

Funktional und optisch kongeniale Duos

- ▶ Gourmet-Wärmeschubladen und Vakuumierschublade sind weit mehr als nur Ergänzungsgeräte
- ▶ Geschirr vorwärmen geht jetzt auch per Smartphone

Gütersloh, 5. Februar 2019. – Gourmet-Wärmeschubladen und eine Vakuumierschublade runden das kulinarische Angebot der Einbaugerätegeneration 7000 erst richtig ab, und sie sind wichtiger Bestandteil des Miele-Systemdesigns. Im Vergleich zu den Vorgängern wurden diese Produkte in technischen Details verbessert.

Die Wärmeschubladen gibt es in zwei Größen – 14 und 29 Zentimeter hoch. Diese Maße sind nicht zufällig gewählt. So füllen etwa ein 45 Zentimeter hoher Backofen mit integrierter Mikrowelle plus kleine Gourmet-Wärmeschublade die klassische 60er-Backofennische aus. Funktional ergibt das ein sehr vielseitiges Duo, das auch optisch aus einem Guss ist, denn alle Schubladen haben einen Push2open-Mechanismus und kommen ohne Griff aus.

Für das Vorwärmen von Geschirr, das Warmhalten von Speisen und das Niedertemperaturgaren gibt es jeweils eine eigene Betriebsart. In der neuen Generation ist die Temperaturregelung noch exakter als bei den Vorgängern, was sehr empfindlichen Speisen beim Niedertemperaturgaren zugutekommt. Die neuen Gourmet-Wärmeschubladen sind jetzt mit der Miele@mobile App vernetzt. Bei Bedarf lässt sich die Schublade von unterwegs aus per Smartphone einschalten, so dass bei der Ankunft zuhause vorgewärmte Tassen bereitstehen. Ebenfalls neu: Über die App kann die Temperatur beim Niedertemperaturgaren sehr genau eingestellt und die Gardauer programmiert werden.

Vakuum für lange Haltbarkeit und intensiven Geschmack

Erst im Kunststoffbeutel vakuumieren, dann Sous-vide-Garen: Auf diese Zubereitungsart möchten viele Gourmets wegen des feinen Geschmacks und der zarten Textur der Speisen nicht mehr verzichten. Eine Vakuumierschublade plus ein Miele-Dampfgarer ergeben daher ein kongeniales Duo – funktional, weil alle Miele-Dampfgarer auch eine Sous-vide-Betriebsart mit exakter Temperaturregelung haben, und optisch, weil auch dieses Ensemble eine sehr elegante Besetzung für die 60er Nische abgibt. Neu bei der 7000er-Vakuumierschublade: Miele hat das Gerät mit einem zusätzlichen Bauteil ausgestattet, das die Verwendung kleiner Vakuumierbeutel erleichtert.

Das Vakuumieren von Lebensmitteln hat mehrere Vorteile: Durch den Entzug von Sauerstoff verlängert sich die Haltbarkeit der Zutaten um ein Vielfaches. Das macht Vakuumieren für die Vorratshaltung interessant. Ein intensives Geschmackserlebnis verspricht das Marinieren von Fleisch mit nachgelagertem Vakuumieren, denn bei Unterdruck ziehen die Aromen besser in das Fleisch. Einmal „eingetütet“ kommen die Speisen dann bei konstant niedrigen Temperaturen über eine lange Zeit in den Dampfgarer.

Passend zu den vier Designlinien sind die Gourmet-Wärmeschubladen in den Farben Graphitgrau, Brillantweiß sowie Obsidianschwarz mit einem schmalen Edelstahlstreifen erhältlich. Die Vakuumierschublade wird ausschließlich mit den farbigen Glasfronten angeboten.

Medienkontakt:

Michael Prempert

Telefon: +49 (0)5241/89-1957

E-Mail: michael.prempert@miele.com

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Produktbereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- sowie Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Wäschetrockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Laboratorien (Geschäftsbereich Professional). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland sowie je ein Werk in Österreich, Tschechien, China und Rumänien. Hinzu kommen die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2017/18 rund 4,1 Milliarden Euro, wovon 70 Prozent außerhalb Deutschlands erzielt wurden. In fast 100 Ländern ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 20.100 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, 11.200 davon in Deutschland. Der Hauptsitz des Unternehmens ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es drei Fotos



Foto 1: Kann Warmhalten, Niedertemperaturgaren oder auch Früchte dörren: die vielseitige 14 Zentimeter hohe Gourmet-Wärmeschublade ESW 7010 im Farbton Graphitgrau von Miele (Foto: Miele)



Foto 2: Vorratshaltung leichtgemacht: Vakuumierte Früchte nehmen weniger Platz weg und halten länger. In Kombination mit anderen Miele-Geräten ergibt die Vakuumierschublade (EVS 7010) ein kongeniales Duo. (Foto: Miele)



Foto 3: Mit Kräutern und Öl in der Miele-Vakuumierschublade (EVS 7010) verarbeitet. Das Marinieren unter Vakuum verstärkt die Aromen. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns:

 www.twitter.com/Miele_Presse

 www.facebook.com/Miele.DE

 www.instagram.com/miele_com

 www.linkedin.com/company/miele