

**Miele**

EXPERIENCE  
CENTER

# El placer de cocinar, a su medida

Calendario de actividades Enero - Junio 2017



Miele Experience Center Claudio Coello

# Talleres de cocina: el aprendizaje gastronómico más exclusivo, solo en Miele

En Miele Experience Center hemos preparado una programación de talleres de cocina pensados exclusivamente para tu disfrute. En el entorno privilegiado de nuestras instalaciones, y mediante la utilización de aparatos de cocina Miele de última generación, podrás aprender los trucos y recetas más sorprendentes y experimentar en directo el placer de cocinar.

## **: Chef profesional**

Tres horas inolvidables de la mano de un prestigioso chef, donde pondremos en práctica muchos de sus conocimientos culinarios y consejos.



## **: Atención directa**

Un aforo limitado a 11 personas permite una participación activa y una atención individualizada.



# HASTA UN 20% DE DESCUENTO\*

en accesorios de cocina y consumibles  
(detergentes, productos de limpieza)

\*Solo para participantes



## Descuentos en accesorios

Solo por participar, podrás obtener hasta un 20% de descuento en tu compra de accesorios de cocina Miele, Riedel, Zwilling, Le Creuset y WMF.



## Regala una experiencia culinaria Miele con una tarjeta regalo

Consulta los detalles con nuestro personal de Miele Experience Center



## Recetario personalizado

Completamente gratis, te lo entregamos al comienzo del taller. En él podrás ir apuntando todos los consejos y trucos del chef durante el evento.



## Degustación completa

Cada taller incluye la degustación completa de todos los platos elaborados, refrescos y bebidas incluidos.



# Enero

## Cocina detox con Julio López



VIERNES 20/01/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

Tras los excesos navideños, llega el momento de recuperar tu ritmo diario a través de una dieta saludable, fácil de preparar y con todo el sabor. Aprenderemos a preparar lasaña vegetal gratinada, pollo provenzal con salteado de arroz integral y mató con salsa de ciruelas al jerez con miel.



Precio por persona **30€**

## Repostería con María Gómez

SÁBADO 21/01/2017  
11:00 A 14:00 HORAS

Un curso para entrar en el mundo de la repostería por la puerta grande, en el que aprenderemos a preparar financier de avellana, tarta crujiente de chantilly con frambuesas, sopa de chocolate blanco y maracuyá con crumble. De la mano de María Gómez, conoceremos los primeros pasos y nos prepararemos para convertirnos en expertos pasteleros.



Precio especial Gastrofestival Madrid **40€**

# Demo Exprés horno convencional

**MARTES 24/01/2017**  
**18:00 A 19:30 HORAS**

En tan solo hora y media, os presentaremos todos los trucos y consejos necesarios para poder sacarle el máximo provecho a nuestro horno convencional: funciones, recetas, limpieza y mucho más.



**ACTIVIDAD GRATUITA**

# Demo Exprés lavado

**JUEVES 26/01/2017**  
**18:00 A 19:30 HORAS**

Nuestras Demos Exprés son demostraciones de producto gratuitas de hora y media. Si queremos mantener nuestras prendas favoritas siempre como el primer día es importante saber bien cómo lavar, secar y planchar. En esta demo os ayudamos a cuidar mejor de vuestra ropa.



**ACTIVIDAD GRATUITA**

# Cocinar con horno combinado con Fernando López

**VIERNES 27/01/2017**  
**18:00 A 21:00 HORAS**

La cocina en un horno combinado nos ofrece todo un mundo de posibilidades, ya que podemos elaborar recetas tanto al vapor como en cocción convencional o combinadas. Guisos, asados, repostería... siempre en su punto perfecto. En este curso prepararemos rape asado a 45°C a la bilbaína con pimientos de Guernica asados, lomo de venado en crôute con "lemon curd" y soufflé fluido de chocolate.



