

Horká pára se potkává s rychlou vlnou

Jedinečný vestavný přístroj od Miele spojuje přednosti parní trouby a mikrovlny a šetří místo

Pokud jde o nejpoužívanější přístroje na vaření, je sporák jasná jednička. Napínavé to bude u pomyslného druhého místa. Zde zatím vede mikrovlna, ale nastupují i parní trouby. Z důvodů úspory místa je to pak často „buď, anebo“. Toto dilema nyní pomůže vyřešit zcela nově zkonstruovaný vestavný přístroj Miele – parní trouba s mikrovlnou DGM 6800.

Více než devět z deseti zákazníků Miele si pro svoji novou kuchyni přeje druhý vestavný přístroj na vaření – a váhají přitom často mezi parní troubou a mikrovlnou. Parní trouba s mikrovlnou je ideální řešení, protože spojuje komfort mikrovlny s jakostí pokrmů připravených v parní troubě Miele, a představuje bezpochyby velký potenciál.

Na výrobu páry využívá Miele technologii MultiSteam, stejně jako u ostatních parních trub – s výkonným externím výrobníkem páry (3,3 kW) a osmi parními vstupy na zadní stěně ohřevného prostoru pro rychlou a rovnoměrnou výrobu a rozdělení páry. Mikrovlnný výkon lze nastavit na sedm stupňů (max. 1 000 W). Specialitami jsou funkce Quick-Start (například pro ohřátí kakaa na stisknutí tlačítka) a automatický program na popcorn.

Z hlediska principu fungování nemohou být parní trouba a mikrovlnka odlišnější, a proto se museli vývojáři Miele potýkat hned s několika technickými výzvami. Dvířka přístroje tak mají speciální konstrukci, aby se nedostala ven mikrovlnná energie a přístroj byl současně trvale parotěsný. Kromě toho jsou ohřevné prostory parních trub u Miele zásadně z nerezové oceli, protože tento materiál splňuje testovací kritéria Miele na 20letou životnost i ve stoprocentně parní atmosféře. Z provozu mikrovln je ale známo, že kov v ohřevném prostoru může vést k jiskření. Miele tento problém vyřešilo sloučeninami křemíku, které účinně oddělují nerezový ohřevný prostor od nerezových postranních mřížek. Ohřevný prostor se zvětšil na objem 40 litrů, je osvětlen LED diodami s dlouhou životností a vybaven mimořádně velkými napařovacími miskami a skleněnou miskou.

Parní trouba s mikrovlnou DGM 6800 má všechny benefity špičkového modelu parní trouby. To zahrnuje více než 150 automatických programů, které lze rychle zpřístupnit pomocí M Touch displeje s vyhledávací funkcí. Uživatelé mohou vytvořit a uložit až 20 vlastních programů. Vytváření vlastních programů má u DGM 6800 praktický užitek navíc, neboť kombinace obou provozních způsobů spojuje rychlost mikrovlny s vynikající kvalitou pokrmů připravených v parní troubě. Možné je například šetrné rozmrazování a rovnoměrné ohřívání jedním postupem. Kdo chce připravit zmrazenou hustou polévku, uloží čtyři kroky jako vlastní program, který je tvořen střídavě mikrovlnným provozem a přípravou v páře. I při jednoduchém ohřívání může mít sled páry a mikrovlnné energie smysl, protože jídla tak snadno nevyschnou. Návod k obsluze přístroje DGM 6800 obsahuje první příklady užitečné kombinace provozních způsobů vaření v páře a mikrovlny.

Nová parní trouba s mikrovlnou od Miele je vhodná pro vestavbu do výklenku širokého 45 cm. K dostání je v designové řadě PureLine v provedení nerezové oceli CleanSteel, a v barvách obsidiánově černá, brilantově bílá a Havana hnědá. K vybavení patří čtyři napařovací misky z nerez oceli, rošt, skleněná záchytná miska, dvě odvápnovací tablety a kuchačka pro vaření v páře. Přístroj bude v dubnu uveden na český trh.