



PRESSE-INFORMATION

Kochen mit Gas völlig neu erleben: Die Gaskochmulden der Smeg Designlinie Dolce Stil Novo

Die Smeg Gaskochfelder im Design Dolce Stil Novo vereinen luxuriöse Eleganz mit modernster Technik. Als neuestes Glanzlicht hat Smeg jetzt auch ein kombiniertes Gas-/Induktionskochfeld im Programm.

München, August 17 – Die neue Designlinie Dolce Stil Novo von Smeg erkennt man auf den ersten Blick: Sie vereint edle Hell-Dunkel-Kontraste mit einer zeitlos klaren Linienführung. Hier zeigt sich die Handschrift der italienischen Designschmiede. Smeg kombiniert für diese Hausgeräte-Linie schwarzes Glas, Kupfer und Edelstahl mit modernster Küchentechnik.

Für jede Küchensituation bietet Dolce Stil Novo die passende Kochfeld-Variante, sei es Induktion, Gas oder eine Kombination: von 100 cm breit bis 38 cm schmal, vom einflammigen Brenner mit Wok-Ring über Domino-Kochfelder bis zu Kochmulden mit maximal sechs Kochstellen. Mit ihren Oberflächen aus Edelstahl oder schwarzer Glas-keramik harmonisieren die Gaskochfelder perfekt mit der luxuriösen Ästhetik einer eleganten Küche. Die Highlights der Edel-Serie:

- **Gas meets Induktion:** Mit dem neuen Gas-/Induktionskochfeld der Designlinie Dolce Stil Novo vereint Smeg das Beste aus beiden Welten. Vier Induktionskochzonen werden flankiert von einem Superblitz-Gasbrenner mit dreifachem Flammenkranz. In Kombination mit dem Wok-Ring geht damit der Traum jedes Liebhabers asiatischer Küche in Erfüllung.
- **Ring of Fire:** Die hochmodernen „Blade Flame“-Brenner von Smeg erzeugen einen einzelnen, vertikalen Flammenring. Die Flachstrahlbrenner sind besonders effizient, da der Flammenring Töpfe und Pfannen schneller und gleichmäßiger erhitzt als herkömmliche Brenner.
- **Wo Schmetterlinge Töpfe tragen:** Für die Gaskochmulden der Designlinie Dolce Stil Novo von Smeg gibt es Abstellroste in fünf Variationen. Neben klassisch-schlichten Kreuzformen aus Gusseisen oder Edelstahl sorgen vier kunstvoll gestaltete Motive aus Fauna und Flora für ein weiteres Glanzlicht in der eleganten Küche. Die filigranen Vögel, Schmetterlinge, Früchte oder Blätter

PRESSE-INFORMATION

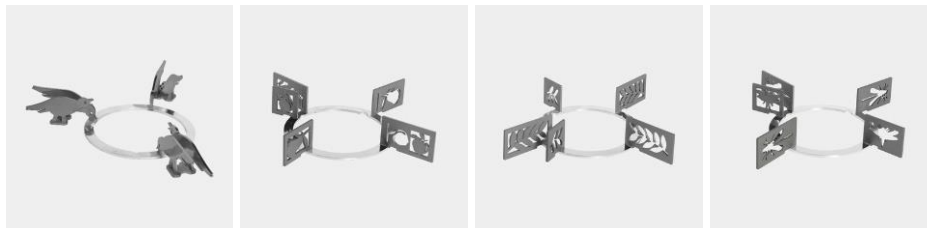
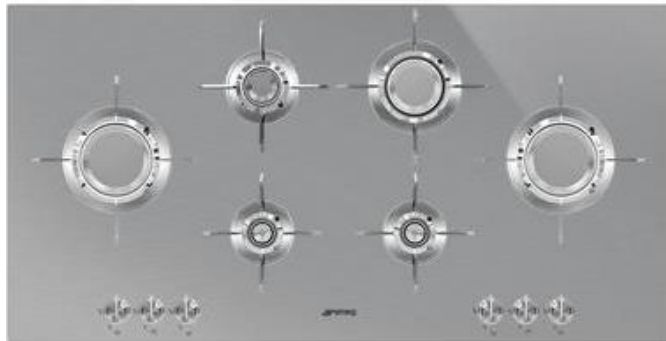
sind dennoch besonders widerstandsfähig gegen Hitze – dank Titanium-Beschichtung. Sie werden als Sonderzubehör angeboten.

[2.199 Zeichen inkl. Leerzeichen]

Smeg produziert hochwertige Hausgeräte für den privaten und gewerblichen Bedarf. In Zusammenarbeit mit namhaften Architekten und Designern entstehen klassisch-elegante Produkte für Küche und Haushalt, die Design und Funktion vereinen – mit einem ganz individuellen Erkennungswert. Für professionelle Anwender in der Gastronomie bietet der Geschäftsbereich Smeg Foodservice technisch innovative Küchengeräte mit hoher Ergonomie. Die Sparte Smeg Instruments sorgt mit ihren Medizintechnik-Produkten für zuverlässige Praxishygiene. Alle Produkte werden im unternehmenseigenen Entwicklungszentrum entwickelt, gefertigt wird hauptsächlich an drei Standorten in Italien. Das 1948 gegründete Familienunternehmen aus Norditalien beschäftigt rund 2000 Mitarbeiter. Es wird in dritter Generation von der Familie Bertazzoni geführt. Smeg ist weltweit mit über 18 Niederlassungen vertreten.



PRESSE-INFORMATION



Pressekontakt:
SMEG Deutschland GmbH
Erika-Mann-Str. 57
80636 München
Tel. +49 89 92 33 48 - 0
www.smeg.de

Cindy Böhm
Presse-Referentin
+49 89 24418512
cindy.boehm@boehm-projects.de