

## Nota de prensa

**Las nuevas placas de Miele con control de temperatura regulan automáticamente el calor en función del alimento y el utensilio utilizado**

# **TempControl de Miele vigila por ti que la comida no se queme**

Miele ha lanzado sus nuevas placas TempControl, con sensores de control de temperatura para controlar de forma automática que los alimentos no excedan su punto de cocción ni se quemen. Con las placas TempControl se da un paso más hacia la cocina del futuro, en la que los electrodomésticos se ponen al servicio del usuario para simplificar al máximo sus tareas domésticas.

Tanto cocineros aficionados como los grandes profesionales luchan constantemente con la regulación de la temperatura en placas, ya sean tradicionales o de inducción. Es fácil olvidar, sobre todo entre cocineros inexpertos, que la temperatura en una sartén sigue aumentando durante la cocción, incluso si la producción de calor se mantiene constante. Si el calor no se ha bajado a tiempo, la comida se cocina demasiado o se quema.

Con TempControl no es necesario que el usuario calcule los tiempos y sepa exactamente cuándo tiene que bajar el calor. Una vez que los sensores de la placa detectan las características y temperatura de la sartén o cazuela, la potencia se regula automáticamente para asegurar que los alimentos tengan un calor uniforme y constante, con independencia de que estén tapados o no.

Lo único que tiene que hacer el usuario es seleccionar uno de los tres niveles de temperatura –sin necesidad de ajustar manualmente los números- que cubren las necesidades de cocción de gran variedad de alimentos: el Nivel 1 mantiene la temperatura a 160° C y está recomendado para freír los huevos, el pescado y la mayoría de los productos ultracongelados; el Nivel 2 (200°) es más adecuado para filetes; y el Nivel 3 (220° C) está indicado para platos que requieran una temperatura más alta, como puede ser la cocina con wok.

Cuando se alcanza la temperatura adecuada para el nivel seleccionado, suena una señal: el aceite está suficientemente caliente, así que es el momento de introducir en la sartén o cazuela el alimento que queremos cocinar. Para mayor facilidad, diversos ejemplos de funcionamiento del electrodoméstico se pueden ver en las instrucciones y mediante la aplicación móvil de Miele@mobile.

### **Para más información:**

Goodwill Comunicación - 915768220

Patricia Madrigal / Javier Herreros

[pmadrigal@goodwill.es](mailto:pmadrigal@goodwill.es) / [jherreros@goodwill.es](mailto:jherreros@goodwill.es)

### **Sin necesidad de accesorios adicionales**

TempControl no requiere ollas, cazuelas o sartenes especiales ni accesorios adicionales, puede utilizarse con el menaje usado para placas de inducción.

Además, las placas disponen de un ajuste para fuego lento, ideal para la cocción continua a una potencia baja, como es el caso de la preparación de salsas, evitando las salpicaduras. Y con 'Keep Warm Plus' se mantienen los alimentos calientes con un fuego suave y constante.

En lo que se refiere a la superficie de cocción, cada modelo tiene una zona PowerFlex al lado de la zona TempControl. Esta característica permite que las zonas se utilicen de forma individual o se combinen para formar una común más grande, en forma circular o rectangular.

### **Electrodomésticos inteligentes y conectados**

Todos los modelos TempControl tienen además la función inteligente Con@ctivity 2.0 de Miele, que conecta automáticamente la placa con la campana, de manera que el nivel de extracción de ésta, se ajusta automáticamente a la potencia seleccionada en la placa a la hora de cocinar. De esta forma, se asegura un control automático de los humos, para que el usuario pueda dedicar toda su atención a lo que está cocinando, sin tener que preocuparse sobre la configuración de la campana.

Las placas TempControl están disponibles en varios tamaños y versiones: se puede elegir entre una gama de 75 y 90 cm de ancho, incluyendo modelos que se adapten al color de la encimera.

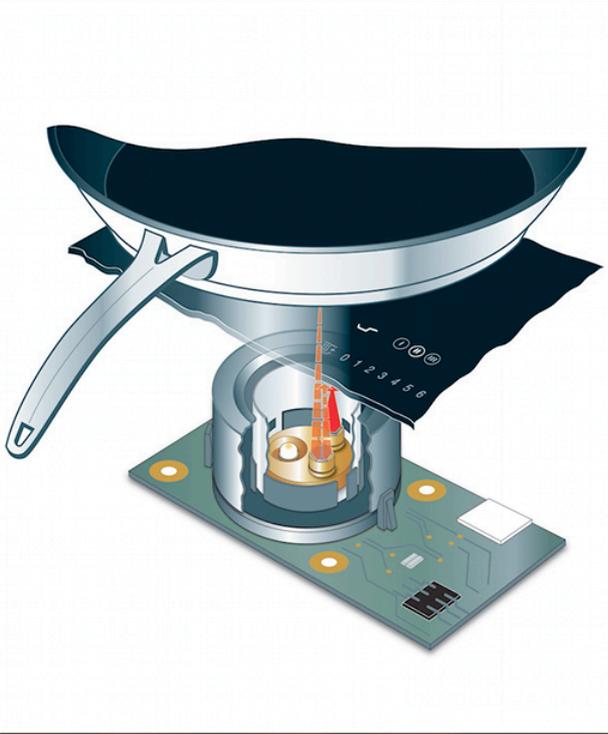


### **Para más información:**

Goodwill Comunicación - 915768220

Patricia Madrigal / Javier Herreros

[pmatrigal@goodwill.es](mailto:pmatrigal@goodwill.es) / [jherreros@goodwill.es](mailto:jherreros@goodwill.es)



**Para más información:**  
Goodwill Comunicación - 915768220  
Patricia Madrigal / Javier Herreros  
[pmadrigal@goodwill.es](mailto:pmadrigal@goodwill.es) / [jherrerros@goodwill.es](mailto:jherrerros@goodwill.es)