

**Miele**  
*Gourmet*

Para más información:

**LB Press**

Lola Bañón · lolabanonplata@lbpress.com

Mireia García · mireiagarcia@lbpress.com

Tel. 93 454 72 11

También puede descargar esta nota de prensa en el Canal Prensa de [www.miele.es](http://www.miele.es)

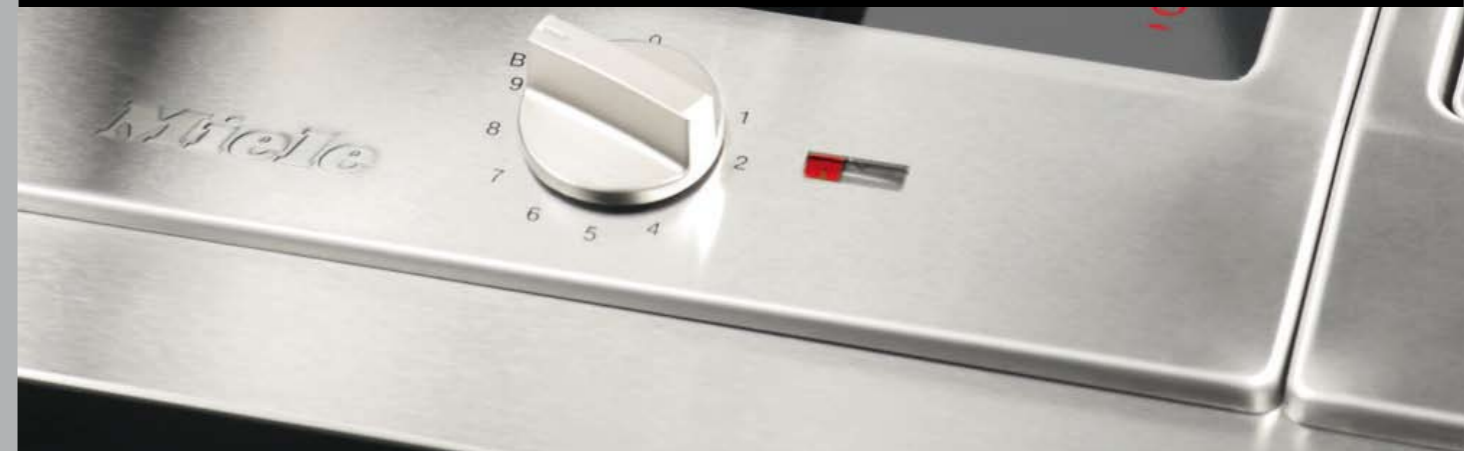
INHOVAndo juntos



**Miele**  
SIEMPRE MEJOR

## Experimentar la perfección

Sólo los más apasionados gourmets pueden entender el placer que proporciona experimentar nuevos sabores y texturas entre fogones. Y sólo Miele puede proporcionar una gama de aparatos capaces de llevar la alta tecnología culinaria al hogar. La nueva generación de electrodomésticos **Miele Gourmet** asume los retos más exigentes para convertir la conservación de los alimentos, la cocción e incluso el servicio a la mesa en momentos perfectos. Miele destaca en el mercado por unos productos de elevadísima calidad al alcance de todos, por su diseño homogéneo, por sus innovadoras funciones y por las relevantes ventajas que ofrece al usuario. Ningún otro fabricante ofrece soluciones tan completas a sus clientes como Miele.





El desayuno de los niños, una merienda con los amigos, una cena romántica en pareja... En la cocina, lo perfecto toma cuerpo en cada plato y la calidad se vive en familia. Y sólo Miele puede ofrecer unos resultados a la altura. Porque sólo Miele es capaz de crear diseños donde la tecnología se rinde a la sencillez.

Con su nueva **gama de Cocción**, Miele pone al alcance del consumidor una filosofía de construcción basada en una utilización que perdurará a lo largo de los años, haciendo especial hincapié en las particularidades de interacción entre la persona y la máquina. Un manejo intuitivo y lógico compartido entre todos los aparatos Miele facilita su orientación hacia las necesidades del usuario.

La autenticidad de los materiales, tan bellos y perfectos como fáciles de cuidar, brinda una apariencia exclusiva al entorno en el que se ubican, manteniéndose siempre como el primer día. De este modo, el innovador acero inoxidable antihuellas "**CleanSteel**" de los paneles de mandos de todos los aparatos de Cocción Miele es extremadamente resistente a las huellas, manchas y arañazos y da a la cocina una sensación de pureza y claridad, siguiendo las tendencias más actuales en el diseño de cocinas.



