

DGC 6860 XXL od Miele nabízí špičkové vybavení / nyní s pevným připojením na vodu

Nový špičkový model korunuje sortiment konvektomatů

U konvektomatů zaznamenává Miele významný meziroční nárůst prodeje. Nyní společnost doplňuje sortiment o nový špičkový model DGC 6860 XXL. Ten přichází s extra velkým ohřevným prostorem, špičkovým vybavením a volitelně v provedení s pevným připojením na vodu.

DGC 6660 XXL se objevil na trhu již na podzim 2014. Tento model je vestavný pro klasický výklenek široký 60 centimetrů a je vybaven 68litrovým ohřevným prostorem s plnou funkcí parní a pečicí trouby v jednom přístroji. Nový DGC 6860 XXL kombinuje jejich vlastnosti s ještě lepším vybavením. Je třeba zmínit například displej M Touch, což je TFT displej s vysokým rozlišením, který lze ovládat stejně jako chytrý telefon, včetně praktické vyhledávací funkce pro automatické programy.

Mezi další funkce patří patentovaný bezdrátový pokrmový teploměr pro přípravu masa dle jeho vnitřní teploty, plně výsuvné pojezdy FlexiClip s povrchem PerfectClean a možnost připojení do sítě Miele@home. A poprvé lze velký přístroj DGC XXL také pevně připojit na rozvod vody (DGC 6865 XXL).

Královská třída kuchyňských spotřebičů

Vzhledem k různorodým možnostem přípravy pokrmů patří konvektomaty Miele ke královské třídě mezi kuchyňskými spotřebiči. Vynikajícím využitím je tzv. kombinovaný režim. Při této metodě může uživatel definovat jednotlivé kroky vaření a přesně upravit další nastavení, teplotu, čas a zejména vlhkost v ohřevném prostoru.

Hamburská kuchařská hvězda Wahabi Nouri oceňuje tento způsob přípravy zejména u masa: nejprve osmahne dva kilogramy hovězí pečeně, pak ji vloží do konvektomatu DGC XXL na deset hodin při horním / spodním pečení na 75

stupňů a 70 procent vlhkosti. Kulinářský zážitek, samozřejmě doplněný o perfektní marinádu a následnou přípravu omáčky.

Kromě kombinovaného provozu jsou k dispozici režimy přípravy v páře, sous-vide, horký vzduch plus, horní / spodní pečení, horní pečení, spodní pečení, intenzivní pečení, speciální moučník, pečení dozlatova a tři funkce grilu. Kromě ručního nastavení možností přípravy přístroj nabízí více než 200 automatických programů. Navíc mohou být z výše uvedených režimů sestaveny a uloženy vlastní programy.

Nejlepší výsledky díky rychlému ohřevu

Pro vynikající výsledky při samostatném vaření v páře je potřeba velmi krátkých ohřívacích časů, protože čím rychleji pára vytlačuje kyslík z trouby, tím šetrnější je k pokrmům. DGC 6860 XL je rovněž v tomto ohledu vynikající a nabízí zahřátí na 100°C v krátkém čase, a to díky silnému vyvíječi páry (3,3 kW) a technologii vstřikování páry MultiSteam. Uživatel naplní nádržku na vodu (není potřebné pro modely s pevným připojením na vodu) umístěnou za motoricky otevíratelným panelem přístroje. Odtud je voda přiváděna do vyvíječe páry za ohřevným prostorem, mění se na páru a rovnoměrně je osmi tryskami přivedena do vnitřku trouby. Tento vnější způsob vyvíjení páry má další výhodu v tom, že se netvoří usazeniny vápníku v ohřevném prostoru. Technologie MultiSteam je exkluzivním rysem konvektomatu Miele.

Miele vybavilo přístroj DGC XXL ohřevným prostorem z nerezové oceli s Iněnou strukturou. Nerezový povrch je navíc ošetřen vrstvou PerfectClean. PerfectClean je patentovaná povrchová úprava pro sporáky a trouby, která má výjimečné nepřilnavé vlastnosti a velmi snadno se čistí. Pro obzvláště obtížně odstranitelné usazeniny existují také různé programy čištění, jako je například „odmočení“ pomocí páry.

Velký konvektomat v základní výbavě obsahuje univerzální plech, rošt, perforované nádoby na vaření v páře a rovněž kuchařku. Přístroj je k dispozici v designovém provedení PureLine v barvách nerez CleanSteel, brilliantová bílá, obsidian černá a havana hnědá.