

Pro ještě větší požitek: Miele rozšiřuje nabídku příslušenství pro indukční varné desky

- ▶ Tepan Yaki Gourmet s oceněním IF Design Award a Red Dot Award
- ▶ Grilování v interiéru na grilovací desce Gourmet
- ▶ Sada hrnců "All Steel" od finského výrobce Fiskars exkluzivně pro Miele

Indukční varné desky Miele s varnými zónami PowerFlex nebo zcela bez předdefinovaných varných ploch ("celoplošné") nabízejí maximální flexibilitu pro kreativní požitek – obzvláště ve spojení s exkluzivním příslušenstvím Miele. Během chvilky lze například varnou desku proměnit například v asijskou desku Tepan Yaki pro rychlé a zdravé pokrmy. Milovníci grilování, kteří nechtějí být závislí na počasí, mohou s grilovací deskou Gourmet kdykoli grilovat i v interiéru. Pro klasické vaření je v nabídce vysoce kvalitní sada hrnců All Steel od finského dodavatele Fiskars, navržená speciálně pro Miele.

Vaření na žhavé desce má v Asii dlouhou tradici. Hladká nerezová deska Miele s vícevrstvou strukturou dosahuje velmi rychle vysokých teplot, je rychle připravena k použití a podporuje zdravé stravování s nízkým obsahem tuku. Maso, ryby i zelenina jsou v mžiku hotové, a navíc lze pokrmy na tepanu rovnou i krájet. S rozměry 41,0 x 24,2 cm zcela pokryje varnou zónu PowerFlex.

Čtyři silikonové patky na spodní straně zajišťují stabilitu na sklokeramické desce, takže lze s pokrmy pohodlně manipulovat oběma rukama – to je možné pouze u Miele. Gourmet Tepan Yaki od Miele lze použít na všech celoplošných indukčních varných deskách nebo indukčních varných deskách s varnými zónami PowerFlex. Díky svému vynikajícímu tvaru a funkčnosti získala ocenění IF Design Award i Red Dot Award.

Grilovací deska Gourmet pro grilování v interiéru

Pro ty, kteří chtějí grilovat v kuchyni bez ohledu na počasí, je ideálním příslušenstvím grilovací deska Gourmet Miele, která je vhodná také pro všechny modely s varnými zónami PowerFlex nebo celoplošnou indukci. Vlnitý povrch vytváří na pokrmu typické pruhy a přispívá k nesrovnatelnému aroma grilovaného pokrmu. Na ručně litém hliníkovém materiálu s vysoce kvalitním nepřilnavým povrchem se rovnoměrně a s malým množstvím tuku připravují klasické masové pokrmy, zelenina nebo veganské potraviny. Další výhoda: úklid po grilování je rychlý a snadný. Stejně jako u desky Tepan Yaki zajišťují stabilitu čtyři malé silikonové patky.

Sada hrnců z nerezové oceli doplňuje indukční varné desky

Dobrý hrnec poznáte podle toho, že se rychle zahřívá, udržuje teplo a rovnoměrně ho přenáší na potraviny. To nejen šetří čas a energii, ale také uchovává živiny. Nová sada hrnců "All Steel" v programu Miele z kartáčované ušlechtilé oceli tyto požadavky splňuje, a kromě toho má pětivrstvé dno, které exkluzivně pro Miele vyrábí finský výrobce Fiskars. Toto dno snižuje případnou tvorbu zvuků při vaření na indukčních varných deskách na minimum. Komfortní detaily: odměrná stupnice na vnitřní stěně, bezpečné a ergonomické rukojeti a poklice s odvodem páry. Sada obsahuje dva hrnce o objemu 2,5 a 4 litry, jeden kastrol (1,5 litru) a jednu pánev (průměr 28 cm).

Pánev má silné třívrstvé dno pro rovnoměrný a účinný ohřev. Pro dosažení nejlepších výsledků je pánev opatřena odolnou povrchovou úpravou ("hardtec superior+"). Hrnce a pánev lze použít v troubě do teploty 270 °C, popř. 240 °C. Stejně jako Tepan Yaki Gourmet a grilovací desku Gourmet je lze mýt v myčce nádobí.

U tohoto textu jsou použity tři fotografie



Fotografie 1: Maso, ryby nebo zelenina se na Tepan Yaki Gourmet Miele připraví během chvilky. (Foto: Miele)



Fotografie 2: S grilovací deskou Gourmet Miele můžete na indukční varné desce grilovat spontánně, bez ohledu na počasí v interiéru. (Foto: Miele)



Fotografie 3: Sada hrnců "All Steel" vyrobená exkluzivně pro Miele finským výrobcem Fiskars z kartáčované nerezové oceli má pětivrstvé dno. To se rychle zahřívá, udržuje teplo, rovnoměrně ho přenáší na pokrm a také snižuje případnou tvorbu zvuků při vaření na indukčních varných deskách na minimum. (Foto: Miele)