Precio especial Gastrofestival Madrid **40€**

# Un viaje gastronómico por Asia

con María Gómez

SÁBADO 28/01/2017  
11:00 A 14:00 HORAS

Un curso intenso y concentrado en el que María Gómez nos enseña a preparar algunas de las recetas más conocidas de la cocina japonesa, india y tailandesa.



Precio especial Gastrofestival Madrid **40€**

# Cocina fusión con Gonzalo D'Ambrosio



MARTES 31/01/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

Un curso de Le Creuset para descubrir nuevos sabores, olores y texturas. Combinando técnicas e ingredientes de distintas cocinas del mundo, conseguiremos resultados originales y sorprendentes.



Precio por persona **30€**

# Febrero

# Masas y panes

con María Gómez

MIÉRCOLES 01/02/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

Un curso muy práctico para los que desean sacar el máximo partido al horno de casa. Os enseñamos cómo elaborar diferentes tipos de pan, así como masas dulces y saladas con las que preparar sabrosas recetas de forma sencilla.



Precio especial Gastrofestival Madrid **40€**

# Guisos y platos de cuchara

con Mélanie Dyé

MARTES 07/02/2017  
11:00 A 14:00 HORAS

Para entrar en calor, un taller sobre pucheros, guisos, sopas y estofados. Platos de cuchara contundentes pero saludables, elaborados con materias primas de temporada y que nos calientan por dentro en los días más fríos.



Precio por persona **50€**

# Demo Exprés

horno a vapor

JUEVES 09/02/2017  
11:00 A 12:30 HORAS

Nuestras Demos Exprés son demostraciones de producto gratuitas de hora y media. En esta demo explicamos todas las características y ventajas que tiene la cocina al vapor, de forma sencilla y práctica para que podamos solventar en primera persona todas las dudas que podamos tener.



ACTIVIDAD GRATUITA

# Repostería especial San Valentín con María Gómez

SÁBADO 11/02/2017  
11:00 A 14:00 HORAS

Se acerca el día más amoroso, y María Gómez nos va a enseñar en este curso a conquistar a nuestras parejas a través del paladar, con una serie de recetas especiales de repostería, a cual más tentadora. ¡Díselo con dulces!



Precio por persona **50€**

# Demo Exprés horno convencional

MARTES 14/02/2017  
11:00 A 12:30 HORAS

En tan solo hora y media, os presentaremos todos los trucos y consejos necesarios para poder sacarle el máximo provecho a nuestro horno convencional: funciones, recetas, limpieza y mucho más.



ACTIVIDAD GRATUITA

# Curso de iniciación al mundo del chocolate

con David Pallàs  
JUEVES 16/02/2017  
17:00 A 20:00 HORAS

Curso dirigido a todos aquellos que se quieran adentrar en el fascinante mundo del chocolate y sus aplicaciones, durante el que veremos las siguientes técnicas o aplicaciones: fundido del chocolate, templado tradicional, templado por siembra elaboración de bombones sin necesidad de templado, coulant de chocolate, tabletas con inclusiones, mil hojas de chocolate,



Precio por persona **50€**

# Cocina árabe

con María Gómez

MIÉRCOLES 22/02/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

Un viaje hacia un mundo de especias únicas y sabores exóticos. Una gastronomía resultado de la convivencia entre diferentes culturas, que nos ofrece platos tan conocidos como el hummus, el tabulé o el cuscús.



Precio por persona **50€**

# Demo Exprés horno a vapor combinado

JUEVES 23/02/2017  
11:00 A 12:30 HORAS

Si está pensando en adquirir un horno a vapor combinado con el que disfrutar de una perfecta cocción convencional, al vapor o combinación de ambas funciones, le ofrecemos esta demo, en la que podrá descubrir las características técnicas al detalle, conocer su funcionamiento y comprobar los resultados con sencillas elaboraciones.



ACTIVIDAD GRATUITA

# Cocina japonesa, fácil de hacer, fácil de comer

con Julio López



VIERNES 24/02/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

Aprende a preparar un menú japonés como un auténtico itamae: sushi variado, makis fáciles y salmón teriyaki.



