

**Expertentipp** – vom Fachmann empfohlen

**Küche Aktiv**<sup>®</sup>

...über  
**70x**  
in Deutsch-  
land

**Ihr Küchenfachmarkt in Coswig**

## **Der Dampfgarer von Miele – Perfektion ganz nach Ihrem Geschmack**

Dampfgaren – die moderne Art der Essenszubereitung. Neben rein praktischen Vorteilen wie Zeit- und Energieersparnis ist es überaus gesund. Das langsame Garen erhält weitgehend die gesunden Inhalts- und Nährstoffe von frischen Lebensmitteln. So zubereitete Speisen schmecken natürlich und lecker.

Neue Technologien führen zu perfekten Ergebnissen und haben die Garteknik verfeinert. So können Gemüse, Fisch und Fleisch ganz individuell nach

Ihrem Geschmack zubereitet werden – zart, bissfest oder mit knuspriger Oberfläche, einzeln oder auch als komplettes Menü – ganz nach Ihren Wünschen.



Spitzentechnologie im eleganten Kleid: Dieser Dampfgarer aus der Designlinie ContourLine von Miele ist mit dem leistungsstarken Dampferzeuger MultiSteam ausgestattet. Die Geräteeinstellungen nimmt der Benutzer im innovativen TFT-Display vor.

*Eleonore Vetter  
Inhaberin von  
Küche Aktiv in Coswig*



# Prospekt 2014



**Öffnungszeiten:**

**Montag bis Freitag  
9.30–19.00 Uhr**

**Sonnabend  
9.00–14.00 Uhr**

[www.kueche-aktiv-coswig.de](http://www.kueche-aktiv-coswig.de)



**Kötitzer Straße 2 / Ecke Dresdner Straße · 01640 Coswig bei Dresden · Telefon (0 35 23) 77 40 80**