

Vaření v páře – kulinářská dokonalost propojená s každodenní rychlostí a zdravým stravováním

- Parní trouba s větším vnitřním prostorem
- Jednoduše se k sobě hodí: Mix & Match u kombinovaných parních trub

Žádný jiný výrobce domácích spotřebičů se tolik nezasloužil o vývoj technologie přípravy pokrmů v páře jako Miele. Již v roce 1998 společnost představila parní troubu s vodní nádržkou DG 163, která se snadno vešla do kuchyně a sloužila jako základ skupiny výrobků představených v následujících letech. S generací 7000 nyní Miele představuje pátou sérii a současně nejširší a nejvíce inovativní nabídku těchto spotřebičů na trhu: parní troubu, parní troubu s mikrovlnou a kombinovanou parní troubu (kombinace parní trouby a klasické pečicí trouby). Nové spotřebiče stojí za skvělými kulinářskými výsledky a zároveň mohou sloužit zdravému a rychlému každodennímu vaření.

Parní trouba DG 7000 – větší prostor a lepší distribuce páry

Udělat z výborného produktu ještě lepší – to byla výzva pro další vývoj parních trub Miele, navržených pro kuchyňské skříňky o šířce 60 cm a 45 cm, ve třech variantách vybavení. Pečicí prostor se zvětšil o 6 % na 40 litrů a má nerezový povrch s Iněnou strukturou, která je velmi kvalitní a odolná proti poškrábání. Osvědčený a velmi výkonný vyvíječ páry s výkonem 3,3 kW přivádí páru do pečicího prostoru dvěma vstupy (DualSteam). Nové uspořádání trysek opět zkracuje již tak rychlé časy ohřevu a pára je v ohřevném prostoru lépe distribuována, což je obzvláště efektivní při nízkých teplotách (například při přípravě pokrmů sous-vide).

Parní trouba s mikrovlnou DGM 7000 – nyní s „rychlou přípravou“

Tam, kde vedle klasické pečicí trouby zůstává jen jedno místo pro vestavný spotřebič, nebo tam, kde je místo pouze jediné, hraje parní trouba s mikrovlnou prim. Miele DGM je plnohodnotná parní trouba stejně jako plnohodnotná mikrovlnná trouba, a tak řeší v kuchyni problém s prostorem. Pokud předchozí model stále ještě pracoval s vařením v páře, nebo s mikrovlnným provozem, DGM 7000 tyto způsoby kombinuje v novém provozním režimu „rychlé přípravy“. Například malé brambory v tomto režimu potřebují pro perfektní výsledek téměř jen polovinu času. DGM má 40litrový pečicí prostor a v nejvyšší třídě má ovládání M Touch.

Kombinovaná parní trouba DGC 7000 – s Mix & Match je to snadné

Díky rozmanitosti způsobů přípravy pokrmů jsou kombinované parní trouby považovány za špičkovou třídu mezi varnými spotřebiči s párou. Přístroje Miele lze používat jako plnohodnotnou pečicí troubu a jako plnohodnotnou parní troubu. Vynikajícím způsobem použití je tzv. kombinované pečení, které umožňuje dosáhnout vynikajících výsledků s využitím páry. Pro obzvláště jemné pokrmy z masa nebo křupavé pečivo může uživatel využívat velký počet automatických programů. Může také sám definovat jednotlivé kroky přípravy a nastavit kromě provozního režimu, teploty a času přesně i vlhkost v pečicím prostoru.

Konvektomaty DGC jsou nejen kulinářskými mistry, ale díky novému přístupu „Mix & Match“ také velmi užitečnými každodenními společníky v kuchyni: Mix & Match doporučí, jak společně kombinovat potraviny, aby byl výsledek vaření šťavnatý, nebo křupavý, aniž by bylo nutné věnovat pozornost různým časům či teplotám vaření. Trouby DGC se šířkou vestavby 45 cm mají poměrně velký pečicí prostor s objemem 48 litrů, a to zejména s ohledem na obvyklé

použití v domácnosti – DGC se často používá jako doplněk k tradiční troubě. Kombinované vaření je ale také možné s většími modely DGC XXL. Tyto modely jsou určeny pro klasický prostor pro trouby (60 x 60 cm), objem pečicího prostoru je odpovídajícím způsobem větší – 68 litrů. Všechny kombinované trouby mají také lepší vnitřní výbavu. Osvětlení LED BrilliantLight a nové panty pro obzvláště jemné otevírání a zavírání dvířek (SoftOpen & SoftClose) jsou zde také. Funkce MotionReact a DirectWater plus (pevné připojení na vodu) patří rovněž ke kvalitním modelům. MotionReact reaguje na přítomnost uživatele, spustí provozní režim spotřebiče a zapne osvětlení. Když na konci procesu vaření zazní zvuková signalizace a uživatel vypne spotřebič, zvuk se zastaví a rozsvítí se osvětlení pečicího prostoru.

Foto 1: Pečení ryb a příloh rychle a chutně nebo rychlé ohřátí mléka: parní trouba kombinovaná s mikrovlnnou troubou je velmi všestranná: na obrázku špičkový model DGM 7840 v barvě grafitově šedá. (Foto: Miele)

Foto 2: 100% parní trouba, 100% pečicí trouba, a dokonce ještě lepší, když je zkombinujete: Kombinovaná parní trouba od Miele, na obrázku špičkový model DGC 7860 s displejem M Touch, splňuje nejvyšší kulinářské požadavky. (Foto: Miele)

Foto 3: Jedinečné řešení společnosti Miele: nádržka na vodu a bezdrátový teploměr jsou umístěny za ovládacím panelem, který se motoricky otevírá a zavírá. Tato konstrukce umožňuje mít u kombinovaných parních trub velký pečicí prostor. (Foto: Miele)