

Pressemitteilung
Nr. 9/2019

Der Dialoggarer erweitert seine Genuss-Kompetenz um einen Gourmet-Service

- ▶ Revolutionäres Gargerät kommt im Gewand der neuen Generation 7000
- ▶ MChef liefert Spitzengastronomie jetzt bundesweit aus

Gütersloh, 5. Februar 2019. – Seit der Markteinführung des Dialoggarers im Jahr 2018 ist klar: Mit diesem Produkt hat Miele das Kochen in eine neue Dimension geführt. Jetzt kommt das revolutionäre Kochgerät im Gewand der Einbaugerätegeneration 7000, das heißt, in den Designlinien PureLine und VitroLine und damit in den Farben Edelstahl, Graphitgrau, Obsidianschwarz, und Brillantweiß auf den Markt. Ein Grund mehr sich für den Dialoggarer zu entscheiden, ist der einzigartige Gourmet-Service MChef, der zum Jahresanfang deutschlandweit gestartet ist.

Beim Dialoggarer kommt erstmals eine Technologie zum Einsatz, die mittels elektromagnetischer Wellen auf die Beschaffenheit von Lebensmitteln auf intelligente Weise eingeht. So gelingt Fleisch gleichmäßiger und saftiger, Fisch und Gemüse behalten ihre feine Struktur und Teig geht deutlich besser auf. Unterschiedlichste Zutaten eines kompletten Menüs kommen zusammen frisch aufs Blech und werden auf den Punkt gleichzeitig fertig – und dies bis zu 70 Prozent schneller als mit herkömmlichen Garverfahren.

Das Unmögliche möglich machen

Obwohl äußerlich von einem Backofen nicht zu unterscheiden, eröffnet der Dialoggarer bislang völlig ungeahnte Koch- und Genusserlebnisse. Ein Beispiel: Man drapiere eine Lammkeule auf Paprika und grünem Spargel; der Rest vom Blech wird mit Kartoffelspalten aufgefüllt und alles zusammen in den Dialoggarer gegeben. Nach etwa 45 Minuten ist das Lammfleisch gleichmäßig gar, das Gemüse ist leicht bissfest und die Kartoffeln sind weich – alles automatisch, ohne Unterbrechung oder Nachlegen von Zutaten. In einem konventionellen Backofen ließe sich dieses Menü so einfach, mit diesem Ergebnis und in dieser Zeit nicht zubereiten. Auch so unterschiedliche Zutaten wie Lachs und Blätterteig, die am Gaumen bestens miteinander harmonieren, lassen sich auf diese Art einfach, schnell und in einem Durchgang zubereiten.

Anwendungsvielfalt und Ergebnisqualität beruhen auf der M Chef-Technologie von Miele. Hierbei werden elektromagnetische Wellen in die Lebensmittel eingebracht, die den

Frei zur
redaktionellen
Verwendung

Belege erbeten an
Miele & Cie. KG
Presse- und
Öffentlichkeitsarbeit

Postanschrift
Postfach
33325 Gütersloh

Telefon
05241 89-1953
Telefax
05241 89-1950

www.miele.de
presse@miele.de

Garprozess durch Wärmeerzeugung in Gang setzen. Der Dialoggarer verfügt dazu über ein Modul, das die elektromagnetischen Wellen in einem definierten Frequenzspektrum erzeugt und über zwei Antennen in den Garraum abgibt. Da die Moleküle in Lebensmitteln unterschiedlich angeordnet sind und sich dies im Laufe des Garprozesses auch noch verändert, unterstützt eine ständige Anpassung der Frequenzen den Garprozess. Über die Hochleistungssensoren erhält der Dialoggarer auch permanent Rückmeldung, wieviel Energie das Lebensmittel bereits aufgenommen hat.

Exzellente Ergebnisse durch M Chef plus konventionelle Betriebsart

Ein weiterer wesentlicher Vorteil der M Chef-Technologie besteht darin, dass Lebensmittel „im Volumen“ gegart werden, ein Filet beispielsweise vom Rand bis in den Kern gleichmäßig rosa gelingt. Beim klassischen Backofen ist das deutlich schwieriger, da der Wärmetransport immer von außen nach innen erfolgt. Wenn also der Kern auf den Punkt zubereitet ist, sind die äußeren Schichten oft schon übergart.

Da elektromagnetische Wellen garen ohne zu bräunen, lässt sich zum Beispiel Brot ohne Kruste zubereiten. Für klassisch gebackenes Brot – oder etwa auch für den Geschmack der Röstaromen am Fleisch – wird die M Chef-Technologie mit konventionellen Betriebsarten kombiniert. Dafür ist der Dialoggarer bestens gerüstet, denn er bietet auch die Features der Spitzenklasse-Kochgeräte von Miele, benutzerfreundliches M Touch-Display und selbstreinigende Pyrolysefunktion inklusive.

