

Dokonalost našla své jméno – seznamte se s přístroji Miele Generace 6000

Značka Miele je již více než 113 let synonymem vysoce kvalitních spotřebičů pro domácnost. Dokáže totiž splnit požadavky i těch nejnáročnějších zákazníků, pro něž jsou prioritou kvalita, moderní technologie i nadčasový, sofistikovaný design přístrojů. Každá nová řada spotřebičů Miele proto vzbuzuje velká očekávání – nejinak je tomu u nové Generace 6000. Ta v mnoha ohledech překonává zažitá představy o vzhledu i funkčnosti domácích spotřebičů. Pouhého pomocníka povyšují přístroje Miele na designový skvost, který navíc nabízí neuvěřitelnou variabilitu. Je to Design for life.

Funkčnost a barevná škála přesně podle vašich požadavků

Nová řada Miele Generace 6000 překonává předchozí řadu vyšším důrazem na komfort, intuitivnost a především snadnost přípravy pokrmů. Miele opět dostalo pověsti velkého inovátora a tvůrce trendů. Některé funkce či součásti přístrojů totiž naleznete pouze u této značky.

Pro linii PureLine je charakteristické velkorysé využití skla na čelních stranách přístrojů a množství barevných variant, jako je nerezová ocel CleanSteel, minimalistická brilantově bílá, dramatická obsidiánově černá a přirozená Havana hnědá. Přístroje řady ContourLine zase nabízejí až puristický vzhled s využitím nerezových rámců a masivních madel pro významné optické akcenty, a tak je lze ideálně kombinovat v případě tradičních kuchyňských stylů.

Když se vaření stane vášní

S pečícími, parními a kombinovanými parními troubami Miele Generace 6000 se spoustou novinek a praktických detailů se snadno stanete kulinářskými mágy. Jednou z novinek je MTouch, jedinečný dotykový displej pro snadné a rychlé navolení požadované funkce. Ovládání MTouch je snadné a intuitivní, v menu se pohybujete rychle listováním nebo rolováním prstu po displeji a snadno uložíte také veškerá individuální nastavení.

Pečicí trouby nové řady disponují funkcemi, s nimiž snadno vykouzíte jakýkoliv pokrm. Je libo křupavý chléb či housičky? Nemusíte už pro ně k pekaři, ale s pomocí funkce klimatického pečení si je můžete připravit doma. Zvýšená vlhkost vzduchu v pečicím prostoru optimalizuje výsledky přípravy jídel, což jistě oceníte při vychutnávání nadýchaného pečiva, šťavnatě pečené s chutnou kůrkou, zapečených pokrmů či lahodného soufflé. Troubu můžete používat také např. ke kynutí těsta či sušení ovoce.

S bezdrátovým pokrmovým teploměrem navíc jídlo nemusíte hlídat – ukazatel zbytkového času na minutu přesně informuje, kdy bude vše hotovo.

Manipulaci v horkém pečicím prostoru usnadňují výsuvné pojezdy, díky nimž připravovaný pokrm snadno podlijete, obrátíte nebo vyjmete z trouby.

S automatickými programy snadno vykouzíte více než 100 druhů jídel, např. chléb, koláč nebo maso. Trouba automaticky sleduje proces pečení a přípravu pokrmu, takže výsledkem bude vždy dokonale připravený pokrm. Ani příprava oblíbených jídel není pro troubu Miele problém. Stačí jen zvolit provozní způsob, teplotu a délku přípravy a uložit program, který si kdykoliv můžete znovu navolit.

Jedním z trendů poslední doby je bezesporu důraz na zdravé stravování a kvalitní suroviny. Mimořádně chutný, zdravý a šetrný způsob přípravy pokrmů, při níž se zachovávají cenné vitamíny a minerály, nabízejí **parní trouby Miele**. S novinkou MultiSteam přichází další vývojový stupeň externího vyvíječe páry. Tato technologie zajistí rychlé zahřátí,

rovnoměrné rozmístění páry a tím i výborné výsledky vaření. Díky vaření ve třech úrovních současně ušetříte čas a energii, neboť v parní troubě připravíte zároveň maso, zeleninu a přílohy. Automatická příprava menu umožňuje přípravu kompletního menu – parní trouba sama nastaví teplotu, dobu vaření a konec programu. Můžete si rovněž nastavit vlastní oblíbené pokrmy – jednoduše zvolíte provozní způsob, teplotu a délku přípravy, program uložíte a v budoucnu jej kdykoliv znovu navolíte. Předností je rovněž velmi snadná údržba. S automatické programy snadno připravíte až 150 druhů pokrmů – ryby, maso, zeleninu a mnoho dalšího. Vše se zárukou, že se vám jídlo vždy perfektně podaří.