**Nueva gama de Cocción.** Perfección que te refleja.



## Hornos Multifunción Empotrables



El nuevo **horno multifunción H 5681 BP**, con electrónica Miele Navitronic, ofrece en su display información continua sobre los detalles de cada proceso de Cocción, así como sobre el programa o la función seleccionada, la temperatura preseleccionada y la temperatura, siempre con un manejo cómodo y sencillo. Dotado de guías telescópicas **FlexiClip**, completamente extraíbles y patentadas por Miele, así como de **sonda térmica inalámbrica** patentada, que garantiza resultados de cocción profesionales gracias al control que ejerce sobre el proceso de cocción en todo momento, resulta sumamente cómodo de utilizar. El confort de manejo se suma a las ya reconocidas ventajas de Miele, como es su precisa regulación de la temperatura entre 30° y 300°, las **13 funciones** diferentes que se adaptan a cada tipo de alimento y **programas automáticos** con más de 100 recetas, entre otras. El interior del aparato ofrece una enorme capacidad, con un volumen útil de **66 litros**, triple iluminación halógena y el acabado patentado de fácil limpieza **"Perfect Clean"** en todo el interior del aparato, así como en las bandejas.

## Cocivap: Horno a vapor con presión



La cocción al vapor con presión encuentra un nuevo aliado en el **Cocivap** de Miele, el horno a vapor profesional para uso doméstico. En él, la generación de vapor se realiza en el exterior del recinto de cocción, mediante la tecnología **Miele VitaSteam**, que optimiza la dosificación del vapor con una precisión absoluta en la regulación de la temperatura (de 40° a 120 °C), para lograr unos resultados perfectos que conservan el sabor natural, el color y los nutrientes de los alimentos cocinados. El Cocivap de Miele ofrece además múltiples posibilidades de uso, ya que permite cocinar alimentos frescos o cocinados con los mismos tiempos de cocción, incluso a la vez, gracias a sus tres niveles de bandeja que no mezclan sabores ni olores. De este modo, resulta ideal para cocinar verduras, pescados, guarniciones y postres, así como para calentar platos precocinados. Incorpora un sistema de desconexión automática, conexión fija de agua, cierre hermético y un interior en acero inoxidable, para un mantenimiento y manejo tan fácil como seguro.

## Elementos CombiSet – TepanYaki

La **plancha japonesa TepanYaki** forma parte de la amplia oferta de elementos CombiSet de Miele y ofrece la posibilidad de disfrutar de la auténtica gastronomía oriental en la propia casa y de la forma más sana. En primer lugar, el TepanYaki destaca por su versatilidad: permite preparar pescado fresco, mariscos, verduras crujientes, sabrosos filetes, crepes y diferentes postres de frutas directamente sobre la superficie de acero inoxidable, y en él se puede asar, rehogar, asar a la parrilla, flambear o mantener calientes los alimentos. Otra expresión de la forma de vida oriental es su sencillísimo manejo, que permite disfrutar sin grandes esfuerzos, con absoluta comodidad y limpieza del arte de la cocina asiática. Con la gama **CombiSet**, Miele ofrece a los cocineros aficionados una amplia selección de aparatos de cocción para desenvolverse como auténticos profesionales. Los aparatos se ofrecen en tres medidas, lo que permite crear una combinación totalmente libre de distintos métodos de cocción. Por ejemplo, una placa de gas o una placa vitrocerámica de inducción al lado de una freidora o un grill eléctrico de barbacoa. Las menores dimensiones permiten una mayor independencia para un diseño realmente individualizado de la cocina.





Dotar a la cocina de un excelente sistema que depure los vapores procedentes de la cocción es requisito indispensable para disfrutar de un ambiente limpio, libre de olores y saludable.

La **campana decorativa de pared Miele DA 422-4**, al igual que el resto de la gama, está dotada con filtros de acero inoxidable con 10 capas de filtrado. Estos filtros ofrecen una gran superficie para la deposición de la grasa y del condensado, con lo que quedan retenidas con gran eficacia. Para su limpieza periódica, bastará con introducirlos en el lavavajillas. Las electrónicas inteligentes de las campanas Miele incluso avisan al usuario cuando los filtros están saturados y hay que limpiarlos.

El potente motor con ventilador de doble absorción lateral garantiza un óptimo rendimiento, con una marcha especialmente silenciosa. La potencia se regula con LEDs adicionales, que permiten un control permanente de todas las funciones. La iluminación halógena de alta calidad garantiza una óptima visión de todo el área de cocción. La función Dimmer adapta la intensidad de la iluminación a las preferencias personales de cada momento.



**Campanas extractoras.** Aspirar siempre a lo mejor.



La calidad supera todos los límites de lo razonable cuando se extiende a todos los detalles. El intenso placer de disponer de un perfecto servicio de mesa se refleja en el **Calientaplatos Dúo ESW 5080** de Miele, el complemento idóneo para precalentar la vajilla, así como para mantener calientes los alimentos hasta el momento de ser servidos.

