

Informacja prasowa

Nr 5/2018

Nieograniczony komfort gotowania

Miele wprowadza na rynek płytę TwolnOne ze zintegrowanym wyciągiem

Miele prezentuje innowacyjną płytę TwolnOne (KMDA 7774 FL) z elastycznymi strefami grzejnymi PowerFlex w kombinacji z wydajnym wyciągiem nabladowym. Inteligentna technologia, wysoki komfort obsługi oraz niepowtarzalne wzornictwo to tylko niektóre z zalet nowej płyty w ofercie Miele.

Elegancja i dyskrecja

Płyta TwolnOne dzięki swojej eleganckiej formie doskonale wpisuje się zwłaszcza w minimalistyczne wnętrza, a zastosowane rozwiązania zapewniają dużą swobodę planowania przestrzeni kuchennej. Urządzenie można wpasować w blat uzyskując całkowitą integrację z blatem roboczym, bądź zabudować na blacie i zamontować w otwartym lub w zamkniętym obiegu powietrza. Dodatkowo, niewielki rozmiar wyciągu zabudowanego w szafce kuchennej jest szczególnym atutem przy projektowaniu mniejszych pomieszczeń.

Bogate wyposażenie

TwolnOne to gwarancja kulinarnych sukcesów w kuchni. Płyta indukcyjna Miele wyposażona została w dwie elastyczne strefy grzejne **PowerFlex**, umożliwiające m.in. łączenie dwóch stref gotowania w jedną dużą, tym samym pozwalając na dowolne dopasowanie do różnego rozmiaru naczyń. Z kolei niezrównaną szybkość zapewnia funkcja **TwinBooster** umożliwiająca skumulowanie mocy dwóch stref grzejnych w jednej, co wpływa na znaczne skrócenie czasu gotowania. Ponadto strefy grzejne wyposażone zostały w sprawdzone funkcje stosowane w płytach Miele, takie jak **Stop&Go**, dzięki której wszystkie strefy można zredukować jednocześnie do poziomu 1, chroniąc potrawy przed przypaleniem oraz **Utrzymanie ciepła**, która reguluje temperaturę na dnie garnka w taki sposób, by podtrzymać potrawy w ciepłe bez ryzyka przypalenia.

Płyta TwolnOne standardowo wyposażona została w funkcję **Con@ctivity 2.0**, dzięki której wyciąg i płyta komunikują się ze sobą. W zależności od warunków panujących podczas gotowania, wyciąg automatycznie dopasuje wydajność wentylatora troszcząc się o przyjemną

Informacja prasowa

Nr 5/2018

atmosferę w pomieszczeniu. W trosce o najwyższą jakość urządzenia, TwolnOne Miele wyposażone zostało także w energooszczędne rozwiązania. Mocny, cichy i wydajny **silnik ECO** potrafi oszczędzić nawet do 70% energii w porównaniu z tradycyjnymi wentylatorami.

Na wysoki komfort użytkowania TwolnOne wpływa sterowanie **SmartSelect**, która zapewnia szybką i intuicyjną obsługę. Dzięki niej poziomy mocy i czasu można ustawiać bezpośrednio dla każdej strefy grzejnej, z których każda ma przyporządkowany podświetlony na żółto rząd cyfr. Wysoki komfort użytkowania oraz bezpieczeństwo zapewnia również **Miele CleanCover** – zamknięta, gładka powierzchnia znajdująca się za filtrami tłuszczu, która gwarantuje łatwe czyszczenie, jednocześnie chroniąc elektronikę oraz silnik, a także **10 warstwowe metalowe filtry tłuszczu**, które są nie tylko wytrzymałe, ale także nadają się do mycia w zmywarce.

TwolnOne, dzięki nowoczesnemu i niepowtarzalnemu wzornictwu, a także bogatemu wyposażeniu, z pewnością dostarczy prawdziwej przyjemności podczas gotowania wielu kreatywnym adeptom sztuki kulinarnej, jak i wytrawnym kucharzom.

Cena KMDA 7774 FL – 15 490 brutto

Kontakt w sprawie materiałów dla prasy:

Agencja Star PR

Monika Wach, email: m.wach@starpr.com.pl, tel. kom.: +48 600 042 100

Przykłady wykorzystania materiałów:

prosimy przysłać do Miele Sp. z o.o.

Dział Marketingu, ul. Gotarda 9, 02-683 Warszawa, telefon (22) 548 40 22

E-mail: majerska-wegier@miele.com.pl

Wykorzystanie materiałów zdjęciowych:

bezpłatne z dopiskiem "fot. Miele".

W sprawie dodatkowych zdjęć i informacji prosimy

o kontakt pod wskazanymi adresami.