Precio por persona **30€**

# Pastelería I

con Gonzalo D'Ambrosio



MARTES 28/02/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

La prestigiosa marca francesa nos muestra su cara más “dulce” y nos ofrece su particular visión del mundo de la repostería, con una serie de recetas que nos dejarán boquiabiertos y con ganas de más.



Precio por persona **30€**

# Marzo

# Demo Exprés

horno a vapor

JUEVES 02/03/2017  
18:00 A 19:30 HORAS

Nuestras Demos Exprés son demostraciones de producto gratuitas de hora y media. En esta demo explicamos todas las características y ventajas que tiene la cocina al vapor, de forma sencilla y práctica para que podamos solventar en primera persona todas las dudas que podamos tener.



ACTIVIDAD GRATUITA

# Cocina peruana

con María Gómez

SÁBADO 04/03/2017  
11:00 A 14:00 HORAS

De la mano de María Gómez conocemos una de las cocinas más de moda en la actualidad: la peruana, en la que la mezcla de ingredientes nativos y las influencias española, francesa y asiática han creado unas recetas deliciosas y únicas.



Precio por persona **50€**

# Recetas de la cocina francesa

con Mélanie Dyé

MARTES 07/03/2017  
11:00 A 14:00 HORAS

Un viaje al casi inabordable mundo de la gastronomía francesa, una de las más reconocidas a nivel mundial, a la que nos acercamos a través de algunas de sus recetas representativas. ¡Bon appetit!



Precio por persona **50€**

# Demo Exprés

cuidado de las prendas

MARTES 14/03/2017  
11:00 A 12:30 HORAS

Nuestras Demos Exprés son demostraciones de producto gratuitas de hora y media. Si queremos mantener nuestras prendas favoritas siempre como el primer día es importante saber bien cómo lavar, secar y planchar. En esta demo os ayudamos a cuidar mejor de vuestra ropa.



ACTIVIDAD GRATUITA

# Curso Tartaletas de autor

con David Pallàs

JUEVES 16/03/2017

17:00 A 20:00 HORAS

Curso de tartaletas en el que elaboraremos tartaletas melosas de frutas, tartaleta locura de chocolate, quiche de chocolate, impermeabilizado de tartaleta para que se mantenga siempre crujiente, elaboración de frangipan, tartaleta de limón, tartaleta de manzana y chibouste caramelizado.

Reservar a través de:

[www.davidpallas.com/es/cursos/](http://www.davidpallas.com/es/cursos/)



Precio por persona **95€**

# Cocina tradicional con Julio López



VIERNES 17/03/2017

18:00 A 21:00 HORAS

Para todos aquellos nostálgicos amantes de las cosas que se hacen como manda la tradición. Aprenderemos a preparar fideuá catalana de chipirón y gamba roja, estofado de ternera con setas de temporada, buñuelos de viento



Precio por persona **30€**

# Demo Exprés horno a vapor combinado

JUEVES 23/03/2017

18:00 A 19:30 HORAS

Si está pensando en adquirir un horno a vapor combinado con el que disfrutar de una perfecta cocción convencional, al vapor o combinación de ambas funciones, le ofrecemos esta demo, en la que podrá descubrir las características técnicas al detalle, conocer su funcionamiento y comprobar los resultados con sencillas elaboraciones.



ACTIVIDAD GRATUITA

# Menú de primavera

con Gonzalo D'Ambrosio



MARTES 28/03/2017

18:00 A 21:00 HORAS

Para celebrar la llegada de la primavera, con las verduras y las hortalizas en todo su esplendor, Le Creuset nos brinda la oportunidad de elaborar un menú de temporada absolutamente espectacular.



Precio por persona **30€**

# Menú marinero

con María Gómez

MIÉRCOLES 29/03/2017

18:00 A 21:00 HORAS

Un taller monográfico sobre pescado en el que aprenderemos a elegirlo, a cortarlo y a cocinarlo con éxito, aprovechando al máximo su sabor y su textura. Y después lo convertiremos en protagonista de todo un menú.



