

Kuhanje s paro – kulinarična odličnost na hiter in zdrav način

- ▶ Parna pečica z veliko notranjostjo
- ▶ Popolno ujemanje: funkcija Mix & Match pri kombiniranih parnih pečicah

Gütersloh, 5. februar 2019 – Noben drug proizvajalec gospodinjskih aparatov ne posveča toliko pozornosti parnim pečicam kot Miele. Podjetje je že leta 1998 predstavilo model DG 163, parno pečico s posodo za vodo, ki jo je bilo enostavno umestiti v obstoječo kuhinjo in ki je v naslednjih letih spodbudila nastanek nove skupine izdelkov. Z generacijo 7000 Miele zdaj predstavlja peto serijo ter hkrati najširšo in najbolj inovativno ponudbo aparatov na trgu: parne pečice, parne pečice z mikrovalovi, kombinirane parne pečice (kombinacija parne pečice in klasične pečice) ter parne pečice za kuhanje pri zvišanem tlaku. Novi modeli so sinonim za kulinarično odličnost, obenem pa omogočajo vsakodnevno hitro in zdravo pripravo jedi.

Parna pečica DG 7000 – več prostora in boljša porazdelitev pare

Prepričljiv izdelek narediti še boljši – s tem izzivom se je Miele spoprijel pri nadaljnjem razvoju svojih parnih pečic, ki so zasnovane za 60 centimetrov široke in 45 centimetrov visoke niše ter so na voljo v treh različicah opreme. Da mu je to uspelo, dokazujeta dve lastnosti: notranjost pečice je večja za šest odstotkov in znaša 40 litrov ter je narejena iz plemenitega jekla s strukturo platna, ki je vrhunskega videza in neobčutljiv za praske. Preizkušen in s 3,3 kW zelo zmogljiv uparjalnik dovaja paro v notranjost pečice prek dveh odprtin (DualSteam). Nova razporeditev šob še dodatno skrajša kratek čas segrevanja in bolje porazdeli vlago v notranjosti pečice, kar je prednost predvsem pri nizkih temperaturah (npr. pri kuhanju sous-vide).

Parna pečica z mikrovalovi DGM 7000 – zdaj s »hitrim kuhanjem«

Parna pečica z mikrovalovi je pravi adut tam, kjer je poleg pečice na voljo „samo“ ena dodatna vgradna niša za kuhinjski aparat. Miele DGM je polno funkcionalna parna pečica in tudi prava mikrovalovna pečica ter tako reši marsikatero prostorsko težavo v kuhinji. Medtem ko je bilo treba pri predhodnem modelu izbirati med kuhanjem s paro in delovanjem z mikrovalovi, model DGM 7000 oba načina združuje v novem načinu delovanja »Hitro kuhanje«. Kuhanje drobnega krompirja je na primer pri hitrem kuhanju za skoraj polovico krajše – brez kompromisov pri kakovosti. Model DGM je opremljen s 40-litrsko notranjostjo pečice in je v vrhunskih izvedbah na voljo s krmiljenjem M Touch.

Kombinirana parna pečica DGC 7000 – popolno ujemanje s pomočjo funkcije Mix & Match

Zaradi raznolikih možnosti priprave veljajo kombinirane parne pečice za kraljevski razred med kuhinjskimi aparati s paro. Mielejevi aparati se lahko uporabljajo kot polno funkcionalna pečica in kot prava parna pečica. Izstopa pa način uporabe v obliki kombiniranega kuhanja. Ta način priprave s ciljno uporabo pare omogoča vrhunske rezultate: za posebno mehke mesne jedi ali hrustljivo pecivo lahko uporabnik izbira med številnimi avtomatskimi programi. Lahko pa sam določi posamezne korake kuhanja in poleg načina delovanja, temperature in časa nastavi tudi vlago v notranjosti pečice.

Modeli DGC pa se ne ponašajo le s kulinarčno odličnostjo, ampak so z novo funkcijo „Mix & Match“ tudi vsestransko uporaben pomočnik pri vsakodnevnem kuhanju: funkcija Mix & Match podaja priporočila, katera živila je mogoče kuhati v kombinirani parni pečici, da pripravimo sočne ali hrustljave jedi – pri tem pa nam ni treba paziti na različne čase kuhanja ali temperature.

Tudi model DGC za 45-centimetrsko nišo je opremljen s primerljivo veliko, 48-litrsko notranjostjo, zlasti glede na običajno uporabo v gospodinjstvu, kjer model DGC pogosto dopolnjuje klasično pečico. Modeli DGC XXL pa kombinirano kuhanje dvignejo na še višjo raven. Ti modeli so primerni za klasično nišo za pečico (60 x 60 cm) in notranjost pečice je z 68 litri ustrezno večja.

Vse kombinirane parne pečice se zdaj ponašajo z izboljšano opremo. Vse so serijsko opremljene z LED-osvetlitvijo BrilliantLight in imajo nove tečaje za posebno nežno odpiranje in zapiranje vrat aparata (SoftOpen in SoftClose). Funkciji MotionReact in DirectWater plus (fiksni dovod in odtok vode) sta specifični za aparate višjega kakovostnega razreda. Funkcija MotionReact pomeni, da se aparat odzove na približevanje uporabnika in vklopi način delovanja ter osvetlitev notranjosti pečice. Drug scenarij: Ob koncu kuhanja se oglasi zvočni signal. Če se uporabnik približa aparatu, zvočni signal ugasne in osvetlitev notranjosti pečice se vklopi.

Kontakt za medije:

Vojka Podkrižnik Goličnik

Tel.: +386 1 563 44 91

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

To besedilo dopolnjujejo tri slike:



Slika 1: Ribe in priloge so okusno pripravljene in mleko se pogreje v trenutku: parne pečice z mikrovalovi Miele, na sliki vrhunski model DGM 7840 v grafitno sivi barvi, so zelo vsestranske. (slika: Miele)



Slika 2: 100-odstotno parna pečica, 100-odstotno pečica in še boljša, ko ju uporabimo skupaj: kombinirane parne pečice Miele, na sliki vrhunski model DGC 7860 z upravljanjem M Touch, izpolnjujejo največje kulinarične zahteve. (slika: Miele)



Slika 3: Mielejeva edinstvena rešitev: posoda za vodo in brezvrvični termometer za živila se nahajata za dvižno letvijo, ki se odpira in zapira na motorni pogon. Ta zasnova pri kombiniranih parnih pečicah omogoča veliko notranjost. (slika: Miele)

Originalno besedilo in ostala sporočila za medije: www.miele-presse.de

Sledite nam:

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

 www.instagram.com/miele_com

 www.linkedin.com/company/miele