

## Range Cooker - wiele możliwości w jednym urządzeniu

### **Wyjątkowy styl, wyjątkowa funkcjonalność, wyjątkowe urządzenia – Miele przedstawia Range Cooker**

**Niedzielne, słoneczne popołudnie, piękny, duży dom z ogrodem, a w nim okazała kuchnia wypełniona gośćmi i aromatami wypiekanych potraw... dopełnieniem tego obrazu jest Range Cooker – wolnostojące, ekskluzywne urządzenia kuchenne Miele, które umożliwiają przygotowywanie smacznych dań dla dużej rodziny czy na domowe przyjęcia. Te wielofunkcyjne urządzenia, składające się m.in. z płyty grzewczej oraz, w zależności od wybranego modelu, z piekarnika, piekarnika z kuchnią mikrofalową i szuflady do podgrzewania, dzięki elementom wykończeniowym ze stali oraz charakterystycznej formie doskonale wpisują się w aktualne trendy we wnętrzarstwie. Range Cooker oraz perfekcyjnie dopasowane wyciągi Range Hood będą stanowiły serce dużej przestrzeni kuchennej w loftowych i klasycznych wnętrzach, wypełnionej zapachami i atmosferą wspólnego gotowania.**

W zależności od przestrzeni, jaką dysponujemy, mamy do wyboru dwa urządzenia Range Cooker: o szerokości 92 cm (model HR 1936 G) lub 122 cm (model HR 1956 G). Do dużych kuchni przeznaczony jest urządzenie o szerokości 122 cm, które oprócz płyty gazowej wyposażonej w 6 palników o mocy od 2300 do 4100 W, posiada także funkcjonalny piekarnik o pojemności 43 l z kuchnią mikrofalową, piekarnik o pojemności 85 l oraz szufladę do podgrzewania Gourmet z funkcją **Pieczenie delikatne**, w której przygotowujemy delikatne i soczyste mięso, utrzymamy w cieple przygotowane potrawy lub też podgrzejemy naczynia. W mniejszych kuchniach sprawdzi się Range Cooker o szerokości 92 cm wyposażony w piekarnik elektryczny o pojemności aż 150 l i płytę z czterema palnikami gazowymi o mocy od 2300 do 4100 W. Bez problemu przygotowujemy w nim w całości indyka oraz wiele innych dużych wypieków. W obu urządzeniach zastosowano powierzchnię do smażenia Griddle o mocy 4000 W.

### **Komfort / Komfortowo**

Urządzenia Range Cooker swoim designem wpisują się w przestrzeń w stylu loftowym, ale świetnie wyglądają także w tych urządzeniach np. w stylu prowansalskim. Zostały wyposażone w wiele rozwiązań Miele, dzięki którym gotowanie i spędzanie czasu w kuchni z rodziną czy przyjaciółmi przy wspólnym gotowaniu jest prawdziwą przyjemnością. Komfort obsługi i ciekawe wzornictwo urządzeń podkreśla **wysuwany panel z wyświetlaczem dotykowym M Touch** zapewniającym intuicyjną obsługę urządzenia. Po włączeniu urządzenia lub wciśnięciu

przycisku dotykowego panel obsługi wysuwa się automatycznie. Obsługę urządzenia ułatwiają także elegancko **podświetlane pokręta**, które informują o aktywnych ustawieniach. Dodatkowo pełnią także funkcję zabezpieczającą – na podstawie pozycji regulatora w prosty sposób można sprawdzić, czy palnik został prawidłowo wyłączony po zakończeniu gotowania. Ciekawym rozwiązaniem jest także ergonomiczny **obracany uchwyt** zapewniający komfortowe otwieranie i zamykanie drzwi.

### Piekarnik/ Pieczenie w wersji maxi

Range Cooker dzięki swoim rozmiarom i zastosowanym rozwiązaniom technologicznym daje wiele możliwości spełniania kulinarnych ambicji. Piekarniki w urządzeniach Range Cooker wyposażone są w funkcjonalne programy, dzięki którym przygotowanie dań będzie jeszcze prostsze i przyjemniejsze, m.in. **Pieczenie Plus**, **Pieczenie delikatne** czy **funkcja Crisp**. Range Cooker został także wyposażony w opatentowany przez Miele **bezczerny piezometriemierz**, który informuje, kiedy mięso, ryby, czy drób będą gotowe oraz **ruszt obrotowy grilla**. Dodatkowo urządzenie Range Cooker o szerokości 122 cm oferuje **programy automatyczne w piekarniku z kuchnią mikrofalową**, dzięki którym przygotujemy ponad 100 dań kuchni międzynarodowej bez konieczności ręcznego wybierania temperatury, czasu, czy programu. Model ten, oprócz standardowego piekarnika, wyposażony został w **piekarnik z kuchnią mikrofalową**. Znajdziemy tu także **Flexi Clip** w piekarniku, co jeszcze bardziej podnosi funkcjonalność urządzenia. Ponadto **czyszczenie pirolityczne** i akcesoria **PyroFit** ułatwiają utrzymanie urządzenia w czystości – komora piekarnika i jego wyposażenie czyszczone są automatycznie pod wpływem wysokiej temperatury.

### Wyciąg/ Perfekcyjny duet

Do każdego Range Cookera Miele oferuje dopasowany pod względem designu jak i funkcjonalności wyciąg kuchenny **Range Hood**. Użytkownicy mają do wyboru dekoracyjny wyciąg przyścienny lub wyciąg kominowy. Wszystkie wyciągi działają w obiegu otwartym, przy czym wyciąg przyścienny dla urządzenia o szerokości 92 cm może działać także w obiegu zamkniętym. Wyciągi Range Hoods najlepsze efekty uzyskują dzięki **filtram tłuszczu Baffle** wykonanym ze specjalnej, wysokiej jakości stali szlachetnej, które można myć w zmywarce. Wyciągi Range wyposażone są w charakterystyczne **pokręta w industrialnym stylu**, które uzupełniają jednorodne wzornictwo Range Cookers. Urządzenia posiadają również **czujnik temperatury**, który chroni przed wytworzeniem wysokiej temperatury i w razie potrzeby przełącza automatycznie wyciąg w **tryb Booster**. Bezpieczeństwo i łatwe czyszczenie Range Hoods zapewnia **Miele CleanCover**, która zapobiega kontaktowi z elektroniką i silnikiem.

Dodatkowym elementem z rodziny Range w ofercie Miele jest specjalny **front dekoracyjny**, dzięki któremu każdą zintegrowaną zmywarkę Miele dopasujemy do wzornictwa Range.

Urządzenia Range Cooker w połączeniu z wyciągami Range Hoods to odpowiedź Miele na zapotrzebowanie na urządzenia przeznaczone do dużych przestrzeni kuchennych, skupiających domowników aktywnie uczestniczących w gotowaniu.

## Informacja prasowa

Nr 9/2017



### Cenny detaliczne brutto:

Range Cooker, 93 cm - HR 1936 G – 49 490

Range Cooker, 122 cm - HR 1956 G – 74 990

Kontakt w sprawie materiałów dla prasy:  
Agencja Star PR, Al. Wojska Polskiego 3 lok. 2  
01-524 Warszawa

tel.: (22) 856 55 34 / 40  
Monika Wach, email: [m.wach@starpr.com.pl](mailto:m.wach@starpr.com.pl)

Przykłady wykorzystania materiałów:  
prosimy przesyłać 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](mailto: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.