Precio por persona **50€**

# Abril

## Repostería francesa con Mélanie Dyé

MARTES 04/04/2017  
11:00 A 14:00 HORAS

Eclairs, macarons, croissants, financier... La repostería francesa nos ha dado algunas de las mejores preparaciones dulces del mundo. En este curso Melanie nos enseña las técnicas básicas para que seamos capaces de reproducirlas en casa.



Precio por persona **50€**

## Curso Figuras de Pascua con David Pallàs

MARTES 04/04/2017  
17:00 A 20:00 HORAS

Veremos 3 tipos de figuras: figura plana, figura con molde y una figura más compleja a base de patronaje y volúmenes. También veremos el uso de los colorantes liposolubles tanto a pistola como a mano, efectos metálicos y simulación de óxido, efecto terciopelo y pulido y pintado de pieza.

Reservar a través de:  
[www.davidpallas.com/es/cursos/](http://www.davidpallas.com/es/cursos/)



Precio por persona **85€**

# Los mejores arroces con María Gómez

**MIÉRCOLES 05/04/2017  
18:00 A 21:00 HORAS**

Sin duda, el arroz es uno de los reyes de la cocina, pues nos ofrece múltiples variedades y un gran abanico de elaboraciones: seco, caldoso, rissotto, para ensalada... En este taller aprenderemos a preparar algunas de sus recetas más sorprendentes.



Precio por persona **50€**

## Demo Exprés horno convencional

**JUEVES 06/04/2017  
18:00 A 19:30 HORAS**

En tan solo hora y media, os presentaremos todos los trucos y consejos necesarios para poder sacarle el máximo provecho a nuestro horno convencional: funciones, recetas, limpieza y mucho más.



**ACTIVIDAD GRATUITA**

## Demo Exprés horno a vapor

**MIÉRCOLES 19/04/2017  
11:00 A 12:30 HORAS**

Nuestras Demos Exprés son demostraciones de producto gratuitas de hora y media. En esta demo explicamos todas las características y ventajas que tiene la cocina al vapor, de forma sencilla y práctica para que podamos solventar en primera persona todas las dudas que podamos tener.



**ACTIVIDAD GRATUITA**

# Pastelería individual y petit fours

con David Pallàs

JUEVES 20/04/2017  
17:00 A 20:00 HORAS

Curso semi-práctico donde veremos repostería tradicional tipo: coco confitado, minitartaleta de limón, pasta de té tipo virutas de pasta cigarrillo para bañar posteriormente en chocolate y minicakes.

Reservar a través de:  
[www.davidpallas.com/es/cursos/](http://www.davidpallas.com/es/cursos/)



Precio por persona **95€**

# Pastelería II

con Gonzalo D'Ambrosio



MARTES 25/04/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

Nuestros amigos de Le Creuset nos ofrecen un segundo curso de pastelería, con nuevos trucos para los más golosos de la cocina y nuevas recetas reposteras que nos harán la boca agua. ¡Toda una tentación!



Precio por persona **30€**

# Curso de envasado al vacío

con Fernando López

MIÉRCOLES 26/04/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

En este curso os enseñaremos las mejores recetas de la cocción al vacío, así como las distintas técnicas y temperaturas, cómo manejar una envasadora... En definitiva, todo lo necesario para convertirse en un experto en este tipo de cocina.



Precio por persona **50€**

# Menú de temporada con Julio López



VIERNES 28/04/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

En tiempo de despertar de la naturaleza, es el momento de disfrutar de los mejores productos del año. Aprenderemos a preparar espárragos blancos, espuma de guisantes y parmesano, taco de atún rojo asado al punto con salsa de soja dulce y fresas con piña a las 5 especias.



