

Besser kochen mit neuem Kochgeschirr von Miele und Kuhn Rikon

- ▶ Optimal geeignet für die beliebten Induktionsgeräte mit integriertem Dunstabzug

Spreitenbach, 14. November 2024. – Gutes Kochgeschirr ist eine lohnende Investition, denn qualitativ hochwertige Töpfe und Pfannen sind Garant für bessere Ergebnisse und oftmals lebenslange Begleiter. Miele bringt jetzt neues Kochgeschirr von Kuhn Rikon auf den Markt, das sich für alle Beheizungsarten eignet, insbesondere aber für die beliebten Induktionskochfelder mit integriertem Dunstabzug optimal ist.

Ein attraktives Set aus hochwertigem Edelstahl deckt nahezu alle Bedürfnisse ab. Es besteht aus einer Bratpfanne (28 cm), Stielkasserolle (1,5 l) und zwei Töpfen (1,5 und 4 l). Für mehr Volumen ist zusätzlich ein Topf mit sechs Litern Fassungsvermögen erhältlich. Alle Töpfe und die Pfanne verfügen über einen dreilagigen Sandwichboden, der optimale Wärmeverteilung und -speicherung gewährleistet. Für eine angenehme Haptik sind die Griffe ergonomisch geformt und bleiben auch beim Kochen kühl. Gefertigt wird das Kochgeschirr vom renommierten Schweizer Hersteller Kuhn Rikon.

Eine Besonderheit sind die Glasdeckel, die zu jedem Topf gehören (bei der Pfanne als Zubehör erhältlich). Ein flacher Ausschnitt im Edelstahlrahmen des Glasdeckels bildet den Dampfauslass. Wird der Deckel entsprechend gedreht, lenkt das die Kochdünste direkt auf die Absaugung, die bei den meisten Kochfeldern mit integriertem Dunstabzug mittig positioniert ist. Die Glasdeckel haben zusätzlich den positiven Effekt, dass man das Kochgeschehen jederzeit im Blick hat und bei Bedarf die Leistung schnell nachregeln kann. Deckel, Töpfe und Pfanne sind spülmaschinengeeignet.

Stichwort Pfanne: Diese ist mit einer langlebigen, dreischichtigen ILAG Professional S Oberfläche versehen, die für die meisten Zubereitungsarten sehr gute Ergebnisse liefert. Die raue Oberfläche hat sehr gute Antihafteigenschaften, so dass wenig oder gar kein Fett zugegeben werden muss. Entsprechend einfach ist die Reinigung nach der Benutzung. Das neue Kochgeschirr kommt im Januar 2025 auf den Markt. Vorgesehen sind attraktive Aktionsangebote in Kombination mit einem Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug.

Medienkontakt Miele:

Roman Berther

Telefon: +41 56 417 25 40

E-Mail: roman.berther@miele.com

Über das Unternehmen: Miele gilt als weltweit führender Anbieter von Premium-Hausgeräten, mit einem begeisternden Portfolio für die Küche, Wäsche- und Bodenpflege im zunehmend vernetzten Zuhause. Hinzu kommen Maschinen, Anlagen und Services für den Einsatz etwa in Hotels, Büros oder Pflegeeinrichtungen sowie in der Medizintechnik. Seit seiner Gründung im Jahr 1899 folgt Miele seinem Markenversprechen «Immer Besser», bezogen auf Qualität, Innovativität, Performance und zeitlose Eleganz. Mit seinen langlebigen und energiesparenden Geräten unterstützt Miele seine Kundinnen und Kunden darin, ihren Alltag möglichst nachhaltig zu gestalten. Das Unternehmen befindet sich in der Hand der beiden Gründerfamilien Miele und Zinkann und unterhält 15 Produktionsstandorte, davon acht in Deutschland. Weltweit arbeiten etwa 22.700 Menschen für Miele. Bei der Vertriebsgesellschaft Schweiz sind etwa 450 Mitarbeitende beschäftigt.

Weitere Informationen unter: www.miele.ch

Zu diesem Text gibt es zwei Fotos



Foto 1: Im Set für bessere Ergebnisse beim Braten und Kochen: das neue Kochgeschirr von Miele. (Foto: Miele)



Foto 2: Der Deckel für Töpfe und Pfanne leitet Kochdünste direkt auf die Absaugung in der Mitte des Kochfeldes. Das neue Kochgeschirr von Miele ist hochwertig und langlebig. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: <https://www.miele.ch/de/m/index-p.htm>

Folgen Sie uns:

 @mieleschweiz

 @miele_com

 Miele