Ty nejlepší vlastnosti parní a pečicí trouby v sobě spojuje **kombinovaná parní trouba**. Nekonečné kombinace umožňují perfektní výsledky pečení i vaření. Disponují velkým pečicím prostorem, takže velmi snadno připravíte menu až pro deset osob a bez problémů upečete celé ryby nebo drůbež. Výsledkem je pokrm uvnitř šťavnatý, ale na povrchu s křupavou kůrčičkou, což je typické pro kombinaci horkého vzduchu a vlhkosti. Ovládání usnadňuje výsuvný panel, který pohodlně vyjede stisknutím jednoho tlačítka. Pod ním se ukrývá zásobník na vodu, zásobník na koncentrát a pokrmový teploměr.

Skvělým doplňkem pak jsou také **nahříváče nádobí Gourmet** s dotykovým ovládáním a plnovýsuvy pro snadnou manipulaci nebo **mikrovlinné trouby**.

Zažijte skutečnou svobodu vaření

S novými **varnými deskami** poznáte, co znamená svoboda při vaření. Zatímco indukční deska FlexTouch umožňuje bez omezení umístění talíře přesně tam, kam chcete, indukční deska PowerFlex vás okouzlí mnohostranným a flexibilním využitím pro různé velikosti nádobí a extra rychlé vaření. Vše korunuje pohodlná přímá volba s centrální číselnou řadou.

Žádná kuchyně se neobejde bez kvalitního **odsávače par**. Miele nabízí exkluzivně funkci Con@ctivity, která umožňuje komunikaci varné desky s digestoří. Ta automaticky reaguje svým výkonem na právě probíhající proces vaření. Odsávače par disponují také aktivním uhlíkovým filtrem, který na sebe naváže a neutralizuje pachy. Perfektní údržbu umožňují nerezové tukové filtry, které lze snadno vyjmout a umýt v myčce nádobí. Další předností je tichý chod i vysoká míra individualizace. Líbí se vám spíše delší nebo zkosený komín, širší provedení odsávače nebo jiná barva? Ani to není pro Miele žádný problém.

Pro optimální uložení potravin skvěle poslouží **chladničky** se zónou PerfectFresh, v níž mj. zelenina a ovoce zůstávají mnohem déle čerstvé. Manipulaci s potravinami usnadňuje flexibilní umístění světla, snadnou údržbu zase možnost mýt některé části v myčce. Nepříjemné ruční rozmrazování zcela eliminuje funkce NoFrost. Kombinace chladničky a mrazničky potěší i dalším detailem – oblíbeným integrovaným zásobníkem ledu.

Máte chuť na skvělou kávu? **S kávovarem** Miele připravíte díky funkci OneTouch for Two jedním stiskem tlačítka hned dvě espressa, cappuccina či latte macchiato. AromaticSystem vykouzlí to nejlepší aroma u kávy a čidlo CupSensor rozpozná výšku šálku a nastaví trysku na správnou vzdálenost. Dokonalý požitek z kávy tak můžete mít kdykoliv, kdy na ni máte chuť.

Zasloužené ceny za design

Vestavné přístroje Miele Generace 6000 byly získaly celek 8 ocenění „red dot design award“. Cena red dot se uděluje od roku 1955 a je považována za jedno z nejprestižnějších designových ocenění na světě. K vítězům patří obě designové řady: PureLine i Contour Line, dále pečicí trouba, kávovar, parní trouba a nahříváč Gourmet v provedení obsidiánově černé, nebo mikrovlinná trouba. Designové prvky Generace 6000 použilo Miele rovněž u chladicích a mrazicích přístrojů, z nichž chladnička K 37472 iD a kombinace chladničky s mrazničkou KFN 37452 iDE obdržely rovněž cenu „red dot award“.

Přístroje Miele Generace 6000 se svými mimořádnými vlastnostmi, funkcemi a jedinečnou variabilitou představují další krok v aktuálním vnímání prostoru kuchyně jako centrálního místa komunikace, kde se s chutí schází rodina či přátelé a kde se odehrávají ty nejpříjemnější zážitky z celého dne.