Precio por persona **30€**

# Mayo

# Postres en miniatura con Mélanie Dyé

MARTES 09/05/2017  
11:00 A 14:00 HORAS

Hay algunos postres que nunca fallan. Los encontramos en la carta de prácticamente todos los restaurantes porque son garantía de éxito. En este curso aprendemos a elaborar los mejores postres de restaurante en la cocina de casa, presentados de manera individual, en miniatura, en vaso, etc.



Precio por persona **50€**

# Curso Pastelería clásica con David Pallàs

JUEVES 11/05/2017  
17:00 A 20:30 HORAS

Curso en el que veremos todos los clásicos de la pastelería: sacher, opera, massini, selva negra y le daremos una vuelta a los tradicionales brazos de gitano con unas decoraciones y aspecto completamente revolucionario, ¿te lo vas a perder?

Reservar a través de:  
[www.davidpallas.com/es/cursos/](http://www.davidpallas.com/es/cursos/)



Precio por persona **90€**

# Demo Exprés horno convencional

JUEVES 18/05/2017  
11:00 A 12:30 HORAS

En tan solo hora y media, os presentaremos todos los trucos y consejos necesarios para poder sacarle el máximo provecho a nuestro horno convencional: funciones, recetas, limpieza y mucho más.



ACTIVIDAD GRATUITA

# Cocina tailandesa con Julio López



VIERNES 19/05/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

Descubre una de las cocinas más auténticas del mundo, saludable, de gran variedad y sabor solo equiparable a la cocina mediterránea. Cocinaremos verduras salteadas Bangkok, pollo al curry rojo y arroz jazmín tailandés.



Precio por persona **30€**

# Cocinar con horno combinado con Fernando López

MARTES 23/05/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

La cocina en un horno combinado nos ofrece todo un mundo de posibilidades, ya que podemos elaborar recetas tanto al vapor como en cocción convencional o combinadas. Guisos, asados, repostería... siempre en su punto perfecto.



Precio por persona **50€**

# Street food con María Gómez

MIÉRCOLES 24/05/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

Acogemos en nuestros cursos una de las últimas tendencias gastronómicas, la comida callejera o street food. Recetas elaboradas en "gastronetas" o en puestos ambulantes, pero que sorprenden como platos de alta cocina.



Precio por persona **50€**

# Cocina healthy con Gonzalo D'Ambrosio



MARTES 30/05/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

Se intuye el verano, y nos vamos preparando para el buen tiempo con un curso de Le Creuset que nos enseña a preparar menús ligeros, sanos y saludables. Para disfrutar de la comida sin descuidar la línea.



Precio por persona **30€**

# Junio

## Demo Exprés horno convencional

MIÉRCOLES 07/06/2017  
18:00 A 19:30 HORAS

En tan solo hora y media, os presentaremos todos los trucos y consejos necesarios para poder sacarle el máximo provecho a nuestro horno convencional: funciones, recetas, limpieza y mucho más.



ACTIVIDAD GRATUITA

## Curso Bombonería de autor con David Pallàs

MARTES 09/06/2017  
17:00 A 20:00 HORAS

Curso muy completo para aquellos que disponen de una base y quieren perfeccionarse en este mundo del bombón de alta pastelería, dónde aprenderemos a elaborar bombones rellenos de licor, bombones de mil capas de praliné, bombones de cereza al cognac, bombones de corte para bañar, etc.

Reservar a través de:  
[www.davidpallas.com/es/cursos/](http://www.davidpallas.com/es/cursos/)



Precio por persona **95€**

# Pastelería salada, tartas y más... con Mélanie Dyé

**MARTES 13/06/2017  
11:00 A 14:00 HORAS**

Por sus enormes posibilidades y su mezcla de sabores y texturas, la repostería salada es un mundo por descubrir. En este curso aprenderemos a elaborar las más sorprendentes recetas de pasteles salados, tartas y mucho más.



