

5 Welche Komfortmerkmale sind Ihnen besonders wichtig?



Geschirrspüler-geeignete Topfräger:

Bei manchen Modellen können die Topfräger im Geschirrspüler gereinigt werden.



Emaillierte Gusstopfräger und Brennerköpfe:

Die Emaillierung vereinfacht die Reinigung und sorgt für einen langen Werterhalt.



Elektrozündung mit Einhandbedienung:

Sie können mit einer Hand die Flamme des Brenners entzünden. Dies macht Streichhölzer oder Feuerzeuge überflüssig.



Sicherheitsausschaltung:

Bei Modellen mit diesem Merkmal schaltet sich die Gaszufuhr nach ungewöhnlich langem Betrieb automatisch ab.



Welche Aspekte sind Ihnen wichtig?

Mittels dieser ausgefüllten Checkliste kann Ihnen Ihr Fachhändler die für Sie am besten geeigneten Geräte vorstellen.

1. Geräteart

- Edelstahl
- Glaskeramik
- Integriert, flach

5. Komfortmerkmale

- Geschirrspüler-geeignete Topfräger
- Emaillierte Gusstopfräger und Brennerköpfe
- Elektrozündung mit Einhandbedienung
- Sicherheitsausschaltung

2. Größe

- 60 cm Breite
- 90 cm Breite

3. Grundlegende Leistungsmerkmale

- Standardbrenner
- Wokbrenner

4. Gerätebedienung

- Ohne Elektronik
- Mit Elektronik

So finden Sie Ihr richtiges Gaskochfeld

Kaufberater



Miele Ges.m.b.H,
Mielestraße 10,
5071 Wals/Salzburg
Fon +43 50 800 0 | Fax +43 50 800-81219 |
E-Mail: info@miele.at



Auch im Internet:
interaktiver Kaufberater
auf www.miele.at



Auch im Internet:
interaktiver Kaufberater
auf www.miele.at

1 Welche Art von Gerät wünschen Sie?

Zunächst sollten Sie sich beim Kauf eines Gaskochfeldes darüber Gedanken machen, welche Art von Gerät Sie benötigen.



Gaskochfelder auf Edelstahlbasis:

Professionelles Design durch hohen Edelstahlanteil. Die Edelstahlmulde hebt sich von der Arbeitsplatte ab.



Gaskochfelder auf Glaskeramikbasis:

Verbindung zwischen klassischem Gaskochfeld und eleganter Glaskeramik. Bietet Vorteile bei der Reinigung.



Integrierte, flache Gaskochfelder:

Besonders flaches Design auf Edelstahlbasis, das sich dezent in das Küchenumfeld einfügt.

2 Welche Größe soll Ihr Gaskochfeld haben?

Achten Sie beim Kauf darauf, wie viel Platz Ihnen zur Verfügung steht.



Schmal:

60 cm Breite mit 4 Brennern



Extra breit:

90 cm Breite mit 5 Brennern

3 Welche grundlegenden Leistungsmerkmale sind Ihnen wichtig?



Standardbrenner:

Jedes Gaskochfeld ist mit einer Reihe an Standardbrennern in verschiedenen Größen ausgestattet. Diese verfügen über unterschiedliche Leistungen und Durchmesser.



Wokbrenner:

Für Gerichte aus der Wokküche bzw. große Pfannen und Töpfe geeignet. Es gibt zwei verschiedene Varianten: entweder werden zwei Flammkreise gemeinsam reguliert oder separat, wodurch auch sehr kleine Leistungen abgerufen werden können.

4 Welche Gerätebedienung bevorzugen Sie?



Gaskochfelder ohne Elektronik:

Das Kochfeld wird über mechanische Knebel bedient. Bei Flammausfall sorgt ein Gasstop-System für eine sofortige Unterbrechung der Gaszufuhr. So kann das Gas nicht unbewusst ausströmen.



Gaskochfelder mit Elektronik:

Das Kochfeld wird über Knebel bedient, die mit einer Elektronik verbunden sind. Hierdurch ist die Zündung beschleunigt und bei Flammausfall erfolgt ein automatisches Wiederzünden. Manche Geräte verfügen zudem über einen Kurzzeitwecker sowie Heiß- und Restwärmeanzeigen.