

Už žádné připalování a dodatečné regulování teploty – s novým digitálním zážitkem z vaření CookAssist od firmy Miele

- Provede Vás krok za krokem celým procesem smažení
- Funguje na všech nových indukčních varných deskách s funkcí TempControl

Díky funkci CookAssist učinila společnost Miele smažení jednodušší a bezpečnější než kdy dříve. Protože Vás aplikace provede krok za krokem celým procesem smažení, podaří se Vám připravit náročné klasické pokrmy jako steak, filet z lososa nebo lívance s borůvkami, i bez jakýchkoli předchozích zkušeností, přesně propečené. Totéž platí i pro rafinované recepty, jako je například směs s batáty připravovaná na pánvi nebo tapas z lilků. Časté dodatečné regulování teploty nebo připalování se tak stanou minulostí.

Kreativní vaření s čerstvými surovinami je pro zdravou a chutnou stravu, která je zároveň i požítkem, mnohem oblíbenější než kdy dříve – protože i samotné vaření je prostě zábava. Ovšem během cesty za dokonalým výsledkem vyvstávají otázky jako například: Jaký stupeň výkonu je správný? Kdy přesně by se měla otočit ryba? Může už na pánvičku cuketa? A je opravdu možné již vše stáhnout z varné desky?

Přitom dosáhnou i zkušení amatérští kuchaři a kuchařky snadno hranice svých možností: A právě zde pomůže inteligentní systém CookAssist, který lze použít u všech aktuálních indukčních varných desek KM 7000 s osvědčenou funkcí TempControl. CookAssist je novou aplikací Miele@mobile. Pomocí chytrého telefonu nebo tabletu Vás celým procesem smažení provede krok za krokem a za pomoci názorných fotografií. Dokonce i zahřívání pánve lze pomocí grafiky sledovat na stupeň přesně. Inteligentní senzor TempControl, který rozpozná teplotu nádobí a udržuje ji automaticky na konstantní hodnotě, se stará o to, aby teplota byla stále správná. Neustálé regulování teploty a dokonce i připalování jsou tak minulostí.

Perfektní výsledek díky aplikaci

Jakmile je dosažena požadovaná teplota pro smažení, budete vyzváni, abyste vložili jídlo na pánev. Na aplikaci je spolehnouti i během všech dalších kroků vedoucích k hotovému pokrmu. Například, kdy je nejlepší okamžik pro otočení lososa nebo steaku. Kromě kuchyňského náčiní vhodného na indukci není potřeba žádné další speciální příslušenství.

Pomocí aplikace CookAssist lze nyní připravit 15 pokrmů. Na dalších receptech už pracujeme, například ve spolupráci s KptnCook, v současné době asi nejúspěšnějším start-upem v oblasti přípravy jídla v Německu. Tato berlínská společnost, do které je zapojena i firma Miele, nabízí prostřednictvím aplikace každý den tři různé třicetiminutové recepty zdarma, a to včetně atraktivního postupu vaření doplněného obrázkem a chytrého nákupního seznamu pro nejbližší supermarket.

Maximální pohodlí díky PowerFlex, TwinBooster a Con@ctivity

Indukční varné desky společnosti Miele s funkcí TempControl kromě toho disponují stupněm pro pozvolné vaření, například pro redukování omáček. Další funkcí je „Udržování teploty Plus“, která zajišťuje šetrné ohřívání nebo udržování teploty pokrmů.

Kromě toho nabízí každá varná deska TempControl varnou zónu PowerFlex, která se přizpůsobuje konkrétní situaci při každém vaření. Dvě samostatné zóny lze dle Vašeho přání propojit v hranatou zónu na vaření nebo ve velkou kulatou varnou zónu, například pro přípravu velké porce těstovin.

O rychlost se navíc v případě potřeby postará výkonný TwinBooster s maximálním možným výkonem 7,3 kW.

Stejně jako všechny varné desky Miele, které lze připojit k síti, disponují i tyto nové modely TempControl funkcí Con@ctivity, díky které se varná deska automaticky propojí s odsavačem par. Klima v místnosti zůstane příjemné – a uživatel se může plně věnovat vaření. Aplikace CookAssist a nové indukční varné desky s funkcí TempControl (široké 80 nebo 90 centimetrů) jsou dostupné od září.