Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 71 (1996)

Heft: 2

Artikel: Achtung heiss : eine neue Herdgeneration

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-106333

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

ACHTUNG HEISS – EINE NEUE HERD-GENERATION

FOTOS: MIELE AG

Keine Gefahr für Kinder. Der Herd kann mit einer Inbetriebnahme-Sperre gesichert werden. Ein mechanische Verriegelung im Griff macht das Öffnen der Backofentüre unmöglich.

Der Herd von gestern ist out – eine neue Geräte-Generation von Miele besticht durch neuen Komfort, Energieschonung, Sicherheit und pflegeleichte Materialien und ist sowohl für die Schweizer Norm (55 cm Breite) als auch für die Euro-Norm (60 cm Breite) erhältlich. Die absolute Neuheit ist der ausfahrbare Teleskopwagen im Backofen.

Grundsätzlich lässt sich feststellen, dass sich der Herd von heute vom ehemaligen Arbeits- und Nutzgerät zu einem eigentlichen Schmuckstück der Küche gemausert hat. Das formschöne Frontdesign ist bei Miele wahlweise in Lichtweiss, Dunkelbraun, Schwarz oder Edelstahl erhältlich. Die neue Geräte-Generation (H200) ist ab sofort im Fachhandel und bei den Schweizer Küchenbauern verfügbar. Im Marktvergleich ist die neue Produktepalette im oberen Segment angesiedelt und verfügt über einen entsprechend hohen Leistungs- und Komfort-Standard.

ZUM AUSFAHREN: DER TELESKOPWAGEN Die absolute Neuheit auf dem Markt ist der Teleskopwagen. Er macht den direkten Zugriff von vorne und seitlich zum Brat- oder Backgut zum Begutachten, Begiessen oder Bepinseln möglich: Bei aufgeklappter Tür wird der Rost oder das Backblech vollständig aus dem heissen Backofen ausgefahren. Der Braten, Kuchen oder was immer gerade im Ofen brutzelt und bäckt, ist dann offen und von drei Seiten bequem sicht- und greifbar. Kippende Bleche sind kein Thema mehr. Gebannt ist die Gefahr, dass man sich an der heissen Backofenwand verbrennt. Aber auch was sich im geschlossenen Ofen tut, ist kein Geheimnis mehr: Dafür sorgen ein um 20 Prozent vergrössertes Sichtfenster, die optimale Halogen-Ausleuchtung und die helle, besonders pflegeleichte Clean-Email-Beschichtung.

IMMER INTELLIGENTER Mit einem einzigen Drehwahlschalter lassen sich alle Betriebsarten für den Backofen einfach wählen. Die Idealtemperatur dazu schlägt das intelligente Gerät gleich selbst vor und zeigt diese automatisch in Leuchtziffern an. Wenn höhere oder niedrigere Temperaturen gewünscht sind, lassen sich diese mit der Plus-/Minustaste in 5-Grad-Schritten regeln. Die Elektronik entscheidet selbsttätig, wann die vorhandene Wärme zum Fertiggaren ausreicht, und schaltet rechtzeitig die Heizung aus. Mit dieser sogenannten Restwärmenutzung lassen sich bis zu 20 Prozent Energie sparen!

IN 3 SEKUNDEN VON 0 AUF 100 Gute alte Kochplatten haben gegen die modernen Glaskeramik-Kochfelder keine Chance mehr. Die porenlos glatte Fläche aus glasartigem hitzebeständigem Material ist nicht nur ein optischer Blickfang, sondern hat praktische Vorteile: Töpfe und Pfannen stehen kippsicher auf der völlig ebenen Fläche. Je nach Grösse der Pfannen können zusätzliche grössere Heizkreise zugeschaltet werden. Auf den Miele-Glaskeramik-Kochstellen wird besonders energiesparend gekocht. Dafür sorgen die neuartigen Hi-Light-Heizkörper, die mit Strahlungshitze arbeiten. Sie heizen in nur 3 Sekunden von 0 auf 100 Prozent Leistung und schalten anschliessend automatisch zurück auf die gewählte Fortkochstufe. Neu ist auch die «Topferkennung»: Sobald die Pfanne von der Kochstelle genommen wird, unterbricht die Beheizung und schaltet beim Wiederaufsetzen wieder ein.

KINDERSICHERHEIT Auch an die Sicherheit der Kinder hat Miele gedacht: Der gesamte Herd kann mit einer Inbetriebnahme-Sperre gesichert werden. Eine mechanische Verriegelung im Griff macht zudem das Öffnen der Backofentür unmöglich. Die Vollglastüre ist dreifach verglast. Sie reflektiert die Wärme nach innen – die Aussenscheibe wird so nicht heiss.

◁ Der Teleskop-Wagen mit fünf Einschubhöhen kommt in jeder Hinsicht entgegen. Das erlaubt ein einfaches Be- und Entladen des Wagens. Bequemes Begiessen und Bepinseln des Bratgutes und jederzeit optimalen Einblick. Wenn die Backofentür bei Betrieb geöffnet wird, schaltet sich die Backofenbeheizung und das Heissluftgebläse automatisch ab. Vorteile: Energieeinsparung und kein Verbrennungsrisiko durch heisse Luft.

Miele AG
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Telefon 056 417 20 00, Telefax 0800 55 53 55