

Oda a la creatividad

Con una tecnología altamente intuitiva y revolucionaria, los nuevos electrodomésticos de la Generación 7000 de Miele se adaptan a cada consumidor para que este se pueda dedicar a lo más importante: la creatividad en la cocina.

En los últimos años, la cocina se ha convertido en un lugar especial donde explorar y jugar con la creatividad porque permite estimular la mayoría de los sentidos. Un rincón donde experimentar con las formas, los olores, los sabores y las sensaciones. Consciente de ello, Miele quiere elevar al máximo nivel esa creatividad en la cocina, y para ello ha desarrollado una gama de electrodomésticos con una tecnología revolucionaria e intuitiva que se adapta a cada consumidor para que puedan centrarse en lo importante: innovar y descubrir una cocina diferente, seguros de que conseguirán los mejores resultados.

La firma alemana ofrece esta gama de electrodomésticos de fácil manejo y con una amplia variedad de opciones para que los más cocinillas y futuros chefs se animen a trabajar en nuevas creaciones que hasta ahora solo podían soñar: la Generación 7000 de Miele.

Con ella, los consumidores podrán olvidarse de ajustar la temperatura y el tiempo del horno, despreocuparse de si su cazuela está colocada en el lugar exacto, y disfrutar de una gama de electrodomésticos innovadores y conectados que son capaces de interactuar con ellos para hacerles el proceso de cocinado mucho más sencillo. Una gama destinada a la cocina del futuro: con un diseño totalmente atemporal que capta todas las miradas, pensados para durar hasta 20 años.

Horno a vapor combinado

Los hornos a vapor combinado de Miele presentan la mayor versatilidad de la gama de cocción de la Generación 7000. Gracias a la ingeniosa combinación de horno multifunción y horno de vapor de alta tecnología, es posible cocinar al vapor, asar al grill u hornear utilizando un solo aparato, siempre con resultados perfectos.

Destaca la función *Mix&Match*, exclusiva de la marca, con la que se puede cocinar o calentar distintos alimentos juntos en menos de media hora, o la tecnología *DualSteam* que permite un control preciso de la temperatura, distribuyendo de forma homogénea el vapor para conservar los nutrientes, vitaminas y sabores de los alimentos.

Horno multifunción

Por su parte, los hornos multifunción de la Generación 7000 de Miele destacan por ofrecer los resultados más precisos ante cualquier tipo

de cocción, especialmente gracias al sistema *TasteControl* que impide que los alimentos se cocinen en exceso. Incorporan una sonda térmica inalámbrica que garantiza que los alimentos se preparen a la temperatura interior deseada para después apagarse de forma automática.



Además, gracias a la cámara integrada *FoodView*, es posible seguir el proceso de cocción desde cualquier lugar, pues envía imágenes en alta resolución del interior del horno cada minuto directamente a tu smartphone o tablet a través de la app *Miele@home*

Placa de inducción con extracción integrada

La placa de inducción *KMDA* de Miele con extractor integrado permite ahorrar espacio en la cocina gracias a que dicho extractor se integra perfectamente en la placa de inducción para evitar que el humo y los olores se dispersen en torno al área de cocción. Además, su diseño sobrio y elegante, con el extractor completamente enrasado, permite desplazar cómodamente las ollas y sartenes por toda la placa sin obstáculos.

Estas placas *TwoInOne* cuentan con el sistema automático *Con@activity 2.0*, gracias al cual, la campana y la placa se comunican entre sí, regulando automáticamente el nivel de potencia adecuado en cada momento durante todo el proceso de cocinado. Además, incorporan la tecnología *TwinBooster* que permite distribuir la potencia de inducción o concentrarla en una sola zona y llevar el agua a ebullición en un tiempo menor.

Frigoríficos de la generación K7000

Los frigoríficos de la Generación *K7000* de Miele destacan no sólo por su concepto innovador y su diseño, sino por la comodidad que ofrece a los consumidores. Un electrodoméstico que va más allá de enfriar o congelar alimentos. Con la función *Perfect-Fresh Active*, que atomiza las gotas de agua en forma de niebla y las libera del cajón, es posible conservar los alimentos frescos hasta cinco veces más tiempo, garantizando así unas condiciones de almacenamiento perfectas.

Estos modelos cuentan, además, con una iluminación *LED FlexiLight 2.0* integrada en las baldas de cristal, que no sólo ilumina sin deslumbrar el interior del electrodoméstico, sino que también se puede ajustar individualmente en cada nivel. Asimismo, destaca su balda de cristal giratoria *FlexiTray* con 180° de izquierda a derecha que permite al consumidor acceder a los productos colocados en la parte superior de la balda.

Otra de las novedades que presenta esta nueva gama, es la función *Comfortsize*, que ofrece la posibilidad de introducir la bandeja de cocción directamente sobre el sistema de refrigeración, permitiendo así enfriar las tartas recién horneadas sin cortarlas previamente o en caso de hacer una pizza, da la opción de enfriar la masa antes de prepararla y hornearla. ▶

Miele ofrece esta gama de electrodomésticos de fácil manejo y con una amplia variedad de opciones para que los más cocinillas y futuros chefs se animen a trabajar en nuevas creaciones que hasta ahora solo podían soñar

