

Šest otázek k technologii dialogové trouby

S dialogovou troubou od Miele se snadněji a rychleji než jakýmkoli jiným postupem a s vynikajícím výsledkem dají připravit náročná menu. Funguje i zdánlivě nemožné, jako je příprava ryby v ledovém bloku bez roztání ledu. Další podrobnosti k revolučním schopnostem dialogové trouby podává tisková zpráva č. 20/2017. Zde jsou zodpovězeny doplňující dotazy k technologii.

Co se děje v dialogové troubě po technické stránce?

Poprvé jsou zde použity elektromagnetické vlny s proměnlivými kmitočty, které přistupují inteligentně k vlastnostem surovin (M Chef). To se děje vždy v kombinaci s konvenčním provozním způsobem, jako je horní/spodní pečení nebo horký vzduch.

Jak se liší od mikrovlny?

Zatímco mikrovlna se používá především na rozmrazování a ohřívání, je dialogová trouba filigránský nástroj pro náročnou přípravu pokrmů. Pokrm je sice v obou případech ohříván elektromagnetickými vlnami, dialogová trouba ale na připravovaný pokrm působí mnohem menším výkonem, využívá spektrum frekvencí místo frekvence jediné a stále měří, kolik vyslané energie potravina skutečně přijala. Podle toho pak reguluje proces přípravy. Navíc v dialogové troubě vlny pronikají hlouběji, než je tomu v mikrovlně. Také to přispívá k zvláště rovnoměrné přípravě.

Jaké frekvence využívá dialogová trouba?

Pracuje v kmitočtovém rozsahu kolem 915 MHz. Tento rozsah v Evropě využívají také mobilní sítě. Dvířka proto mají speciální konstrukci, aby bylo vyloučeno rušení mobilní sítě.

Gourmet Units a intenzita – musí se člověk učit vařit zcela od začátku?

Oba tyto parametry jsou skutečně nové. Jednotky Gourmet představují množství energie, které má být přivedeno do připravovaného pokrmu (1 Gourmet Unit = 1 kJ), a intenzita reguluje, jak rychle má potravina toto množství energie přijmout. Zkušenosti a recepty, které byly vypracovány s konvenční troubou, se pomocí následujícího přibližného pravidla dají přizpůsobit i dialogové troubě: provozní způsob uvedený v receptu doporučujeme zkombinovat s funkcí M Chef a po polovině uvedené doby zkontrolovat stupeň přípravy. Tímto postupem často dosáhneme prvotřídního výsledku. O nastavení jednotek Gourmet a intenzity se nemusíte vůbec starat.

O kolik rychlejší je dialogová trouba?

Několik příkladů: Mramorový moučník vyžaduje v dialogové troubě 37 minut oproti 55 minutám v pečicí troubě; zapečené brambory budou hotové za 35 místo 60 minut; pro oblíbené trhané vepřové se odhadují 2 hodiny a 20 minut místo 8 až 16 hodin (nejméně o 70 % rychlejší). Je také možné šetrně rozmrazit zmrazené přísady a automaticky je uvařit až do požadovaného stavu.

Pro koho je dialogová trouba určena a kdy bude k dostání?

Dialogová trouba oslovuje ambiciózní domácí kuchaře, při prvních představeních ale udělala dojem i na profesionály. V Německu je zahájení prodeje stanoveno na duben 2018. Na český trh se tento produkt dostane v průběhu roku 2019.