El ventilador de aire caliente integrado en el Calientaplatos Dúo garantiza una homogénea y rápida distribución del calor a carga completa. Su confort de manejo se expresa en la libre selección de la temperatura según las preferencias individuales. Incorpora 3 funciones con temperaturas regulables para calentar tazas (40-60°), calentar platos (60-80°) y mantener calientes los alimentos (65-85°). Con una gran capacidad que permite alojar 12 servicios completos en el cajón grande y 6 servicios completos en el cajón pequeño, ambos totalmente extraíbles para facilitar la carga y la descarga.



**Calientaplatos.** Vivir detalles de excepción.



Las **máquinas de café Miele** han sido concebidas para convertirse en el auténtico aliado de los amantes del café. Ya sea en su versión espresso, café normal, cappuccino o latte macchiato, son capaces de satisfacer al usuario más exigente, preparando cada taza según sus exigencias individuales.

Con la nueva máquina de café empotrable CVA 5060, el placer no sólo se encuentra en el resultado final, sino también en el ritual de preparación. El recipiente para leche, construido en acero inoxidable con aislamiento especial, permite almacenar la leche durante 12 horas, sin pérdidas de calidad. De este modo, se puede preparar una espléndida espuma de leche en cualquier momento del día, de manera fácil y segura. La unidad central integra una cámara de expansión dinámica que aumenta su volumen con la presión del agua entrante. Como consecuencia, el café y el agua se mezclan intensamente y ofrecen un resultado particularmente aromático. La incorporación de un molinillo de acero de altísima calidad permite tener el café siempre recién molido, ajustando el grado de molienda según las preferencias del consumidor.



**Máquinas de café empotrables.** Saborear el auténtico placer.



Cuando la velada gastronómica llega a su fin, Miele pone en manos del anfitrión las máquinas e incluso los detergentes perfectos para el cuidado de la vajilla. El **Lavavajillas G 1574 SCVi** constituye un claro exponente del especial cuidado de Miele en facilitar las veladas más inolvidables.

Totalmente integrable, incorpora la delicadeza en su grado máximo para el cuidado de la cristalería y la vajilla. Miele ofrece la solución perfecta para garantizar un lavado cuidadoso y profundo, con la máxima protección de las piezas. Gracias a la tecnología patentada **Perfect Glass Care**, se controla de manera automática cada uno de los aspectos más relevantes para la protección del cristal.

Con la tecnología de sensores los lavavajillas Miele siempre toman la mejor decisión, ya que permite una optimización automática de los programas de lavado y secado, adaptándose a las condiciones de la vajilla a fin de obtener resultados perfectos. El **Autosensor** mide continuamente el grado de turbiedad del agua, detectando incluso qué tamaño tienen las partículas de suciedad y adaptando el consumo de agua y energía, así como la duración del proceso de lavado. Para la fase de secado, el lavavajillas Miele G 1574 SCVi cuenta con la función **Sensordry**: unos sensores detectan el grado residual de humedad de la vajilla y en función de esto el lavavajillas adapta los tiempos de secado para unos resultados perfectos. A su vez, el sensor descalcificador determina automáticamente el grado de dureza del agua entrante, ajustando el sistema continuamente.

Por otra parte, los lavavajillas Miele cuentan ahora con una todavía mayor capacidad interior de 14 servicios normalizados, lo que supone un aumento del espacio útil de los cestos del 17%: más espacio para más vajilla y todavía mejor protección.

**Lavavajillas. Cuidar lo más delicado.**





En el momento de cocinar, la inspiración comienza al abrir el **MasterCool**, una nueva dimensión en sistemas de frío que permite disfrutar de una alimentación saludable y sabrosa, manteniendo sus vitaminas y nutrientes, con la fascinación de un producto absolutamente superior.

El sistema MasterCool eleva a su máximo exponente la calidad del diseño, la innovación y el alto confort en el manejo. Las innovaciones incorporadas resultan realmente fascinantes, incluso para los más entendidos. Complementos interiores de acero inoxidable y cristales de seguridad, superficies lisas que se limpian con gran facilidad y una iluminación perfecta en todos los niveles del aparato, incluso estando éste absolutamente cargado. Los cajones totalmente extraíbles ofrecen una óptima visión sobre los alimentos almacenados: máximo control en todo momento. En cuanto a resistencia, es insuperable. Sus bisagras reforzadas son otra garantía más de la robustez de Miele, ya que son capaces de aguantar hasta 70 kg. en el peso de la puerta.

Con **MasterFresh**, los alimentos se mantienen hasta tres veces más frescos.

