

## V „dialogu“ z živili: Miele na sejmu IFA razkril revolucionaren postopek priprave jedi

- ▶ Žirija Pečica Dialog je hitrejša in bolj vsestranska kot kateri koli drug aparat za pripravo živil – in zagotavlja odlične

**Gütersloh/Berlin, 30. avgust 2017 – Skuhati ribo v ledeni kocki ali telečji file v ovoju iz čebeljega voska? Ne da bi se led in vosek pri tem raztopila? Čas je za nov pogled na kuhanje – s pečico Miele Dialog. Prvič je uporabljena tehnologija, ki s pomočjo elektromagnetnih valov inteligentno vpliva na lastnosti živil. Tako je meso pripravljeno enakomerneje in bolj sočno, ribe in zelenjava ohranijo svojo nežno strukturo in testo bistveno bolje vzhaja. Najrazličnejše sestavine celotnega menija so istočasno in natančno pripravljene v enem pekaču – in to do 70 odstotkov hitreje kot z običajnimi postopki priprave. Pečica Dialog je na voljo v Sloveniji od maja 2019.**

Čeprav se na zunaj prav nič ne razlikuje od klasične pečice, pa pečica Dialog odpira doslej povsem neznano doživetje kuhanja in užitka. Primer, ki na demonstracijah poskrbi za veliko presenečenje, je surov ribji file v kocki ledu, ki ga kuhar vstavi v pečico Dialog. Rezultat: po le nekaj minutah je riba kuhana, sam led pa se med postopkom ne stopi. Nič manj osupljiva ni tudi naslednja priprava, ki je bila doslej nepredstavljiva: kuhar jagnječje stegno položi na papriko in zelene beluše, preostali prostor pekača pa zapolni s krlji krompirja. Vse skupaj vstavi v pečico Dialog.

Čez približno 45 minut je jagnječje meso enakomerno toplotno obdelano, zelenjava je še nekoliko čvrsta, krompir pa mehak – vse avtomatsko, brez prekinitve ali naknadnega vstavljanja sestavin. V konvencionalni pečici tega menija ne bi bilo mogoče pripraviti tako enostavno, s takšnim rezultatom in v tem času. Na ta način pa lahko enostavno, hitro in v enem postopku pripravimo tudi tako različne sestavine, kot sta losos in listnato testo, ki skupaj tvorita izjemno harmonično gurmansko izkušnjo.

Raznolikost uporabe in kakovost rezultatov temeljita na Mielejevi tehnologiji „M Chef“. Živilu se dovajajo elektromagnetni valovi, ki z ustvarjanjem toplote zaženejo postopek priprave. Pečica Dialog je v ta namen opremljena z modulom, ki ustvarja elektromagnetne valove v določenem frekvenčnem spektru in jih z dvema zmogljivima senzorjema oddaja v notranjost pečice. Ker so molekule v živilih različno razporejene, kar se med pripravo še spreminja, je postopek podprt s stalnim prilagajanjem frekvenc. Z zmogljivima senzorjema pečica Dialog poleg tega stalno prejema povratne informacije o tem, koliko energije je živilo že sprejelo.

**Dovoljeno za  
uredniško  
uporabo.**

**Kopije poslati na:**  
Miele d.o.o.  
Brnčičeva ulica 41 g  
1231 Ljubljana-Črnuče

**Telefon**  
+386 1 563 44 91

[www.miele.si](http://www.miele.si)  
[vojka.podkriznik-golicnik@miele.com](mailto:vojka.podkriznik-golicnik@miele.com)

## **Izvrstni rezultati s tehnologijo „M Chef“, združeno s konvencionalnim načinom delovanja**

Dodatna bistvena prednost tehnologije M Chef je v tem, da se živila toplotno obdelujejo „po celotnem volumnu“, file se na primer pripravi od roba do jedra enakomerno rožnato. Pri klasični pečici je to občutno težje, saj prenos toplote vedno poteka od zunaj navznoter. Če je torej središče natančno pripravljeno, so zunanje plasti pogosto že preveč pečene.

Ker elektromagnetni valovi živilo obdelajo brez porjavenja, lahko spečete na primer kruh brez skorje. Za klasično pečen kruh – ali tudi za okus in vonj pečenega mesa – je na voljo tehnologija M Chef s konvencionalnimi načini delovanja. Pečica Dialog je za to odlično opremljena, saj nudi tudi funkcije vrhunskih kuhinjskih aparatov Miele, uporabniku prijazen prikazovalnik M Touch in samočiščenje s funkcijo pirolize. Za elegantno in enakomerno osvetlitev vseh nivojev vstavljanja prvič poskrbi kakovostna LED-osvetlitev BrilliantLight.

