

Miele

El placer de cocinar, a tu medida

Calendario de actividades Septiembre - Diciembre 2019

Miele. Immer Besser.

Miele Experience Center Claudio Coello



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

Un año más, 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

Una experiencia inolvidable de la mano de un prestigioso chef.



Atención directa

Un aforo limitado a 12 personas permite una participación activa y una atención individualizada.



10% *

de descuento en consumibles
(detergentes y productos de limpieza)
y accesorio de cocina.

* Solo para participantes. Precios no
acumulables con otras promociones y ofertas.



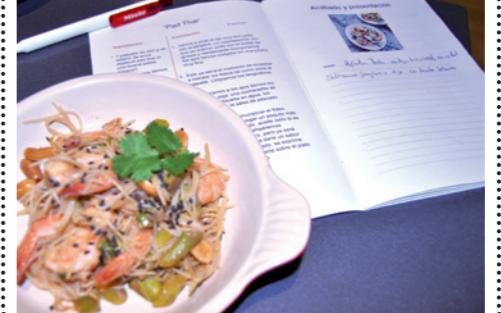
Descuentos en accesorios

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



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.



Consulta los detalles con nuestro personal de Miele Experience Center



Regala una
experiencia
culinaria Miele
con una tarjeta regalo

Septiembre

Masterclass «Cocción combinada» con Fernando López

VIERNES 06/09/2019
19:00 A 21:00 HORAS

A través de diferentes elaboraciones, el chef Fernando López nos descubrirá los secretos de la cocción combinada con vapor, lo que nos permitirá aprovechar al máximo nuestro horno a vapor combinado y lograr un cocinado perfecto y profesional.



Precio por persona **35€**

Monográfico de arroces con Víctor Sobejano

MARTES 10/09/2019
19:00 A 22:00 HORAS Y
JUEVES 19/09/2019
19:00 A 22:00 HORAS

Víctor Sobejano nos deslumbra con uno de los reyes de la cocina, el arroz, en un monográfico sobre sus sabrosas variedades donde aprenderemos a elaborar arroz seco de conejo y alcachofas, arroz de señoret y arroz caldoso de langostinos, setas y bimi.



Precio por persona **50€**

Menú semanal rico y saludable con María Gómez

MIÉRCOLES 25/09/2019
19:00 A 22:00 HORAS

Nuestra chef y nutricionista María Gómez nos dará las claves para organizar un menú semanal equilibrado y variado con sencillas recetas, teniendo en cuenta los valores nutricionales y las técnicas de cocción para unas elaboraciones perfectas.



Precio por persona **50€**

Masterclass «Horno convencional» con Fernando López

SÁBADO 28/09/2019
11:00 A 13:00 HORAS

Que tengamos un horno «convencional» no significa que nuestras recetas lo sean. A través de sencillas elaboraciones, el chef Fernando López nos ofrece consejos y trucos que nos ayudarán a sacarle el máximo partido a nuestro horno.



Precio por persona **35€**

Octubre

Masterclass «Especial cocción» con Fernando López

**SÁBADO 05/10/2019
11:00 A 14:00 HORAS**

En esta ocasión elaboraremos varias recetas con los distintos sistemas de cocción: Horno convencional, horno a vapor y horno a vapor combinado. Conoceremos también las ventajas de la envasadora al vacío, el calientaplatos y las diferencias entre gas-vitro-inducción ¡Volverás a casa siendo un especialista en cocción!



Precio por persona **50€**

Italia fusión con Víctor Sobejano

**MARTES 08/10/2019
19:00 A 22:00 HORAS**

El chef Víctor Sobejano nos deleita con una cena showcooking en la que nos sumergiremos en la cocina italiana de fusión. Un auténtico menú italiano desde el coctel de bienvenida hasta el postre.



Precio por persona **50€**

Bizcochos con María Gómez

**MIÉRCOLES 09/10/2019
18:00 A 21:00 HORAS**

Un delicioso taller en el que María Gómez nos enseña los trucos para lograr bizcochos esponjosos con un perfecto horneado. Cualquier excusa es válida para esta golosa ocasión.



Precio por persona **50€**

Especial de carnes con Víctor Sobejano

**VIERNES 25/10/2019
19:00 A 22:00 HORAS**

Sin duda, la carne es una de las claves de nuestra gastronomía. En este taller, Víctor Sobejano explicará los diferentes tipos y nos lo mostrará todo: selección, preparación y cortes... Incluso técnicas para ahumarlas, un auténtico lujo.



Precio por persona **50€**

Sabores de Oriente con María Gómez

**SÁBADO 26/10/2019
11:00 A 14:00 HORAS**

Pad thai, Baos y Nems... Un taller en el que María Gómez nos trae a la mesa la elaboración de los más exóticos caprichos asiáticos. Alta gastronomía oriental para sorprender.



