

Nota de prensa

1.000m² de superficie que albergarán demostraciones, talleres, formación y exposición, entre otras actividades

Miele está presente en el nuevo *showroom* de Cosentino

Miele está presente con sus electrodomésticos en el primer “Cosentino City” en España, situado en Madrid e inaugurado la semana pasada. Se trata de un espacio expositivo integral de 1.000m² de superficie por el que la compañía apostó hace cuatro años. Con esta apertura, Cosentino cuenta ya con 9 instalaciones de este tipo: Sidney, Singapur, Nueva York, Toronto, Milán, Londres, San Francisco, Montreal y, desde ahora, Madrid.

Este nuevo showroom será un espacio integral para que los distintos públicos interesados - arquitectos, proyectistas interioristas, diseñadores y consumidores finales- puedan conocer de primera mano la amplia gama de marcas y productos del grupo. “Cosentino city” contará además con talleres, aula de formación, zona de exposición y showcooking. Para todas las actividades relacionadas con la cocina y los showcooking, Cosentino ha querido contar con los electrodomésticos Miele, marca que también equipará su central de Almería.

Entre los electrodomésticos que completan el espacio se encuentran varios hornos, como el [H 6890 BP](#), un espectacular modelo de 90 cm de ancho o el [H6660 BP](#), ideales para elaborar platos en casa con unos resultados profesionales. La función clima, especialmente indicada para cocinar pan, permite que la miga quede esponjosa y la corteza crujiente y dorada. El manejo de estos hornos es extremadamente sencillo e intuitivo: se accede a cualquier función mediante pulsación directa o deslizando el dedo sobre el display con indicaciones de texto. Además, sus programas automáticos permiten preparar más de 100 platos –desde pan a bizcochos o carne-, de forma muy fácil y con resultados perfectos. Dispone, además, de función pirólisis y sonda inalámbrica.

El [lavavajillas G6660 SCVi](#) de integración total, presente también en el showroom, ofrece la combinación perfecta: el nuevo programa de lavado QuickPowerWash y las UltraTabs Multi consiguen los mejores resultados de limpieza y secado en tan solo 58 minutos. Las pastillas, desarrolladas especialmente por la firma alemana para estos lavavajillas, tienen un tiempo de disolución de solo 2-3 minutos, lo que permite conseguir resultados perfectos en tan corto espacio de tiempo. Además, su calificación energética es A+++.

Entre las placas de inducción que se encuentran en el espacio, destaca una de ellas con 6 zonas de cocción, 3 de las cuales son [PowerFlex](#), que permiten cocinar con gran versatilidad y recipientes de

Para más información:

Goodwill Comunicación - 915768220

Patricia Madrigal / Javier Herreros

pmadrigal@goodwill.es / jherrerros@goodwill.es

distintos tamaños. La placa, además, dispone del sistema Con@ctivity, por el que interacciona con la campana, que se ajusta automáticamente en función de lo que se esté cocinando.

La dotación de electrodomésticos del showroom se completa, entre otros, con hornos microondas, frigoríficos y congeladores o el [acondicionador de vino empotrable](#) KWT 6622, la solución perfecta para almacenar hasta tres tipos de vino distintos y atemperarlos perfectamente, gracias a sus zonas de temperaturas independientes.

Electrodomésticos Miele: comodidad y diseño

Los electrodomésticos Miele expuestos en el showroom de Cosentino están diseñados para un uso doméstico pero con resultados profesionales. Combinan la máxima personalización para lograr resultados óptimos –con programas automáticos específicos para elaborar platos muy distintos: pan, carne, pescado, repostería, etc- con un manejo sencillo e intuitivo, siempre con un diseño innovador que facilite la integración de los electrodomésticos con las distintas posibilidades de cada usuario.



Para más información:

Goodwill Comunicación - 915768220

Patricia Madrigal / Javier Herreros

pmadrigal@goodwill.es / jherrerros@goodwill.es



Para más información:

Goodwill Comunicación - 915768220

Patricia Madrigal / Javier Herreros

pmadrigal@goodwill.es / jherreros@goodwill.es