

Nové varné desky: inovativní technologie s klasickým komfortem

Indukce s otočnými voliči

Gütersloh/Berlín, 4. září 2013. – Když jde o vaření, někdo nedá dopustit na praktické otočné ovládací voliče. Kdo chce zkombinovat toto klasické ovládání s moderní indukční technologií, pro toho má Miele nyní novou výkonnou varnou desku.

Výkon a flexibilita, to jsou vynikající vlastnosti nových přístrojů. Modely o šířce 80 cm, které se liší podle různých typů rámců, jsou vybaveny zónou WaterBoost. Ta zajišťuje výkon 5 kW pro extrémně rychlý čas ohřevu.

Na pravé polovině varné desky jsou umístěny dvě varné zóny PowerFlex. Flexibilně se přizpůsobí použitému nádobí a nabízejí maximální výkon zejména pro pánve a velké hrnce. Varné zóny PowerFlex mohou být spojeny dohromady v jeden celek. Tato obdélníková oblast je vhodná například pro použití velkého nádobí. Volitelně lze jednotlivé zóny také sjednotit do velké kruhové plochy. To přijde vhod tehdy, když potřebujete uvařit větší množství vody ve velkém hrnci. Zvláštností technologie PowerFlex od Miele je rovnoměrný přenos energie na dno nádobí. Důvodem je uspořádání řady cívek téměř bez mezer pod sklokeramickým povrchem. Tento konstantní přenos tepla do potravin nabízí ty nejlepší podmínky pro perfektní výsledky vaření.

Varná deska se ovládá kvalitními kovovými voliči, které jsou uspořádány po dvou vpravo a vlevo po stranách sklokeramické plochy. Přiřazení k varným zónám je logické, uživatel sáhne intuitivně po správném otočném knoflíku. Nastavení výkonu pro každou varnou zónu je zobrazeno na displeji se žlutým sedmisegmentovým displejem.

Zákazník má na výběr tvar rámu: model odpovídá designu ostatních vestavných spotřebičů generace 6000 díky dvěma nerezovým lištám, lemujícími horní a spodní okraj desky. Podobné lišty se nacházejí na ovládání nerezových vestavných spotřebičů. Zvolit lze přístroj se širokým vyvýšeným rámem, nebo model pro zapuštění do pracovní desky.

Výhody indukční technologie přehledně

- Na rozdíl od konvenčního způsobu vaření s plynem nebo elektrickou energií je při indukčním vaření teplo vyvíjeno přímo na dně varné nádoby. Teplo vyvíjejí měděné cívky vytvářející elektromagnetické pole. Při postavení hrnce nebo pánve na varnou plochu vznikají v dolní části desky elektromagnetické vířivé proudy produkující teplo. To je přenášeno přímo do nádobí. Pokud nádobí ze sklokeramické plochy sejmete, je přívod energie okamžitě přerušen.
- Indukce je „vaření s turboefektem“. Nastavený výkon je okamžitě využitelný, protože dno hrnce nemusí být ohříváno nejprve zvenčí nebo přes sklokeramický povrch. To dovoluje extrémně krátký čas potřebný k zahřátí.
- Jelikož se sklokeramická deska sama nezahřívá, olej nebo tuk se na varné zóně nemůže připálit. To značně usnadňuje následné čištění. Pozitivním vedlejším efektem je, že varná deska vychladne tak rychle, že neexistuje nebezpečí popálení zbytkovým teplem.
- Přesné zásobování energií a její regulace umožňuje vařit potraviny přesně podle potřeby. Nedochází tak k jejich převaření zbytkovým teplem jako u konvenčních varných desek.