Precio por persona **50€**

Masterclass «Cocción al vapor y sous-vide» con Fernando López

MIÉRCOLES 30/10/2019
19:00 A 21:00 HORAS

A través de diferentes elaboraciones, el chef Fernando López nos descubrirá la cocción sous-vide, o cocción al vacío a baja temperatura, una sofisticada técnica que gana cada vez más adeptos por sus beneficios culinarios. ¡Únete al club!



Precio por persona **35€**

Noviembre

Pan casero con masa madre con Amasa, Obrador de Pan Artesanal

JUEVES 07/11/2019
18:00 A 21:00 HORAS

Un taller que recupera nuestro alimento más básico, en el que aprenderemos a elaborar pan casero con masa madre, amasado a mano, con fermentación lenta y a la temperatura correcta. Un gratificante reencuentro con nuestras raíces.



Precio por persona **40€**

Platos de cuchara con Víctor Sobejano

MARTES 12/11/2019
19:00 A 22:00 HORAS

Cualquier excusa es buena para comer con los tuyos. Te invitamos a descubrir las mejores recetas de cuchara para que puedas disfrutar de tus reuniones más especiales de la mano del chef Víctor Sobejano.



Precio por persona **50€**

Masterclass «Cocción combinada» con Fernando López

VIERNES 15/11/2019
19:00 A 21:00 HORAS

A través de diferentes elaboraciones, el chef Fernando López nos descubrirá los secretos de la cocción combinada con vapor, lo que nos permitirá aprovechar al máximo nuestro horno a vapor combinado y lograr un cocinado perfecto y profesional.



Precio por persona **35€**

Masterclass «Especial cocción» con Fernando López

SÁBADO 23/11/2019
11:00 A 14:00 HORAS

En esta ocasión elaboraremos varias recetas con los distintos sistemas de cocción: Horno convencional, horno a vapor y horno a vapor combinado. Conoceremos también las ventajas de la envasadora al vacío, el calientaplatos y las diferencias entre gas-vitro-inducción ¡Volverás a casa siendo un especialista en cocción!



Precio por persona **50€**

Paella y arroces con María Gómez

MIÉRCOLES 27/11/2019
18:00 A 21:00 HORAS

Nuestra chef María Gómez nos sorprende con un clásico en nuestra cocina mediterránea, el arroz, en un monográfico sobre su versatilidad y en donde aprenderemos un montón de nuevas ideas para su elaboración.



Precio por persona **50€**

Cena de Acción de gracias con Mélanie Dyé

JUEVES 28/11/2019
18:00 A 21:00 HORAS

Abrazamos tradiciones de la mano de la chef Mélanie Dyé que nos enseñará la mejor manera de preparar el tradicional pavo al horno, una cena exquisita y muy especial para uno de los días más importantes del año.

Oferta especial: 2 personas x **80€**



Precio por persona **50€**

Diciembre

Menú para celebraciones con Víctor Sobejano

MARTES 03/12/2019
19:00 A 22:00 HORAS

Una tarde de película, un aniversario, un encuentro de amigos...cualquier excusa es buena para celebrar con los tuyos. Descubre de la mano de Víctor Sobejano como prepararlo todo y que no te falte un detalle.



Precio por persona **50€**

Cocina francesa con Mélanie Dyé

MIÉRCOLES 11/12/2019
18:00 A 21:00 HORAS

Mélanie Dyé nos propone un viaje a través de las sofisticadas recetas de la cocina francesa. Alta cocina caracterizada por su variedad de materias primas, así como por su elegancia y su influencia en casi todas las gastronomías del mundo occidental.



Precio por persona **50€**

Masterclass «Cocción combinada» con Fernando López

VIERNES 13/12/2019
19:00 A 21:00 HORAS

A través de diferentes elaboraciones, el chef Fernando López nos descubrirá los secretos de la cocción combinada con vapor, lo que nos permitirá aprovechar al máximo nuestro horno a vapor combinado y lograr un cocinado perfecto y profesional.



Precio por persona **35€**

Menú Navideño con María Gómez

SÁBADO 14/12/2019
11:00 A 14:00 HORAS

Cada año por estas fechas toca enfrentarse a la misma pregunta ¿Qué cocinamos para Navidad? Descubre de la mano de María Gómez cómo preparar un menú de Navidad sofisticado y con platos muy especiales que nos inspiren y nos animen a superarnos ¡Todo un lujo!



Precio por persona **70€**

Asado de Navidad con María Gómez

MIÉRCOLES 18/12/2019
18:00 A 21:00 HORAS

Disfrutaremos con la chef María Gómez de un showcooking en el que aprenderemos trucos y técnicas para lograr el asado perfecto, desde la elección de una buena pieza de lechal, cordero o cabrito hasta la importancia de una cocción al horno lenta, sin prisas...



