

Informazione per i media

## Cucinare meglio con le nuove stoviglie di cottura di Miele e Kuhn Rikon

- ▶ Ideali per gli apprezzati apparecchi a induzione con aspiratore integrato

**Crissier, 14 novembre 2024. – Le buone stoviglie di cottura sono un investimento che si ripaga, perché pentole e padelle di alta qualità garantiscono risultati migliori e spesso durano una vita intera. Miele lancia ora le nuove stoviglie di cottura di Kuhn Rikon, adatte a tutti i tipi di riscaldamento, ma pensate in particolare per i popolari piani cottura a induzione con aspiratore integrato.**

Un set in acciaio inossidabile di alta qualità soddisfa praticamente tutte le esigenze. Il set è composto da una padella (28 cm), una casseruola (1,5 l) e due pentole (1,5 e 4 l). Inoltre, per chi ha bisogno di più volume è disponibile una pentola con una capacità di 6 litri. Tutte le pentole e la padella hanno un fondo a sandwich a tre strati, che garantisce una distribuzione e una conservazione ottimali del calore. I manici sono ergonomici per una sensazione piacevole al tatto e rimangono freschi anche durante la cottura. Le stoviglie di cottura sono prodotte dal rinomato produttore svizzero Kuhn Rikon.

Una caratteristica speciale sono i coperchi in vetro forniti con ogni pentola e disponibili come accessorio per la padella. Un'apertura piatta nella cornice in acciaio inox in vetro consente l'uscita del vapore. Ruotando il coperchio, è possibile convogliare i vapori di cottura direttamente verso l'aspiratore posizionato al centro della maggior parte dei piani cottura con aspiratore integrato. I coperchi in vetro consentono anche di tenere sempre sotto controllo la cottura e di regolare rapidamente la potenza, se necessario. Coperchi, pentole e padelle sono lavabili in lavastoviglie.

La ciliegina sulla torta è la padella. Dotata di una resistente superficie a tre strati ILAG Professional S, offre ottimi risultati per la maggior parte delle preparazioni. La superficie ruvida ha ottime proprietà antiaderenti, per cui è possibile usare poco olio o burro – o cucinare senza. Dopo l'uso la pulizia è altrettanto semplice.

Le nuove stoviglie di cottura saranno lanciate nel gennaio 2025. Sono previste interessanti offerte promozionali in combinazione con un piano cottura a induzione con aspiratore integrato.

## Contatto per i media Miele:

Roman Berther

Telefono: +41 56 417 25 40

Indirizzo e-mail: [roman.berther@miele.com](mailto:roman.berther@miele.com)

**L'azienda Miele:** Miele è riconosciuta come azienda leader mondiale nella fornitura di elettrodomestici premium, con un'interessante gamma di prodotti per la cucina e per la cura di biancheria e pavimenti in ambienti domestici sempre più connessi alla rete. L'offerta include anche macchine, impianti e servizi per applicazioni in alberghi, uffici o strutture di assistenza o nell'ambito della tecnologia medicale. Dalla sua fondazione nel 1899, Miele tiene fede alla promessa del suo marchio di essere "Immer Besser" (sempre meglio) in termini di qualità, innovazione, prestazioni ed eleganza senza tempo. Con i suoi apparecchi durevoli e a risparmio energetico, Miele aiuta la sua clientela rendendo la loro vita quotidiana il più sostenibile possibile. L'azienda è di proprietà delle due famiglie fondatrici Miele e Zinkann e vanta 15 siti di produzione, di cui otto in Germania. Circa 22'700 persone lavorano per Miele in tutto il mondo. La società di distribuzione svizzera impiega circa 450 collaboratrici e collaboratori.

Maggiori informazioni all'indirizzo: [www.miele.ch/it](http://www.miele.ch/it)

## Questo testo è accompagnato da due immagini



**Immagine 1:** Disponibili in set per ottenere i migliori risultati: le nuove stoviglie di cottura di Miele. (Immagine: Miele)



**Immagine 2:** Il coperchio per pentole e padelle convoglia i vapori di cottura direttamente verso l'aspiratore al centro del piano cottura. Le nuove stoviglie di cottura di Miele sono di alta qualità e di lunga durata. (Immagine: Miele)

Download testi e foto: <https://www.miele.ch/it/m/index-p.htm>

Seguiteci:

 @mieleschweiz

 @miele\_com

 Miele