Precio por persona **50€**

# Demo Exprés cuidado de las prendas

**MIÉRCOLES 14/06/2017  
18:00 A 19:30 HORAS**

Nuestras Demos Exprés son demostraciones de producto gratuitas de hora y media. Si queremos mantener nuestras prendas favoritas siempre como el primer día es importante saber bien cómo lavar, secar y planchar. En esta demo os ayudamos a cuidar mejor de vuestra ropa.



**ACTIVIDAD GRATUITA**

# Arroces de lujo para triunfar este verano con Julio López



**VIERNES 16/06/2017  
18:00 A 21:00 HORAS**

Pensado para que puedas lucir tus técnicas culinarias con tus familiares y amigos. Aprenderemos a preparar arroz meloso de bogavante y arroz negro de sepia.



Precio por persona **30€**

# Menú de verano: recetas refrescantes

con María Gómez

MIÉRCOLES 21/06/2017  
18:00 A 21:00 HORAS

Va subiendo la temperatura, y lo que apetece son platos ligeros y refrescantes. En este curso aprenderemos recetas sencillas y originales que nos harán más llevadero el calor de estos meses.



Precio por persona **50€**

## Demo Exprés horno a vapor

JUEVES 22/06/2017  
18:00 A 19:30 HORAS

Nuestras Demos Exprés son demostraciones de producto gratuitas de hora y media. En esta demo explicamos todas las características y ventajas que tiene la cocina al vapor, de forma sencilla y práctica para que podamos solventar en primera persona todas las dudas que podamos tener.



ACTIVIDAD GRATUITA

# Y además, los talleres temáticos de...

## COMERJAPONES.COM

Con más de 13 años de historia, ComerJapones.com se ha convertido en el punto de encuentro para todos los adictos a la comida nipona. Lo que comenzó como el blog personal de Roger Ortúñoz es ahora la web de referencia sobre gastronomía japonesa en español, desde la que se organizan cursos y talleres de sushi, ramen, teppanyaki, etc.

Más información sobre talleres de cocina en  
[www.comerjapones.com](http://www.comerjapones.com)



## Y durante el mes de mayo...

Inauguraremos Horno de pan: actividades, talleres y demostraciones relacionadas con el mundo del pan y las masas, con la colaboración de las mejores panaderías de Madrid.

## MARZO

### SUSHI

Viernes 10/03/2017

### SUSHI INTERMEDIO

Sábado 11/03/2017

### SUSHI.

Jueves 30/03/2017

## MAYO

### SUSHI

Miércoles 03/05/2017

### SUSHI

Miércoles 10/05/2017

### SUSHI INTERMEDIO

Miércoles 31/05/2017

## ABRIL

### SUSHI

Viernes 21/04/2017

### SUSHI

Viernes 22/04/2017

## JUNIO

### SUSHI

Jueves 08/06/2017

### SUSHI

Sábado 10/06/2017

### SUSHI INTERMEDIO

Jueves 15/06/2017

# Nuestros chefs



## Fernando López

Fernando ha trabajado durante más de 10 años junto a Paco Roncero (chef con dos estrellas Michelin), como jefe de cocina en la Terraza del Casino. En la actualidad imparte clases de cocina y pastelería en la Escuela de Hostelería de Guadalajara.



## Julio López

Aprendió de sus padres el oficio en el negocio familiar y a través de los años ha adquirido experiencia en las más diversas cocinas del mundo: primero en Europa, en Francia e Inglaterra, y después en Asia, en Tailandia, Vietnam y Japón. Desde 2006 dirige la escuela de cocina COQUUS, una plataforma de intercambio gastronómico.



## María Gómez

La chef María Gómez tiene un diploma en pastelería por la prestigiosa L'Ecole Le Cordon Bleu y ha realizado numerosos cursos de cocina en España y en Estados Unidos: desde diseño y decoración de tartas, galletas y cupcakes, hasta cocina japonesa o clases sobre nutrición y salud.



