

Nota de prensa
026/2014

Cocinas minimalistas e innovadoras con Miele

Miele y la Generación 6000 dan respuesta estética y técnica a las nuevas tendencias en cocinas

Cocinas en colores opacos, que crean ambientes ligeros y minimalistas; espacios íntegramente azabaches... El creciente protagonismo de las cocinas en los hogares ha hecho que cada vez se cuide más su diseño y decoración. Miele no es ajeno a esta necesidad, que se une a la demanda de unos electrodomésticos cada vez más profesionales, y con la Generación 6000, da un paso más en su apuesta por el diseño y ofrece una extensa familia de aparatos de cocción en la que las posibilidades estéticas y técnicas se multiplican.

En esta nueva gama, el acero inoxidable, hasta ahora predominante, se complementa con nuevas posibilidades de color para cocinas vanguardistas. Además del clásico **Acero Inoxidable CleanSteel**, Miele no deja de lado las tendencias y ofrece tres colores y acabados más - **Obsidian Black, Havana Brown y Brilliant White** - que le sitúan como un fabricante líder en innovación estética.

Gracias al diseño absolutamente homogéneo de los frontales de los aparatos, en toda la familia de productos, el usuario tiene múltiples posibilidades de combinación. Esta particularidad permite que los electrodomésticos se adapten a cualquier cocina, sea cual sea su distribución, haciendo composiciones verticales u horizontales sin romper la armonía estética del espacio. Existen múltiples posibilidades de combinación en función de las necesidades. Una fila horizontal a la altura de los ojos, una colocación vertical para el óptimo aprovechamiento de la altura de la habitación, concentrado en bloque o una ubicación individual en forma de T.

Para cocinas luminosas, una de las opciones más espectaculares la encontramos en la **placa de vitrocerámica KM6349**, que Miele ha ideado en **Brilliant White**, una opción sorprendente para este elemento de cocción. Junto a su color, que le permite integrarse a la perfección en cocinas que buscan la armonía en blanco, esta placa destaca por sus prestaciones, como las zonas de cocción **PowerFlex**, particularmente versátiles, que ofrecen una gran rapidez con una potencia de booster hasta un máximo de 7,4 kW. También cuenta con la función **Stop & Go** que, con solo una pulsación de tecla, permite reducir a la vez todas las zonas de cocción activas al nivel de potencia 1. De este modo se puede dejar la placa de cocción brevemente sin vigilancia, por ejemplo para atender una llamada de teléfono, sin que los alimentos rebosen o se quemen.

Para los que prefieran un espacio sobrio y elegante, lo mejor es optar por colores oscuros, una posibilidad que Miele soluciona con los colores **Obsidian Black** y **Havana Brown**. Los hornos más innovadores, máquinas de café e incluso las campanas extractoras se presentan en estos dos impactantes colores.

Para más información:

It Comunicación - 933621034

Josep Maria Iglesias / Alejandra Palés

jmiglesias@itcomunicacion.com / apales@itcomunicacion.com

Integración y conectividad para cocinas funcionales

Más allá de los aspectos decorativos, las cocinas actuales buscan la máxima comodidad. Es aquí donde entra la innovación tecnológica de Miele. La Generación 6000 garantiza una gran funcionalidad con la incorporación de nuevos sistemas de uso.

Una de las novedades más sorprendentes de esta nueva dimensión de electrodomésticos es la incorporación del revolucionario display **M Touch**, basado en un control táctil similar al usado en los *smartphones*, que facilita el uso intuitivo. Simplemente deslizando el dedo sobre el nuevo panel de control, el usuario puede acceder de forma rápida y sencilla al amplio abanico de funciones de los aparatos Miele.

Aparatos revolucionarios para cocinas casi profesionales

Cocinar a baja temperatura con Miele: Calientaplatos Gourmet

La cocción a baja temperatura es un método utilizado por los cocineros profesionales. Ahora, gracias a Miele, este sistema también llega a las cocinas familiares con el Calientaplatos Gourmet. Este aparato va más allá de su función habitual de dejar la vajilla en su justa temperatura para servir la comida y abre todo un abanico de posibilidades para los cocineros aficionados.

La cocción a baja temperatura permite obtener una carne tierna, aromática y jugosa, manteniendo intactos el aroma y las sustancias nutritivas. La cocción a baja temperatura significa cocinar sin estrés, puesto que no es necesario ~~vigilar~~ el proceso, y a su vez los demás preparativos pueden realizarse sin presión de tiempo.

Campanas: utilidad y diseño unidos en un solo elemento

La campana extractora es un elemento fundamental de la cocina, pues son indispensables para evitar los malos olores y los humos. Sin embargo, en los últimos tiempos la practicidad se ha visto acompañada por una revolución en el diseño y cada vez es más común ver campanas totalmente integradas en la decoración de la cocina.

