

KÜCHE

AUSSERGEWÖHNLICH INSPIRIEREND



Miele
IMMER BESSER

DIE KÜCHENZEILE
GMBH

ROTDORNALLEE 45 - 28717 BREMEN
TEL.: 0421 / 63 73 73 - FAX: 0421 / 63 65 221
WWW.DIE KUECHENZEILE.DE



Hochwertige Oberflächen mit grifflosen Fronten in AV2080-GL Terra und AV4030-GL Weiß, Korpus edelstahlfarben und Arbeitsplatte Weiß Steinstruktur.

Ausgestattet mit modernen Markengeräten von Miele: Backofen H2661-1 EEK A+, Induktionskochfeld KM6115 und Kühlschrank K37222iD EEK A++ (Abbildungen ähnlich). Haube und Geschirrspüler gegen Mehrpreis.

[10.998,-]

Inklusive Lieferung und Montage.

Ohne Beleuchtung, Mischbatterie, Nischenrückwand und Dekoration.

CULINART GOURMET: DICKES AUSSTATTUNGSPLUS FÜR GOURMETS

Im Vergleich zu den vergleichbaren Seriengeräten verfügen die CulinArt Gourmet-Modelle über ein Ausstattungsplus. Dazu gehören 25 Automatikprogramme und die Funktion „Klimagaren“. Mit dieser innovativen Zubereitungsart lassen sich durch gezielte Dampfstöße besonders gute Resultate bei vielen Back- und Bratvorgängen erzielen. Damit das leicht von der Hand geht, legt Miele ein Rezeptheft für die

Automatikprogramme sowie ein Brotbackbuch bei. Zusätzlich mit an Bord ist auch ein gelochtes Gourmet-Backblech, so dass Hitze (oder Feuchtigkeit) auch von unten an das Gargut gelangt – ideal beispielsweise für die Zubereitung von Brot, Pizza oder Pommes Frites. Zum Paket gehört außerdem die zusätzliche Betriebsart Bratautomatic mit Vorteilen beim Anbraten und automatischen Fortgaren von Fleisch.



INKLUSIVE: GOURMET-BRÄTER



CULINART: DIE HIGHLIGHTS IM ÜBERBLICK

- **Garraum mit 76 Liter Volumen und 5 Einschubebenen**
- **FlexiClip-Vollauszug:**
Dank des praktischen Auszugs lassen sich Backbleche, Roste und der Gourmet-Bräter vollständig herausziehen, so dass Sie bequem an Ihr Gargut kommen.
- **EasyControl-Gerätesteuerung mit versenkbaren Drehknebeln**
- **Elektronische Temperaturregelung von 30° bis 300°C**
- **Anzeige der Tageszeit im Display**
- **Start-/Stopp-Programmierung**
- **Vorschlagstemperaturen für Betriebsarten**
- **25 Automatikprogramme:**
Die komfortablen Programme steuern Betriebsart, Temperatur sowie Dauer und unterstützen Sie bei der Zubereitung von 25 köstlichen Speisen.
- **Klimagaren:**
Die innovative Gartechnologie sorgt mit gezielten Dampfstößen dafür, dass Teige unvergleichlich locker werden und Krusten perfekt gebräunt sind.
- **PerfectClean- oder Pyrolyse-Ausstattung:**
Die patentierte Antihalt-Oberflächenveredelung oder die automatische Selbstreinigung machen die Reinigung des Innenraums unglaublich leicht.



Hochwertige Oberflächen mit Fronten in AV1030 Weiß glänzend und AV1095 Eiche Cornwall, Korpus Eiche Cornwall und Arbeitsplatte Granit schwarz.

Hervorragend ausgestattet mit Markengeräten von Miele: Backofen H2260B EEK A, Glaskeramikkochfeld KM5600, Inselhaube PUR96D EEK D und Kühlschrank K5111-2 EEK A+ (Abbildungen ähnlich). Geschirrspüler gegen Mehrpreis.

[6.298,-]

Inklusive Lieferung und Montage.

Ohne Beleuchtung, Mischbatterie, Nischenrückwand und Dekoration.

