

Miele

Bättre finns inte

Bara hos Miele:

Bryna, tillaga och gratinera –
allt är möjligt med den nya
multipannan.



Multipannan KMB 5000 S – ett kokkärl för olika tillagningsmetoder.

Sedan 1899 är vi trogna vår företagsfilosofi. "Alltid bättre", två ord som har lagt grunden till att säkerställa vår höga kvalitetsstandard och att göra Miele till ett av världens starkaste varumärken inom vitvaruindustrin.



Många innovationer kommer från Miele. Varje dag ägnar sig vår utvecklingsavdelning åt att göra våra produkter ännu bättre och att kombinera dem bättre med varandra.

Med multipannan **KMB 5000 S** har Miele tagit fram ett tillagningskärl för alla inbyggnadsprodukter. Oavsett om du bryner maten på hällen, fortsätter tillagningen i ångkokaren eller gratinerar maten i ugnen – Miele's nya multipanna kan användas för alla dessa tillagningssätt. Multipannan ger högsta matlagningskomfort.

Njut av fördelarna:

- Jämn värmefördelning ger bästa tillagningsresultat
- Snabb och enkel rengöring tack vare nonstickbeläggning
- Maten kan tillagas med lite fett

BARA HOS MIELE Multipanna KMB 5000 S

- Multipannan är av aluminiumgjutgods belagd med kvalitetsytan Durit Protect Plus® som gör den enkel att diska och bara lite fett behöver användas vid matlagningen. Dessutom har den induktionsanpassad botten och lock i polerat rostfritt stål
- Kan användas på alla typer av glaskeramikhällar, i ångkokare, kombiångkokare och i ugnar på galler (ej avsedd för gas-hällar)
- Kapacitet ca 6 port (2,5 kg)
- Ytermått:
B 32,5 x D 26,0 x H 6,0 cm
Höjd inklusive lock med handtag 13 cm



Ett enda kokkärl för tre tillagningsmetoder – finns bara hos Miele.

Oavsett för vem du lagar för eller hur mycket tid du vill lägga på matlagningen, gör det med entusiasm. Gör själva tillagningen av maten till en njutning med hjälp av de förstklassiga kokkärlen från Miele, kokkärl som står för enkelt och säkert handhavande. Vi känner alla till att man för en maträtt kan behöva använda flera inbyggnadsprodukter eller en mängd kokkärl. Varför inte använda ett kokkärl som klarar alla tillagningsmetoder? Miele's multipanna KMB 5000 S kan tack vare sitt material och storlek användas för alla tre tillagningsmetoder.

1. Vitaminbevarande tillagning av mat med ångkokare



Det hälsosamma sättet att laga mat

Till skillnad mot vid kokning ligger maten inte direkt i vattnet och lakas därför inte ur. Den mängd vatten som behövs för tillagningen värms upp utanför tillagningsutrymmet. I själva tillagningsutrymmet strömmar det in ren ånga som omsluter maten mjukt från alla sidor. Ånga tränger ut syret ur tillagningsutrymmet så att livsmedlen inte kan oxidera. Det gör att färg, arom och vitaminer bibehålls optimalt.

2. Snabb och energibesparande bryning på induktionshällen



Hemligheten med blixtsnabb matlagning

Matlagning med induktion har utvecklats till den modernaste matlagningstekniken. Induktionsuppvärmningen alstrar värme direkt i kokkärlens botten med hjälp av ett magnetfält. Därför måste magnetiska kokkärl användas. Energitillförseln i Miele's induktionshällar kan regleras blixtsnabbt och finskaligt. Det gör att du vinner tid och sparar energi.

3. Komfortabel och bekväm ugnstekning



Ett rent nöje

Miele's ugnar med en mängd olika ugnsfunktioner ger optimala förutsättningar för tillagning av alla sorters mat. Med multipannan kan man bryna maten på hällen och sedan tillaga den ugnen, allt i samma kärl. Att gratinera i multipannan är också enkelt.

Miele AB
Industrivägen 20
Box 1397
171 27 Solna
Tel. 08 -562 29 000
Fax 08-562 29 209

Miele AB
Lisa Sass gata 1
422 53 Hisings Backa
Tel. 08-562 29 000
Fax 08-562 29 209

www.miele.se
konsument@miele.se

För service – ring
Miele ServiceHotline

077 077 00 20

Gäller hela Sverige – du blir automatiskt kopplad till närmaste Miele Service Center (du blir ombedd att knappa in ditt postnummer).
Lokalsamtalstaxa.



10 års kvalitetsbevis

Mieles kvalitetsbevis gäller som en värdecheck på 1.000:- vid eventuell reparation upp till 10 år efter köpet av en Miele tvättmaskin, torktumlare, diskmaskin, inbygggnadsugn, inbygggnadshäll som används i enskilt hushåll. Kvalitetsbeviset infördes på den svenska marknaden i mars 1996. Från och med 2004 gäller kvalitetsbevis även för kylskåp, frysskåp, kyl/frys-kombinationer och ångkokare.

Nu kan du registrera ditt kvalitetsbevis på www.miele.se.



Miele Gallery

Miele Gallery är ett exklusivt showroom där du kan upptäcka Mieles värld, utan att känna någon press att köpa. Boka gärna personlig visning för att hitta de produkter som passar dig och ditt hem allra bäst.

Miele Gallery Stockholm

Industrivägen 20, Solna

Miele Gallery Göteborg

Lisa Sass gata 1, Hisings Backa

www.mielegallery.se



www.miele-shop.se

Välkommen till Miele Shop!

I Miele Shop kan du handla Mieles eget sortiment av tillbehör. Här finns dammsugarpåsar, filter och olika tillbehör till diskmaskiner, ugnar och ångkokare mm - allt i originalkvalitet från Miele.

Miele Shop är öppen dygnet runt så du kan beställa när det passar dig och få produkterna hemskickade.

www.miele-shop.se