Miele@mobile App überträgt Rezeptparameter direkt auf den Dialoggarer

Inspiration und zusätzliches Kochvergnügen bringt die Vernetzungsoption des Dialoggarers. Das Rezeptfeature der Miele@mobile App ist hier eine ideale Plattform zum Ausprobieren und Experimentieren. Denn hier kann der Nutzer aus zahlreichen Automatikprogrammen wählen, die speziell für den Dialoggarer entwickelt wurden. Neben Zubereitungsvideos und Einkaufslisten bietet die App die Möglichkeit, die Zubereitungsparameter eines Rezeptes direkt auf das Gerät zu übertragen. Mit dieser Funktion haben Anwender den direkten Draht in die Miele-Versuchsküchen, denn was dort für gut befunden wird, steht Hobbyköchen zeitnah per Download zur Verfügung. Zur Markteinführung war der Dialoggarer das erste Miele-Einbaugerät, das Parameter direkt aus der App empfangen konnte. Diese Funktion kommt zukünftig auch für andere Kochgeräte der Generation 7000.

MChef für einzigartigen Gourmet-Service

Spitzengastronomie, die nach Hause oder in die Firma geliefert und im Miele-Dialoggarer vollendet wird – das ist die Geschäftsidee des Bielefelder Start-ups MChef (die Namensgleichheit zur M Chef-Technologie ist beabsichtigt). Bei MChef ordern Kunden online einzelne Gerichte oder anspruchsvolle Drei-Gänge-Menüs, die dann auf elegantem Porzellan mit dazu passendem Wein deutschlandweit zur Auslieferung kommen. Zielgruppe dieses weltweit einzigartigen Gourmet-Service sind alle Kundinnen und Kunden, die über einen Dialoggarer verfügen und wie in ihrem Lieblingsrestaurant essen möchten. Angesprochen sind private Haushalte, aber auch Vorstandsetagen von Unternehmen, Beratungsgesellschaften, Kanzleien oder Kliniken. MChef liefert an 365 Tagen im Jahr aus.

Bis zu sechs Gerichte lassen sich in einem Dialoggarer gleichzeitig zubereiten. Die durchschnittliche Garzeit für die über 20 Gerichte, die zur Auswahl stehen, beträgt 20 Minuten. Alle Speisen sind speziell für den Dialoggarer kreiert. Vor allem drei Eigenschaften des Dialoggarers kommen dem MChef-Konzept zugute: dass unterschiedliche Zutaten in einem Garvorgang gleichzeitig fertig werden, und dies in herausragender Qualität und konkurrenzlos schnell. Fehler bei der Zubereitung sind praktisch ausgeschlossen, denn Kunden müssen die fertig angerichteten Teller nur noch in den Dialoggarer geben, der dann direkt aus der MChef-App mit den passenden Einstellungen gestartet wird. Die Anlieferung der Speisen erfolgt in einer patentierten Transportbox mit Frischegarantie; benutztes Geschirr geht zurück in die Box und wird abgeholt.

Miele hält eine Mehrheitsbeteiligung an dem Bielefelder Unternehmen MChef, das von Gründer Martin Eilerts geleitet wird. Dr. Axel Kniehl, Geschäftsführer Marketing und Vertrieb der Miele Gruppe über die Miele-Beteiligung: „Mit diesem Geschäftsmodell bewegt sich MChef in einer neuen Service- und Genusdimension. Unser Engagement unterstreicht zugleich die Innovationskraft der Marke Miele auch jenseits ihrer angestammten Geschäftsfelder.“

(Weitere Informationen: www.mchef.de)

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: Seine Technologie macht den Dialoggerar zu einem einzigartigen Kochgerät. In dieser horizontalen Geräteanordnung in Graphitgrau nimmt er den Platz in der Mitte ein. (Foto: Miele)



Foto 2: Mit der Generation 7000 ist der Dialoggerar auch in den Designlinien PureLine und VitroLine sowie in den Farbvarianten Edelstahl (Foto), Graphitgrau, Brillantweiß sowie Obsidianschwarz erhältlich. (Foto: Miele)



Foto 3: Vegetarisches Hauptgericht von MChef: gebackene Pfifferlingsrisotto-Bällchen mit Parmesancreme begleitet von gegrilltem, kräutermariniertem Kürbis (Foto: MChef)

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