šířce až 90 centimetrů lze kdekoli umístit až šest hrnců nebo pánví a v případě potřeby je lze i přesunout. „Celoplošná indukce se přizpůsobuje kuchaři, nikoliv naopak, aby mohl uplatnit svou kreativitu,“ říká Ina Laukötter, vedoucí oddělení produktového managementu v divizi domácích spotřebičů skupiny Miele.

Stejně pohodlné a intuitivní je ovládání SmartSelect. Varná deska a její výkon jsou aktivovány a regulovány dotykem na jejím povrchu. Po položení hrnce nebo pánve se u nich na varné desce objeví číselná řada pro nastavení výkonu.

### **Ovládání přihlášeno k patentu**

S každým dalším použitým nádobím se na varné desce objeví i další číselná řada. Pokud kuchař nádobí posune, číselná řada se posunuje s ním s příslušnou úrovní výkonu – tuto inteligentní detekci Miele přihlásilo k patentování. Nová funkce SilentMove se u špičkových modelů stará o to, že hrnci a pánvemi lze pohybovat velmi tiše. Plochý potisk varné plochy se nachází na spodní straně, místo obvyklé horní strany. Předpokladem je použití vysoce kvalitního průhledného sklokeramického materiálu, který také podporuje elegantní snížený vzhled. Potisk se tak opticky ještě více ztrácí do pozadí. Číselné řady a další funkce se navíc zobrazují v bílé barvě (SmartSelect White).

„Očekáváme, že s těmito produkty a velmi dobrým poměrem cena / výkon budeme dále rozšiřovat svoji pozici na trhu,“ říká Laukötter. Varné desky Miele s celoplošnou indukcí jsou k dispozici v šířce 60, 80 nebo 90 cm.

## **Univerzálně kombinovatelná a připojená k síti**

S představením nových varných desek s celoplošnou indukcí se změna generace na KM 7000 uskutečňuje také u konvenčních indukčních varných desek s předem definovanými varnými zónami. Téměř všechny varné desky bude možné prostřednictvím sítě Wi-Fi integrovat do mobilní aplikace Miele@mobile. A téměř všechny mají osvědčenou funkci Con@ctivity, která je již deset let používána k automatické regulaci odsavačů par Miele varnými deskami.

Se standardní hloubkou 52 centimetrů lze bezrámové modely prakticky bez viditelného spoje kombinovat s dalšími varnými prvky řady SmartLine. Nabízí se například indukční wok s prohlubní přímo pro wok pánve, tepan Yaki nebo odsavač par. Ina Laukötter dodává: „Znamená to, že si každý zákazník může sestavit své vlastní high-endové varné centrum pro stylový požitek, s dokonale sladěným konceptem designu a provozu.“

**Foto 1:** Na 90 cm širokou indukční varnou desku KM 7897 lze umístit až šest hrnců, pánví nebo pekáčů. (Foto: Miele)

**Foto 2:** S inteligentní detekcí nádobí, která je k dispozici pouze u Miele, se číselná řada pohybuje ve zvolené úrovni výkonu společně s nádobím. (Foto: Miele)

**Foto 3:** Noblesní a puristické: nové varné desky s celoplošnou indukcí Miele ve vypnutém stavu. (Foto: Miele)

**Foto 4:** Kompatibilita se SmartLine – KM 7564 FL s odsavačem par a s tepanem Yaki. (Foto: Miele)