

Nový všestranný talent slaví světovou premiéru na veletrhu IFA

Pro velké příležitosti: kombinovaná parní trouba ve velikosti XXL

Gütersloh/Berlín, 4. září 2013. – Větší rozměry a ještě univerzálnější použití – to jsou vlastnosti nové kombinované parní trouby od Miele, která se bude prodávat na jaře 2014.

Kombinované parní trouby jsou považovány za všestranné talenty mezi kuchyňskými spotřebiči, jelikož nabízejí plnohodnotnou pečicí troubu a parní troubu v jednom celku a také potěší profesionálními výsledky v kombinovaném provozu. Miele v této oblasti dříve nabízelo tři různé základní modely, koncipované pro kompaktní niku o výšce 45 cm. Nyní přichází s DGC 6660 XXL, novým přístrojem se standardními rozměry trouby 60 cm. Označení XXL je třeba brát doslovně, protože nerezový pečicí prostor má objem 68 litrů. V tomto prostoru můžete připravovat pokrm až na čtyřech úrovních, což výrazně rozšiřuje možnosti využití v porovnání s ostatními přístroji na trhu.

Profesionální kuchaři a fóra o vaření oceňují kombinovanou parní troubu Miele pro rozmanité možnosti jejího využití. Nabízené provozní režimy jsou: příprava v páře, kombinovaná příprava, horký vzduch plus, horní a spodní pečení, horní pečení, spodní pečení, gril, malý gril, gril s cirkulací vzduchu, intenzivní pečení, rozmrazování, ohřívání, zavařování a blanšírování. Kromě manuální přípravy, při níž lze přesně nastavit vlhkost v pečicím prostoru, nabízí přístroj více než 200 automatických programů, včetně využití pečení při nízkých teplotách. K dispozici je také možnost uložení vlastních programů. K vybavení patří pokrmový teploměr pro přesnou přípravu masa při kontrole teploty v jeho vnitřku.

Pro vynikající výsledky pečení v páře je potřeba pouze krátký ohřev, protože čím rychleji pára vytlačuje kyslík z trouby, tím příznivější je to pro přípravu pokrmů. DGC XXL dosáhne teploty 100 °C ve srovnatelném čase jako kompaktní modely od Miele. O to se stará vysoce výkonný vyvíječ páry MultiSteam od Miele: uživatel naplní nádobku na vodu umístěnou za výsuvným panelem přístroje. Voda je vedena z nádobky do vyvíječe páry MultiSteam uloženém za pečicím prostorem, přeměněna v páru a přes osm otvorů je rovnoměrně vpouštěna do pečicího prostoru. Tato metoda přímého vstřikování páry má tu výhodu, že se v troubě netvoří žádné vápenaté usazeniny. Technologie MultiSteam je exkluzivní funkcí parních a kombinovaných parních trub Miele.

S dotykovým ovládáním SensorTronic, které je také k dispozici pro mnoho dalších vestavných spotřebičů Miele Generace 6000, je ovládání DGC XXL intuitivní. Výrazným rysem ovládání SensorTronic je TFT displej s vysokým rozlišením, který zobrazuje všechna nastavení na pětiřádkovém displeji bílým písmem na černém pozadí.

Miele vybavilo DGC XXL pečicím prostorem s lněnou strukturou. Tato nerezová úprava je navíc obohacena o povrch Perfect Clean. Perfect Clean je patentovaná povrchová úprava pro sporáky a trouby, která má výjimečné nepřilnavé vlastnosti a velmi snadno se čistí. Pro odstranění odolných nečistot jsou také k dispozici různé ošetřující programy, jako je například „změkčení“ prostřednictvím páry.

Velké kombinované parní trouby nabízejí v základní výbavě univerzální plech, rošt, perforovanou misku, stejně jako kuchařku. Model DGC XXL je k dispozici v designové řadě PureLine v barvách nerezové provedení CleanSteel, brilantová bílá, obsidian černá a havana hnědá.