Como no podía ser de otra manera, Miele ha apostado por innovar en su diseño y en sus funciones. Es el caso de la **DA 7000 D Aura**, creada con una forma elíptica y en color **Obsidian Black**. Entre sus innovaciones técnicas destaca el filtro de carbón activado **No Smell**, solo disponible en Miele. Este filtro es capaz de contener los olores de forma eficiente y durante mucho tiempo.

Para más información:

It Comunicación - 933621034

Josep Maria Iglesias / Alejandra Palés

jmiglesias@itcomunicacion.com / apales@itcomunicacion.com

Selección de aparatos:

Placa de vitrocerámica KM 6349: PVP 1.699,00Ö

Calentaplatos Gourmet ESW 6214: PVP 899,00Ö

Campana DA 7000 D Aura: PVP 2.899,00 Ö



Para más información:

It Comunicación - 933621034

Josep Maria Iglesias / Alejandra Palés

jmiglesias@itcomunicacion.com / apales@itcomunicacion.com

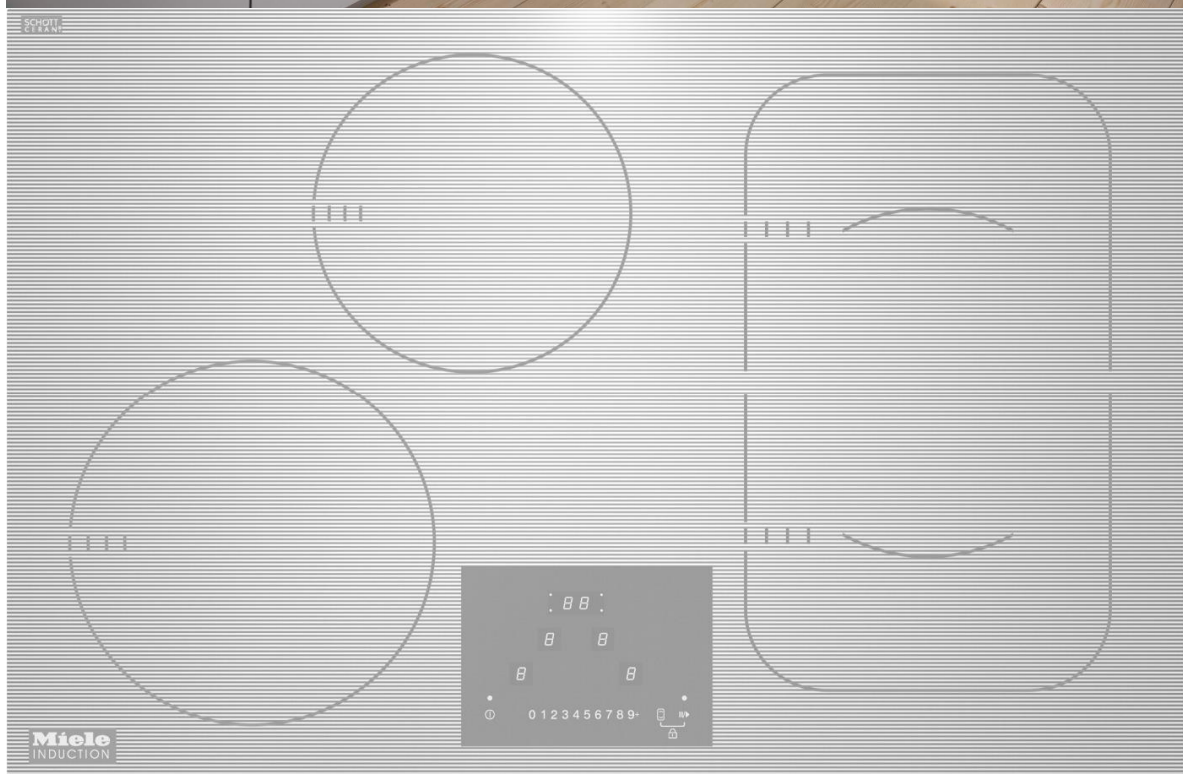


Para más información:

It Comunicación - 933621034

Josep Maria Iglesias / Alejandra Palés

jmiglesias@itcomunicacion.com / apales@itcomunicacion.com



Para más información:

It Comunicación - 933621034

Josep Maria Iglesias / Alejandra Palés

jmiglesias@itcomunicacion.com / apales@itcomunicacion.com



Para más información:

It Comunicación - 933621034

Josep Maria Iglesias / Alejandra Palés

jmiglesias@itcomunicacion.com / apales@itcomunicacion.com