Los cajones con paneles **TouchControl** independientes regulan y ajustan el binomio humedad/temperatura según las necesidades de cada tipo de alimento: pescados y carnes, quesos, fiambres, frutas y verduras, etc.

El toque gourmet llega de la mano de sus excelentes accesorios. El dispensador de cubitos de hielo, hielo picado y agua fría permite disfrutar de una refrescante pausa a cualquier hora del día o preparar exquisitos cócteles que sorprenderán a los invitados. La zona para atemperar vinos, con espacio para hasta 102 botellas, es otra de sus grandes delicias, ya que ofrece el lujo de degustar el vino a la temperatura perfecta.

**Frío.** Sentir la fascinación de la tecnología.



**Miele** diseña el nuevo Taller Inhova  
de Paco Roncero



## El estrella Michelin apuesta por la tecnología de precisión

y el diseño elegante y funcional de los electrodomésticos Miele para renovar su Taller Inhova



Madrid, abril de 2009. La marca alemana **Miele** y el chef **Paco Roncero** han firmado un acuerdo de colaboración para equipar el laboratorio que el chef tiene en el Casino de Madrid, **La Terraza del Casino** (Alcalá, 15. Tel. 91 532 12 75), con las últimas novedades en electrodomésticos de cocina. Los aparatos seleccionados proporcionan innovadoras funciones, un mayor control de la temperatura y del tiempo de cocción de los alimentos, lo que permite otorgar a cada plato su sabor y textura adecuados respetando al máximo las cualidades de sus ingredientes. Además, gracias a su diseño sencillo, robusto y funcional, se adaptan perfectamente a las necesidades y exigencias de cualquier usuario y espacio y ofrecen una mayor durabilidad y resistencia. El acuerdo firmado entre Miele y Paco Roncero responde al interés de ambas entidades por la innovación y experimentación culinarias al servicio del consumidor y permitirá el desarrollo de nuevas y evolucionadas propuestas gastronómicas de la mano de uno de los mejores chefs del país.

Cocina con aceite de oliva, desarrollo de nuevas técnicas culinarias, estudio de productos... La imaginación de Paco Roncero no tiene límites y por eso, desde hace cuatro años, **La Terraza del Casino** cuenta con un espacio independiente de la cocina que permite al chef realizar sus investigaciones y estudios culinarios de forma más cómoda, ágil y exhaustiva. Mientras que en la cocina se elaboran las comandas diarias del restaurante, en el **Taller Inhova** es donde Paco Roncero y su equipo desarrollan las nuevas técnicas, recetas y presentaciones que luego incorporan a los menús de La Terraza y al área de banquetes. “Estudiamos, ideamos, creamos y probamos para que el cliente pueda disfrutar de nuevos productos, texturas y sensaciones”.

Ahora, en su constante búsqueda de la excelencia Paco Roncero ha elegido **Miele** para renovar su laboratorio por la calidad garantizada y tecnología de vanguardia de sus electrodomésticos de última generación y porque le permiten desarrollar sus ideas de forma más rápida, sencilla y perfecta. Porque para este artista de los fogones, valedor, entre otras distinciones, de una estrella Michelin, del Premio Nacional de Gastronomía 2006, o del Chef L’Avenir 2005, “la imaginación, la creatividad y la calidad no deben tener barreras”.



## Tecnología alemana al servicio de la alta cocina española

Fiel a su compromiso con la experimentación culinaria, la nueva gama de Cocción de Miele, compuesta por hornos, placas, campanas, microondas, máquinas de café y calentaplatos, apuesta por una utilización intuitiva, por una durabilidad muy superior a la media y por un diseño funcional y homogéneo, capaz de integrarse con éxito a cualquier decoración y espacio. Sus innovadoras funciones permiten al usuario una precisión absoluta en cada uno de los pasos, logrando resultados profesionales sea cual sea su nivel en la cocina. La gama de Cocción de Miele destaca además por la seguridad que ofrece al usuario, la facilidad de su manejo y limpieza y por su bajo consumo de energía.

Entre los electrodomésticos seleccionados para el nuevo **Taller Inhova** de Paco Roncero destaca la placa de inducción, que ofrece el máximo ahorro de tiempo y energía así como las nuevas funciones de “mantener caliente” y “Stop&Go”, el wok de inducción y la plancha japonesa Tepan, que permite cocinar prácticamente sin aceite, los hornos multifunción, que controlan no sólo la temperatura sino también la humedad, el calentaplatos dúo, para mantener el calor de los platos hasta su degustación, la máquina de café “a la carta”, el microondas y el horno a presión Cocivap, ideales tanto para alimentos frescos como congelados o la campana de extracción decorativa, de sorprendente diseño y eficacia.

