

Nota de prensa

Miele equipa con sus electrodomésticos los espacios de cocina de AT Kitchen Studio y Deulonder, dos espectaculares propuestas de espacios diferentes pero con un denominador común: la elegancia funcional

Miele muestra la cocina del futuro en Casa Decor

Del 19 de mayo al 26 de junio se celebra en la **Casa Palacio Atocha 34** la 51^a edición de Casa Decor, la mayor exposición de interiorismo, arquitectura, diseño y arte de Europa. Este gran escaparate de la decoración y el diseño de interiores dispone este año de 4.000m² con más de 60 espacios y recibe una media de 35.000 visitantes cada año.

Miele viste con sus electrodomésticos las cocinas de dos estudios de decoración –AT Kitchen Studio y Deulonder- que presentan propuestas con dos visiones singulares de los espacios domésticos interiores. Son propuestas diferentes pero con puntos en común.

¿Por qué no puede albergar la cocina obras de arte?

AT Kitchen Studio, formado por profesionales del diseño especializados en mobiliario de cocinas desde hace más de 30 años, quiere hablar en su proyecto para Casa Decor de los distintos espacios que conforman las cocinas y la influencia del arte en el diseño. Bajo el concepto 'Cocinarte', integra varias estancias en una Cocina-Galería de Arte donde el diseño, la tecnología y la innovación se aderezan con obras de artistas de la talla de Ciuco Gutiérrez, Sonia Navarro, Manuel Saro o Miki Leal, entre otros. El espacio integra varias estancias, como un hall repleto de arte, una zona de lavado, o la cocina, donde predomina la pureza del blanco en muebles y electrodomésticos.

Dentro de esta cocina, los electrodomésticos Miele se mimetizan con el ambiente de forma silenciosa y discreta: la placa TepanYaki pasa casi desapercibida en el lugar de cocción; el horno combinado con función vapor parece fundirse con el frontal de la exposición; la campana Headroom se muestra casi como una obra de arte más; el frigorífico Blackboard, en cuya superficie se puede pintar, es un lienzo en el que seguir plasmando la inspiración; etc. Completan la sofisticada atmósfera el sistema de planchado a vapor Fashion Master, una lavadora, un lavavajillas y una máquina de café.

Para más información:

Goodwill Comunicación - 915768220
Patricia Madrigal / Javier Herreros
pmadrigal@goodwill.es / jherreros@goodwill.es

Electrodomésticos que se integran en el conjunto de forma armónica

El otro espacio en el que Miele tiene presencia es el del estudio de decoración [Deulonder](#), especializado en la creación de proyectos únicos y personales siguiendo su filosofía: un trabajo artesanal basado en la excelencia. El diseño crea tres zonas independientes –cocina, comedor y cuarto de lavar y planchar- que pueden ser visualizadas a la vez mediante mamparas acristaladas.

En él se integran a la perfección los electrodomésticos de Miele escogidos para esta muestra: una lavadora, una secadora, un horno a vapor con microondas, el nuevo envasador al vacío, un lavavajillas y su frigorífico y congelador de gran capacidad Mastercool.

Las últimas novedades de Miele en Casa Decor

Los aparatos Miele presentes en estos dos espacios de Casa Decor incluyen las últimas novedades de la marca, que anticipan cómo será la cocina del futuro: un espacio en el que los utensilios de cocina se integran en el ambiente y se ponen al servicio del usuario de forma sofisticada y discreta.

El frigorífico K20.000 edición Blackboard es un modelo en cuya superficie frontal pueden escribirse y borrarse mensajes con tiza. Cuenta con las últimas innovaciones tecnológicas de la gama K20.000: calificación energética A++ o A+++, iluminación LED, regulación de la humedad de forma independiente en distintos espacios, etc.

El congelador y el frigorífico Master Cool que visten el espacio de Deulonder son electrodomésticos de gran capacidad que permiten múltiples combinaciones y hacen posible un almacenamiento cuidadoso con iluminación perfecta y máxima calidad.

El nuevo envasador al vacío de Miele, además de sellar al vacío los alimentos para prolongar su conservación manteniendo intactas sus propiedades, posibilita –en combinación con los hornos a vapor de la marca- la elaboración de cocina ‘Sous-vide’, por la que los alimentos envasados al vacío se cocinan a baja temperatura durante un período prolongado de tiempo, potenciando todas sus propiedades y sabor.

Los lavavajillas presentes en Casa Decor, con nuevo y mejorado diseño de sus cestos y bandejas portacubiertos, y un programa de sólo 58 minutos, incorporan también el sistema Knock2open, un sensor oculto que permite que la puerta se abra de forma suave con dos golpecitos.

Por su parte, las lavadoras, presentes en ambos espacios, disponen de TwinDos, un sistema que regula de forma automática la cantidad adecuada de detergente que debe utilizarse en cada lavado, permitiendo un ahorro de hasta un 30% de producto.

Además, sus hornos combinados con hornos a vapor, y hornos combinados con microondas abren un mundo de posibilidades en la cocina.

Para más información:

Goodwill Comunicación - 915768220
Patricia Madrigal / Javier Herreros
pmadrigal@goodwill.es / jherreros@goodwill.es



Para más información:

Goodwill Comunicación - 915768220
Patricia Madrigal / Javier Herreros
pmadrigal@goodwill.es / jherreros@goodwill.es



Para más información:

Goodwill Comunicación - 915768220
Patricia Madrigal / Javier Herreros
pmadrigal@goodwill.es / jherreros@goodwill.es