

Kulinářská jízda v rychlém pruhu

Kampaň CulinArt: sporáky a pečicí trouby Miele nabízejí lepší vybavení a nižší cenu

S novými modely navazuje Miele na nejúspěšnější speciální edici sporáků a pečicích trub v historii společnosti. Pod známým jménem „CulinArt“ přicházejí na trh přístroje s komplexním balíčkem vybavení a za atraktivní ceny.

Akční modely CulinArt byly v roce 2012 nejprodávanějšími pečicími troubami Miele. Miele nyní tuto kampaň oživuje vestavnými spotřebiči generace 6000.

Lepší vybavení oproti sériovým modelům zahrnuje: přístroje CulinArt se dodávají s 25 automatickými programy a funkcí klimatického pečení. S tímto inovativním způsobem přípravy, zejména díky cíleným proudům páry, lze v mnoha případech docílit lepších výsledků pečení. Aby to šlo lépe od ruky, přikládá Miele knihu receptů pro automatické programy a pečení chleba. Součástí je také perforovaný pečicí plech, kterým proniká teplo (nebo vlhkost) skrze dno a dostává se do potravin – to je ideální například pro přípravu chleba, pizzy a hranolek. Balíček také obsahuje ovládací panel v českém jazyce, stejně jako další režim automatického pečení určený pro přípravu a automatické dopékání masa.

V základní výbavě všech přístrojů CulinArt je velký pečicí prostor o objemu 76 litrů a pět úrovní pro zasunutí plechu, plně vysunutelný FlexiClip, ovládání EasyControl se zapuštěnými otočnými knoflíky, elektronická regulace teploty od 30°C do 300°C, zobrazení hodin na displeji, programování Start/Stop a návrh teploty pro různé režimy pečení. K dispozici jsou provozní režimy: horký vzduch plus, horní/spodní pečení, spodní pečení, gril, gril s cirkulací, intenzivní pečení, rozmrazování, zapékání a automatické pečení.

Na výběr jsou pečicí trouby v provedení PerfectClean nebo s automatickým čištěním pomocí pyrolýzy. PerfectClean je vícekrát oceněná povrchová úprava se speciálními nepřilnavými vlastnostmi pro pečicí prostor, plechy a příslušenství. Protože se téměř nic nepřipeče, usnadňuje PerfectClean čištění: zbytky v troubě lze snadno odstranit vodou, saponátem a měkkou houbou. Ještě pohodlnější je proces pyrolýzy, protože mastné usazeniny a skvrny se v pečicím prostoru spálí při velmi vysoké teplotě na popel, který lze poté jen vytřít. Praktickým detailem v této souvislosti je, že kombinovaný rošt, postranní vyjmutelná mřížka a výsuvné pojezdy FlexiClip jsou vybaveny povrchem PyroFit a mohou zůstat v troubě v průběhu procesu pyrolýzy.

Kampaň CulinArt je časově omezená.