

## V dialogu s potravinou: Miele na IFA odhaluje revoluční způsob vaření

**Dialogová trouba je rychlejší a mnohostrannější než jakýkoli jiný přístroj na vaření a poskytuje vynikající výsledky**

**Příprava ryby v ledovém bloku nebo telecí filé v těstíčku ze včelího vosku, aniž se při tom led a vosk rozpustí? Je na čase změnit nazírání na vaření – s dialogovou troubou od Miele. Poprvé je zde použita technologie, která prostřednictvím elektromagnetických vln přistupuje k povaze potravin inteligentním způsobem. Maso tak bude rovnoměrněji připravené a šťavnatější, ryba a zelenina si zachovají svoji jemnou strukturu a těsto mnohem lépe nakyne. Jednotlivé přísady celého menu můžete dát společně na plech, a přesto budou hotové přesně ve stejném okamžiku – a to až o 70 % rychleji než s běžnými postupy přípravy. V České republice bude dialogová trouba k dostání v roce 2019.**

Ačkoli ji zvenku nerozeznáte od pečicí trouby, dialogová trouba otvírá dosud netušené zážitky z vaření a požitku z jídla. Příklad, který při každém předvádění všechny ohromí: syrová ryba v ledovém bloku vložená do dialogové trouby. Výsledkem je po několika minutách dokonale připravená ryba, zatímco led je nadále zmrzlý. Neméně působivá je i tato příprava: jehněčí kýtu položíme na papriku a zelený chřest, zbytek plechu vyplníme osminkami brambor a vše vložíme do dialogové trouby.

Asi po 45 minutách je jehněčí maso rovnoměrně připravené, zelenina je lehce na skus a brambory jsou měkké – všechno automaticky, bez přerušení nebo přidávání přísad. V konvenční pečicí troubě se toto menu nedá připravit tak jednoduše, s tímto výsledkem a za tuto dobu. I tak rozdílné přísady jako losos a listové těsto, které jsou společně tak lahodné, se tímto způsobem dají připravit jednoduše, rychle a naráz.

Rozmanité použití a kvalita výsledku se zakládají na technologii M Chef od Miele. Při ní do potravin pronikají elektromagnetické vlny, které vytvářením tepla spouštějí proces přípravy. Dialogová trouba disponuje modulem, který vytváří elektromagnetické vlny v definovaném frekvenčním spektru a dvěma anténami je odvádí do ohřevného prostoru. Protože molekuly v potravinách jsou různě uspořádané, a to se také ještě mění během procesu přípravy, proces přípravy podporuje stále přizpůsobování frekvencí. Přes antény dostává dialogová trouba také neustálé zpětné hlášení o tom, kolik energie potravina již přijala.

## **Vynikající výsledky pomocí technologie M Chef a konvenčního provozního způsobu**

Další významná výhoda technologie M Chef spočívá v tom, že se potraviny připravují „v celém objemu“ – např. filé bude od okraje až do jádra rovnoměrně růžové. U klasické pečicí trouby je to mnohem obtížnější, protože přenos tepla probíhá zvenku dovnitř. Když je tedy vnitřek správně připraven, vnější vrstvy jsou často již příliš upečené.

Protože elektromagnetické vlny provádějí přípravu bez opečení, dá se například připravit chléb bez kůrky. Pokud však preferujeme klasicky upečený chléb nebo maso s opečenou krustou, lze technologii M Chef kombinovat s konvenčními provozními způsoby. Na to je dialogová trouba optimálně připravena, neboť disponuje špičkovou výbavou kuchyňských přístrojů Miele, uživatelsky přátelským M Touch displejem a funkcí pyrolytického samočištění. Elegantní a rovnoměrné osvětlení všech úrovní zde poprvé zajišťuje velmi kvalitní LED osvětlení BrilliantLight.

## **Miele App přenáší parametry receptu přímo do dialogové trouby**

Inspiraci a další potěšení z vaření slibuje možnost propojení dialogové trouby do datové sítě. Možnost receptů v aplikaci Miele@mobile je ideální platformou pro zkoušení a experimentování. Uživatel si zde může vybírat z četných automatických programů vyvinutých speciálně pro dialogovou troubu. Vedle videí s přípravou a možnosti vytvořit si vlastní nákupní seznam umožňuje aplikace přenést parametry přípravy určitého receptu přímo do přístroje. S touto funkcí mají uživatelé přímé spojení s experimentální kuchyní Miele, neboť vydařené pokusy mají milovníci vaření velmi brzy k dispozici ke stažení.

Při obsluze dialogové trouby vstupují do hry dva nové komponenty: jednotky Gourmet (Gourmet Units) a intenzita. Gourmet Units slouží jako jednotka množství energie, která se přivádí do připravovaného pokrmu, přičemž 1 jednotka Gourmet odpovídá jednomu kJ. Pro intenzitu jsou k dispozici nastavení „silná“, „střední“ a „mírná“. Pro většinu potravin je správnou volbou „silná“, „mírná“ má smysl pro choulostivá jídla, jako je třeba suflé.

## **Gourmet Assistent a Gourmet Profi podporují kreativitu**

Ovládání je usnadněno automatickými programy, aniž by byla potlačována kreativita kuchaře. Pro individuální postup má kuchař k dispozici dvě volby. Gourmet Profi je vhodný pro uživatele, kteří již mají určitou zkušenost a také sami rádi experimentují, neboť zde se veškeré parametry jako provozní způsob, Gourmet Units, intenzita a doba přípravy volí výhradně manuálně. Gourmet Assistent kuchaře podporuje tím, že v závislosti na druhu a množství potravin předkládá vhodná nastavení pro zajištění vynikajícího výsledku.

Prodej začíná v dubnu 2018 v Německu a Rakousku, na český trh se dialogová trouba dostane v roce 2019.