LECKERE BROTE WIE FRISCH VOM BÄCKER: DANK CULINART GOURMET

Rezepttipp:

Gedrehte Stangenbrote

ZUTATEN

(für 3 Brote)

- 150 g Roggenmehl (Type 1150)
- 350 g Weizenmehl (Type 550)
- 2 schwach geh. TL Salz
- 1 Pck. Trockenbackhefe
- 2 EL Obstessig
- 2 TL flüssiger Honig
- 300–350 ml lauwarmes Wasser

Zubereitungszeit

45 Minuten, ohne Teiggezeit

ZUBEREITUNG

Für den Teig Roggen-, Weizenmehl, Salz und Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Obstessig, Honig und Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 40 Minuten). Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. Teigrolle in 3 gleich große Portionen teilen. Jede Teigportion zu einer Stange (etwa 28 cm Länge) formen und 2–3-mal um sich selbst drehen, sodass eine unregelmäßige Stange entsteht. Die Teigstangen auf das gelochte Backblech legen, kräftig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 20 Minuten). Das Backblech in den vorgeheizten Backofen (180 °C) schieben (siehe Einleitung). Die Stangenbrote vom Backblech nehmen und auf einem Combirost erkalten lassen.

Klimagaren, Temperatur 180°C, Dampfstoß: 1 manuell

Zeitpunkt des Dampfstoßes: sofort nach dem Einschub der Brote

Dauer: 25 – 30 Minuten, Einschubebene: 2. von unten

Guten Appetit!

Miele
IMMER BESSER



[9.398,-]

Hochwertige Oberflächen mit Fronten in AV5020 Weiß, Korpus Weiß und Arbeitsplatte Akazie grau.

Im Lieferumfang enthalten sind Markengeräte von Miele: Backofen H2661-1 EEK A+, Glaskeramikkochfeld KM5812, Inselhaube PUR96D EEK D und Kühlschrank K 511i-2 EEK A+ (Abbildungen ähnlich). Geschirrspüler gegen Mehrpreis.

Inklusive Lieferung und Montage.

Ohne Beleuchtung, Mischbatterie, Nischenrückwand und Dekoration.

UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

DARAUF KÖNNEN SIE SICH VERLASSEN

Qualität – erwächst aus vielen Details

Beste Materialien, höchste Ansprüche an Funktionalität und Komfort, aber auch elegantes Design und handwerklich perfekte Arbeit zeichnen unsere Küchen aus. Sie bieten Harmonie und Perfektion in jedem Detail. Erdacht und gefertigt in Deutschland.

Kompetenz – auf höchstem Niveau

Aus der Vielfalt an Farben, Materialien, Designs, Ausstattung und Technik, die richtige Wahl zu treffen, erfordert Kompetenz, Erfahrung und natürlich Kreativität. Das sind nur einige der Stärken des ai-Partners. Bereits mehr als 100.000 verkaufte Küchen und damit durch zufriedene Kunden getestet.

Service – ist gelebte Zufriedenheit

Gerade beim Service bieten wir eine Fülle an Dienstleistungen an, die weit über das gewohnte Maß hinaus reichen. Gelebte Zufriedenheit unserer Kunden nennen wir das. Daran arbeiten wir jeden Tag – mit Engagement und Begeisterung.

Beratung und Planung – aus erfahrener Hand

Jeder ai-Partner ist zugleich auch ein erfahrener Einrichter. Wenn Sie es wünschen, spielen wir auf der ganzen Klaviatur unseres Könnens. Wir erstellen Ihnen gerne ein innenarchitektonisches Gesamtkonzept. Wir beraten Sie in Sachen Wand und Bodengestaltung, alles aus einer Hand und mit langjähriger Erfahrung des ai-Partners.

Preiswürdigkeit – durch starke Gemein- schaft

Die ai-Partner haben eines gemeinsam: Durch die Mitgliedschaft in unserem Verbund zählen sie zu einem der größten Küchenanbieter in Deutschland. Auch deshalb sind unsere Küchen so außerordentlich günstig im Preis.

DIE KÜCHENZEILE
GMBH

ROTDORNALLEE 45 - 28717 BREMEN
TEL.: 0421 / 63 73 73 - FAX: 0421 / 63 65 221
WWW.DIE.KUECHENZEILE.DE