## **Neposredni prenos parametrov recepta iz Mielejeve aplikacije na pečico Dialog**

Možnost povezave pečice Dialog v omrežje obljublja navdih in dodatno zabavo pri kuhanju. Funkcija receptov, ki jo nudi aplikacija Miele@mobile, je idealna podlaga za preizkušanje in eksperimentiranje. Uporabnik lahko namreč izbira med številnimi avtomatskimi programi, ki so posebej razviti za pečico Dialog. Poleg videoposnetkov priprave in nakupovalnih seznamov aplikacija ponuja možnost, da se parametri priprave iz recepta prenesejo neposredno na aparat. S to funkcijo so uporabniki neposredno povezani z Mielejevo preizkusno kuhinjo, saj je vse, kar se tam izkaže za dobro, kmalu na voljo za prenos tudi ljubiteljskim kuharjem.

Upravljanje pečice Dialog uvaja dve novi komponenti: enote Gourmet Unit in intenzivnost. Gourmet Units služijo kot enota za količino energije, ki se dovede živilu. Enota Gourmet Unit pri tem ustreza energiji enega kilojoula. Za intenzivnost so na voljo nastavitve „močno“, „srednje“ in „nežno“. Za večino živil je prava izbira „močno“, nastavev „nežno“ pa je smiselna za občutljive jedi, kot je sufle.

## **„Pomočnik Gourmet“ in „Gourmet Profi“ podpirata kreativnost**

Avtomatski programi olajšajo uporabo pečice, ne da bi pri tem trpela kreativnost. Za posamezne postopke sta kuharju na voljo dve možnosti:

„Gourmet Profi“ je namenjena uporabnikom, ki imajo že nekaj izkušenj, obenem pa radi tudi sami eksperimentirajo. Pri tej možnosti je treba namreč vse parametre, kot so način delovanja, število enot Gourmet Unit, intenzivnost in čas priprave, izbrati izključno ročno. „Pomočnik Gourmet“ po drugi strani pomaga uporabniku tako, da ne glede na vrsto in količino živila določi ustrezne nastavitve za odličen rezultat.

Pečica Dialog je bila uvedena na nemški in avstrijski trg aprila 2018. V slovenskem prostoru je na voljo od meseca maja 2019 dalje.

## Kontakt za medije:

Vojka Podkrižnik Goličnik

Tel.: +386 1 563 44 91

E-pošta: vojka.podkriznik-golicnik@miele.com

## To besedilo dopolnjuje šest slik:



**Slika 1:** Pečica Miele Dialog predstavlja revolucijo v peki, pečenju in kuhanju. Jedi najrazličnejših tekstur in tradicionalno različnih zahtev pri pripravi lahko pripravimo skupaj. Rezultat fascinira celo profesionalne kuharje. (Foto: Miele)



**Slika 2:** Učinkovito in zgledno predstavitev revolucionarnih možnosti priprave v pečici Dialog predstavlja riba v ledu: riba, pripravljena v kocki ledu, ne da bi se pri tem ledeni ovoj raztopil. (Foto: Miele)



**Slika 3:** Peka na zelenjavni posteljici je v pečici Dialog mogoča v enem postopku, ne da bi se občutljiva zelenjava razkuhala. Priprava poleg tega prihrani veliko časa. (Foto: Miele)



**Slika 4:** Na zunaj nova pečica Dialog iz družine Miele po ničemer ne odstopa od klasične pečice. Želite speči kruh brez skorje? V pečici Dialog je to mogoče. (Foto: Miele)



**Slika 5:** Možnost povezave pečice Dialog v omrežje obljublja navdih in zabavo pri kuhanju. Uporabnik lahko iz baze receptov v aplikaciji Miele@mobile izbira med številnimi avtomatskimi programi, ki so posebej razviti za pečico Dialog. Z enim samim klikom se nastavitve avtomatskega programa prenesejo neposredno na aparat. (Foto: Miele)

**Dovoljeno za  
uredniško  
uporabo.**

**Kopije poslati na:**  
Miele d.o.o.  
Brnčičeva ulica 41 g  
1231 Ljubljana-Črnuče

**Telefon**  
+386 1 563 44 91

**www.miele.si**  
vojka.podkriznik-golicnik@miele.com



**Slika 6:** Eleganten dizajn, združen z revolucionarno tehnologijo kuhanja: pečica Miele Dialog je sinonim za kuharsko inovacijo, izvrstne rezultate, preprosto pripravo in prihranek časa. (Foto: Miele)

Originalno besedilo in ostala sporočila za medije: [www.miele-presse.de](http://www.miele-presse.de)

Sledite nam:



<http://www.facebook.com/Miele>



[www.instagram.com/miele](http://www.instagram.com/miele) com



[www.linkedin.com/company/miele](http://www.linkedin.com/company/miele)