Precio por persona **50€**

Pan dulce con niños con Amasa, Obrador de Pan Artesanal

SÁBADO 21/12/2019
11:00 A 14:00 HORAS

Amasa te propone un delicioso taller algo diferente... Adultos y niños aprenderemos las técnicas para elaborar y cocinar masas de pan dulce ¡Descubre las combinaciones más golosas que puedas imaginar!



Precio por niño y adulto **50€**



Y además... nuestras Demos Exprés, **¡totalmente gratuitas!**

Nuestras Demos Exprés son la confirmación de que, en muchas ocasiones, menos es más. Porque en un espacio mínimo de tiempo (solamente hora y media) te contamos todo lo que necesitas para sacar el máximo partido a tus electrodomésticos Miele: características, programas, funcionamiento y prestaciones, así como limpieza y mantenimiento. Y lo hacemos de manera práctica y sencilla. Así que, si ya tienes un Miele o estás pensando en adquirirlo, ¡no lo dudes e inscríbete ya!

Para más información y reservas entra en: www.miele.es o escríbenos a: claudiocoello@miele.es



Horno convencional



Horno a vapor



Horno a vapor combinado



Mantenimiento y cuidados



Cuidado de las prendas

SEPTIEMBRE

DEMO EXPRES
HORNO A VAPOR
VIERNES 13/09/2019
17:00 A 18:30 HORAS

DEMO EXPRES
HORNO A VAPOR
COMBINADO
MIÉRCOLES 18/09/2019
17:00 A 18:30 HORAS

DEMO EXPRES
CUIDADO DE
LAS PRENDAS
JUEVES 26/09/2019
12:00 A 13:30 HORAS

OCTUBRE

DEMO EXPRES
MANTENIMIENTO
Y CUIDADOS
JUEVES 03/10/2019
16:00 A 18:00 HORAS

DEMO EXPRES
HORNO CONVENCIONAL
JUEVES 17/10/2019
17:00 A 18:30 HORAS

DEMO EXPRES
HORNO A VAPOR
COMBINADO
MARTES 22/10/2019
17:00 A 18:30 HORAS

NOVIEMBRE

DEMO EXPRES
HORNO CONVENCIONAL
MIÉRCOLES 06/11/2019
17:00 A 18:30 HORAS

DEMO EXPRES
HORNO A VAPOR
COMBINADO
JUEVES 14/11/2019
12:00 A 13:30 HORAS

DEMO EXPRES
CUIDADO DE
LAS PRENDAS
JUEVES 21/11/2019
17:00 A 18:30 HORAS

DICIEMBRE

DEMO EXPRES
HORNO CONVENCIONAL
JUEVES 12/12/2019
17:00 A 18:30 HORAS

DEMO EXPRES
HORNO A VAPOR
MARTES 17/12/2019
17:00 A 18:30 HORAS

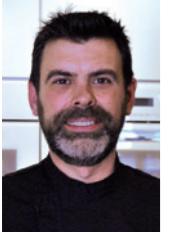
ACTIVIDADES GRATUITAS

Nuestros chefs



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.



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.



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 Cordon Bleu, colabora con Miele y desde su propia escuela de cocina -Food Romance Company- ofrece todo tipo de cursos y experiencias gastronómicas.



AMASA. Obrador artesanal

Silene da Rocha y Nuria Escarpa es un equipo de maestras panaderas empeñadas en recuperar la verdadera esencia del alimento más básico de nuestra dieta. Elaboran panes artesanales: amasado a mano, fermentación lenta y homogénea, y horneado a la temperatura correcta.



Víctor Sobejano

Llegó al mundo de la cocina hace 10 años. Trabajó como jefe de cocina hasta que en 2012 creó su propia empresa, Sobejano Catering. Es el cocinero de la famosa revista gastronómica Tapas, asesora a marcas como Heineken, entre otras, y cuenta con un local en el que ofrece eventos privados y muy selectos a las afueras de Madrid. ¡No hay reto que se le resista!



Puedes inscribirte en nuestra web www.miele.es en el apartado **talleres de cocina Miele Center Claudio Coello**.

POLÍTICA DE PAGOS Y CANCELACIONES

- 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 otras consultas, a través de nuestro correo electrónico claudiocoello@miele.es o bien por teléfono 91 111 55 67.

Organiza tus eventos en Miele Experience Center Claudio Coello

Eventos de cocina, actividades de empresa, cursos personalizados... Para organizar tu propia actividad, por favor, ponte en contacto con nosotros y no dudes en pedirnos un presupuesto. Ponemos a tu disposición nuestra experiencia y un espacio de cocina único en Madrid.

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



Te invitamos a conocer el nuevo espacio de Miele en Claudio Coello. Un lugar único y original, con más de **300 m² 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

Horario de apertura:
Lunes a viernes: 10:30 - 20:00
Sábados: 10:30 - 14:30

Síguenos en nuestros canales
de Miele España:



Facebook: @Miele.ESP · YouTube: Miele España · Twitter: @MieleEspana · Instagram: miele_esp