

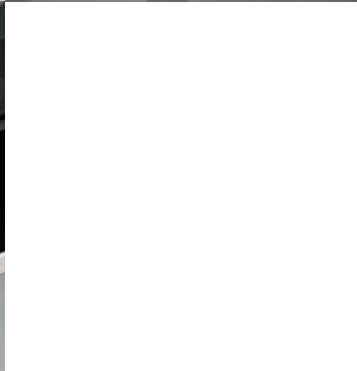
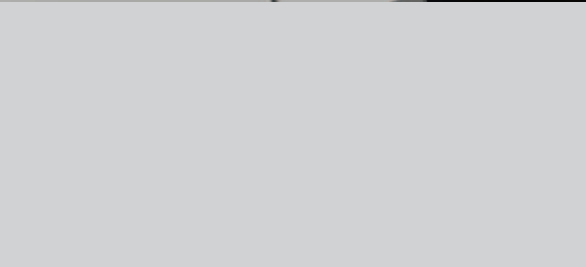
NOUVELLE COLLECTION CUISSON G 6000 DE MIELE

LES TIROIRS CULINAIRES



Miele

LES TIROIRS CULINAIRES DE MIELE





Bénéficiant de tout le savoir-faire Miele, les tiroirs chauffants évoluent pour devenir des tiroirs culinaires. Une prouesse technologique signée Miele, qui permet aujourd'hui une **CUISSON A BASSE TEMPÉRATURE**.

La cuisson : la basse température démocratisée

Réservée longtemps aux grands chefs, la **CUISSON A BASSE TEMPÉRATURE** (de 40 à 85°C) se démocratise en s'invitant dans la nouvelle génération de tiroirs culinaires Miele (2 hauteurs : 14 et 29 cm).

Ce mode de cuisson permet d'obtenir des saveurs raffinées, des viandes juteuses ainsi que des poissons fondants. Il s'agit d'un processus de cuisson qui ne nécessite aucune surveillance et qui permet donc de se consacrer à d'autres tâches en simultané.

Le confort d'utilisation : du bout des doigts

Un réglage sensitif unique : exclusivité Miele, la commande s'effectue par l'effleurement de touches sensibles invisibles, placées sur le rebord intérieur du tiroir.

Facile à charger, le tiroir peut s'ouvrir intégralement et en toute simplicité grâce à ses bras télescopiques et se ferme automatiquement tout en douceur grâce à un système d'amortissement.

Ce tiroir culinaire n'oublie pas sa fonction première : au-delà de la CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, il préchauffe les tasses et les assiettes et maintient des plats au chaud grâce à une fonction timer d'une durée maximale de 4 heures.

L'entretien : so easy !

Le bandeau de commandes est une surface vitrée plane facile à nettoyer.

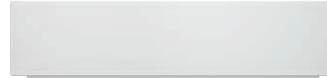
UN ÉQUIPEMENT ET DES FONCTIONNALITÉS PREMIUM LES TIROIRS CULINAIRES ESW 6214 DE MIELE



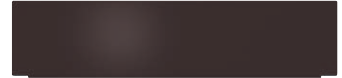
Inox anti-traces



Noir obsidien



Blanc brillant



Brun havane

FICHE TECHNIQUE :

Tiroir culinaire avec bandeau verre et touches sensibles /
Affichage par symboles / Sans poignée

Fonctions :

Préchauffage de la vaisselle / Maintien au chaud des plats
Résultats de cuisson parfaits à basse température
Réglage électronique précis de la température de 40°C à 85°C

Modes de cuisson :

Cuisson à basses températures / Chauffage des tasses /
Chauffage des assiettes / Maintien au chaud

Confort d'utilisation :

Tiroir télescopique pour chargement et déchargement facile
Programmation début-fin / Minuterie
Capacité des couverts pour 6 personnes

Entretien :

Façade inox anti-traces / Bandeau de commande affleurant

Fonction domotique :

Possibilité de connexion avec machine à café

Sécurité :

Façade tempérée / Tapis anti-dérapant / Sécurité oubli

Caractéristiques techniques :

Dimensions de la niche : L 560-568 x H 593-595 x P 555 mm
Hauteur intérieure utile 80 mm
Puissance de raccordement 0.7kW / Tension 230V
Intensité 10A

Accessoires livrés en série :

Livre de recettes pour cuisson à basse température /
Grille intermédiaire

Couleurs :

Inox anti-traces / Noir obsidien / Blanc brillant / Brun havane

www.miele.fr

Contacts Presse Miele

R P C A

Sandra Cren / s.cren@rpca.fr - Pierre Dromson / p.dromson@rpca.fr
65 rue Chardon Lagache 75016 Paris - Tel : 01 42 30 81 00