## Mélanie Dyé

Un día Mélanie Dyé decidió dejarlo todo y dedicarse a la cocina. Natural de La Bretaña, la cocina francesa es su especialidad. Graduada en cocina y pastelería por Le Cordón Bleu, colabora con Miele y desde su propia escuela de cocina -Food Romance Company- ofrece todo tipo de cursos y experiencias gastronómicas.



## David Pallàs

Premiado con el World Chocolate Master 1999, primer premio Copa de España de Pastelería 2007 y mejor escultura de chocolate española 2011, actualmente dirige "Chocolateando" en Canal Cocina. "I love chocolate" es pasión, la declaración de principios que va más allá de la marca personal de David Pallàs.



## Gonzalo D'Ambrosio

Gonzalo nació y se formó en Argentina, donde llegó a ser chef ejecutivo de más de 11 restaurantes en Buenos Aires. Desde hace ya 8 años está establecido en España y reparte su tiempo entre fogones dando clases en escuelas de cocina y con su programa propio de televisión: "Fácil y resultón", de Canal Cocina.



Puede inscribirse a través de nuestro correo electrónico [claudiocoello@miele.es](mailto:claudiocoello@miele.es) o bien a través de nuestro teléfono **91 111 55 67**.

Esperamos poder contar con su asistencia.

## POLÍTICA DE PAGOS Y CANCELACIONES

- Para confirmar su plaza será necesario que realice el pago del taller en las 48 horas posteriores a su reserva.
- En caso de cancelación con más de una semana de antelación a la celebración del taller, se le devolverá el 100% del importe.
- Durante los 7 días anteriores al taller y hasta 48 horas antes, devolución del 50% del importe.
- Con menos de 48 horas de antelación se cobrará la totalidad del importe.

## IMPORTANTE

- Recuerde verificar fechas, datos y horarios de los talleres elegidos.
- Miele Experience Center Claudio Coello se reserva el derecho de anulación de los talleres cuando no se cubran las plazas mínimas para su celebración.
- En caso de anulación por la razón anterior, se devolverá el 100% del importe.
- La forma de pago puede realizarse en efectivo, a través de tarjeta de débito o crédito o bien a través de transferencia bancaria (para esta modalidad de pago, por favor, contacte con Miele Experience Center Claudio Coello).

Para más información y solicitudes de inscripción contacte con nosotros a través del teléfono **91 111 55 67** o a través de nuestro correo electrónico [claudiocoello@miele.es](mailto:claudiocoello@miele.es)

# Organice sus eventos en Miele Experience Center Claudio Coello

Eventos de cocina, actividades de empresa, cursos personalizados...

Para organizar su propia actividad, por favor, póngase en contacto con nosotros y no dude en pedirnos un presupuesto. Ponemos a su disposición nuestra experiencia y un espacio de cocina único en Madrid.

Para más información y solicitudes de inscripción contacte con nosotros a través del teléfono **91 111 55 67** o a través de nuestro correo electrónico **claudiocoello@miele.es**



# Miele



Te invitamos a conocer el nuevo espacio de Miele en Claudio Coello. Un lugar único y original, con más de **300 m<sup>2</sup> de superficie y más de 150 electrodomésticos en exposición y venta** caracterizados por la innovación, la tecnología, la eficiencia energética y con el sello de calidad alemana.

Visítalo y descubre por qué Miele es “Siempre Mejor”.



Plano  
para llegar



**Miele Experience Center Claudio Coello**  
C/ Claudio Coello, 17  
28001 Madrid  
Telf.: 91 111 55 67  
E-mail: claudiocoello@miele.es  
[www.miele.es](http://www.miele.es)

[www.miele.es](http://www.miele.es)

Síguenos en  
nuestros canales



@MieleEspana



YouTube: Miele España · Facebook: @Miele.ESP · Twitter: @MieleEspana · Instagram: miele\_esp · Blog: <http://www.elblogdemiele.es/>

**Horario de apertura:**

Lunes a viernes: 10:30 - 20:00  
Sábados: 10:30 - 14:30