

Nota de prensa
31/2015

Dotados con una exclusiva bandeja Gourmet Miele de regalo...

Nuevos hornos CulinArt Gourmet de Miele, el arte de cocinar sin complicaciones

Calcular la temperatura o la duración de cocción de ciertos alimentos para conseguir los resultados esperados en la cocina, no siempre es tarea fácil. Para Miele, cocinar es sinónimo de disfrute de principio a fin de manera sencilla y práctica. Por eso la marca alemana vuelve a hacer gala de su apuesta por la innovación y calidad con los nuevos hornos multifunción **CulinArt Gourmet**, que se convierten en el perfecto aliado para obtener platos exquisitos dignos de paladares gourmet.

Gracias a sus múltiples prestaciones, los hornos Culinart Gourmet garantizan unos resultados perfectos, según el tipo de alimento que se quiera cocinar. Una de las modalidades más especiales y exclusiva en estos aparatos es la **Función Clima**, que presenta la más avanzada tecnología de cocción para conseguir, introduciendo toques de vapor, masas esponjosas y dorados perfectos. La dosificación de humedad aporta óptimos resultados de horneado en muchos alimentos: un delicioso olor del pan esponjoso con corteza brillante y crujiente; panecillos y croissants como recién hechos en la panadería; carne jugosa o soufflés con un dorado perfecto.

Además estos hornos disponen de diferentes bandejas, que junto a esta función hacen un *tádem* imbatible, como la bandeja perforada, ideal para la repostería ya que sus microperforaciones favorecen el reparto del calor, así como un dorado homogéneo por la parte inferior.

Otra de las ventajas de los nuevos hornos multifunción de Miele son los **programas automáticos**. Hasta 25 opciones con las que poder preparar infinidad de platos sin preocuparse de seleccionar la función, duración o temperatura... un arma secreta para deleitar a los paladares de los más exigentes.

Asimismo, para una total comodidad, estos hornos están equipados con las guías telescopicas **Flexiclip**, que permiten extraer por completo del horno las bandejas, manteniéndolas siempre estables, lo que aporta mayor comodidad y seguridad al usuario a la hora de girar un alimento o añadir un caldo, por ejemplo.

Y a la hora de la limpieza, los hornos **CulinArt Gourmet** están dotados con sistemas únicos que mantienen tanto el interior como el exterior del electrodoméstico en excelentes condiciones, sin grandes esfuerzos de limpieza. El acabado **PerfectClean** (patentado por Miele), aplicado en el interior del horno, las bandejas y las parrillas, consigue que nada se pegue y convierte la limpieza en una tarea muy sencilla.

Para más información:
It Comunicación - 933621034
Josep Maria Iglesias / Marina Mateu
jmiglesias@itcomunicacion.com / mmateu@itcomunicacion.com

Además, para mimar el paladar de sus clientes, Miele regala una exclusiva **bandeja Gourmet** (valorada en 169€), al adquirir un horno CulinArt Gourmet. Esta bandeja es ideal para la preparación de asados, gratinados o soufflés y es también apta para placas de inducción o vitrocerámicas.

Junto al horno y un completo set de accesorios, los clientes también recibirán el recetario **"CulinArt"**, con una gran variedad de recetas para sacar el máximo rendimiento a sus platos, que está orientado a la utilización de los programas automáticos desde un punto de vista creativo con posibilidad de adaptar las recetas al gusto de cada usuario.

<http://www.miele.es/microsite/Culinart/>



Para más información:

It Comunicación - 933621034
Josep Maria Iglesias / Marina Mateu
jmiglesias@itcomunicacion.com / mmateu@itcomunicacion.com



Para más información:

It Comunicación - 933621034
Josep Maria Iglesias / Marina Mateu
jmiglesias@itcomunicacion.com / mmateu@itcomunicacion.com