

CulinArt – nowe piekarniki generacji 6000 wraz z kompleksowym wyposażeniem.

CulinArt – wszystko, czego potrzebuje sztuka kulinarna

Gotowanie potrafi być prawdziwą sztuką, jednak dla uzyskania idealnych efektów niezbędne są najlepsze urządzenia. Niezwykle ważny jest odpowiedni dobór piekarnika, który stanowi serce każdej kuchni. Tylko teraz, kupując piekarnik CulinArt otrzymamy dodatkowo perforowaną blachę Gourmet idealną do przygotowania np. pieczywa, oraz książkę kucharską dedykowaną temu modelowi. Po zalogowaniu na stronie mieleshop.pl i zarejestrowaniu kodu promocyjnego otrzymamy dodatkowo wielofunkcyjną, praktyczną brytfannę Gourmet, której będziemy mogli użyć zarówno w piekarniku jak i na płycie grzewczej. Ten zestaw zagwarantuje najlepsze efekty kulinarne bez względu na wybór potrawy, jaką będą chcieli Państwo przygotować. Piekarnik Culinart posiada dodatkowo program Pieczenie Plus, 25 programów automatycznych oraz jedną parę wysuwów Flexiclip.

Piekarniki CulinArt generacji 6000 – H 6167 B oraz H 6267 B wyposażono w program **Pieczenie Plus** polegający na wspomaganiu pieczenia uderzeniem pary uwalnianej ręcznie lub przy pomocy programów automatycznych. Wystarczy tylko wybrać program i przytrzymać w szklance z wodą dyszę umieszczoną pod drzwiczkami urządzenia. Piekarnik automatycznie zassie odpowiednią ilość wody dla wygenerowania pary potrzebnej do uzyskania idealnych warunków pieczenia oraz wybierze najstosowniejszy moment uwolnienia uderzeń pary w komorze piekarnika. Program Pieczenie Plus jest polecany szczególnie do pieczenia chleba, ciast, mięs, zapiekanek i sufletów. Gwarantuje delikatność, soczystość oraz chrupiącą i zarumienioną skórkę.

To jednak nie jedyna zaleta tych urządzeń, które oferują aż **25 automatycznych programów** sterowanych elektronicznie. Dzięki temu wprowadzenie czasu trwania pieczenia oraz jego temperatury nie są konieczne - piekarnik sam dostosowuje wszelkie parametry pieczenia do wybranej potrawy. Programy, takie jak: Termonawiew Plus, Grzanie górne i dolne, Pieczenie intensywne, czy Automatyka pieczenia, pozwalają każdemu poczuć się w domowym zaciszu pełnowymiarowym artystą kuchennym. Przygotowywanie najbardziej wymagających potraw: soczystej pieczeni czy delikatnego crème brûlée ze słodką skorupką, stanie się prawdziwą przyjemnością.

Po zakupie urządzenia i rejestracji kodu w Miele Shop, otrzymają Państwo możliwość wyboru jednej z dwóch najwyższej jakości brytfann: **HUB 5000 M** o wartości 799 zł lub **HUB 5001-M** o wartości 1 179 zł. Obie wykonane są ze stopu aluminium, ręcznie odlewane i pokryte specjalną powierzchnią zapobiegającą przywieraniu. Różnica między brytfannami polega na tym, iż model 5001-M może być wykorzystywany na płytach indukcyjnych. Obie brytfanny doskonale sprawdzają się do pieczeni, zapiekanek i lasagne.

W zestawie otrzymają Państwo również parę wysuwów **FlexiClip**, które pozwolą komfortowo i bezpiecznie wysunąć blachy lub brytfanny poza wnętrze gorącego piekarnika.

Perforowana blacha do pieczenia Gourmet zagwarantuje natomiast idealne rozłożenie ciepła podczas pieczenia. Jest uzupełnieniem programu Pieczenie Plus zapewniającym równomierne przyrumienienie, szczególnie spodniej strony przygotowywanych potraw. Blacha najlepiej sprawdzi się przy pieczeniu chleba, ciasta, pizzy oraz domowych frytek.

Całość oferty dopełnia **książka kucharska CulinArt**, która jest przewodnikiem po kulinarnym świecie Miele. Znaleźć w niej można przepisy do wszystkich 25 programów automatycznych oraz wiele innych propozycji. Dzięki niej intuicyjnie można przygotować pieczywo, mięso, drób, ryby, zapiekanki oraz potrawy mrożone.

Piekarnik oraz jego wyposażenie są pokryte supergładką powłoką **PerfectClean**. Dzięki jej właściwościom nie musimy się martwić o utrzymanie urządzenia w czystości - największe zabrudzenia łatwo usunąć przy pomocy miękkiej gąbki i odrobiny detergentu. Urządzenia występują w dwóch wersjach - dopasowanych do linii wzorniczych PureLine oraz ContourLine.

Skomponowany przez firmę Miele zestaw zachęci nas do podejmowania kulinarnych wyzwań, które dotychczas możliwe były do zrealizowania jedynie w restauracjach pod okiem mistrzów kuchni. Teraz każdy z nas może tworzyć kulinarne dzieła sztuki zachwycając podniebienia swoje i najbliższych.

Kontakt w sprawie materiałów dla prasy:

Agencja Star PR, Wita Stwosza 17a, 02-661 Warszawa

tel.: (22) 856 55 34 / 40

email: a.wacnik@starpr.com.pl

Przykłady wykorzystania materiałów:

prosimy przesyłać do Agencji Star PR

Wykorzystanie materiałów zdjęciowych:

bezpłatne z dopiskiem "fot. Miele".

W sprawie dodatkowych zdjęć i informacji prosimy o kontakt pod wskazanymi adresami.