

Pressemitteilung
Nr. 5/2019

Garen mit Dampf – kulinarisch exzellent trifft schnell und gesund für jeden Tag

- ▶ Dampfgarer mit größerem Garraum
- ▶ Passt einfach zusammen: Mix & Match bei Combi-Dampfgarern

Gütersloh, 5. Februar 2019. – Kein anderer Hausgerätehersteller hat sich so um das Dampfgaren verdient gemacht wie Miele. Denn schon 1998 hatte das Unternehmen mit dem DG 163 einen Dampfgarer mit Wassertank vorgestellt, der sich leicht in der Küche nachrüsten ließ und in den folgenden Jahren eine neue Produktgruppe etablieren sollte. Mit der Generation 7000 präsentiert Miele jetzt die fünfte Baureihe und zugleich die breiteste und innovativste Gerätepalette am Markt: Dampfgarer, Dampfgarer mit Mikrowelle, Combi-Dampfgarer (Kombination aus Dampfgarer und Backofen) sowie einen Druckdampfgarer. Die Neuen stehen für kulinarisch exzellente Ergebnisse, können zugleich aber auch gesunde, schnelle Alltagsküche.

Dampfgarer DG 7000 – mehr Platz und bessere Dampfverteilung

Ein überzeugendes Produkt noch besser machen – das war die Herausforderung bei der Weiterentwicklung der Miele-Dampfgarer, die für die 60 Zentimeter breite und 45 Zentimeter hohe Möbelnische konzipiert sind und die es in drei Ausstattungsvarianten gibt. Dass diese Übung gelungen ist, verdeutlichen zwei Merkmale: Der Garraum ist um sechs Prozent auf 40 Liter angewachsen und hat jetzt eine Edelstahl-Leinenstruktur, die hochwertig anmutet und kratzunempfindlich ist. Der bewährte und mit 3,3 kW sehr leistungsfähige Dampferzeuger leitet über zwei Einlässe den Dampf in den Garraum (DualSteam). Die neue Anordnung der Düsen verkürzt die ohnehin schnellen Aufheizzeiten noch einmal, und der Dampf verwirbelt besser im Garraum, was insbesondere bei niedrigen Temperaturen (z.B. beim Sous-vide-Garen) vorteilhaft ist.

Dampfgarer mit Mikrowelle DGM 7000 – jetzt mit „Schnellgaren“

Wo neben dem Backofen noch oder „nur“ eine zweite Einbaunische für ein Kochgerät bleibt, spielt der Dampfgarer mit Mikrowelle seine Trumpfkarte aus. Der Miele-DGM ist sowohl vollwertiger Dampfgarer wie vollwertige Mikrowelle und löst damit so manches Platzproblem in der Küche. Hieß es beim Vorgängermodell noch Dampfgaren oder Mikrowellenbetrieb, so kombiniert der DGM 7000 beides in der neuen Betriebsart „Schnellgaren“. Kleine Kartoffeln etwa benötigen beim Schnellgaren fast nur noch die Hälfte der Zeit – ohne

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

Qualitätseinbußen. Der DGM kommt mit einem 40 Liter großen Garraum und in der Spitzenklasse mit M Touch-Steuerung.

Combi-Dampfgarer DGC 7000 – mit Mix & Match passt es einfach

Aufgrund der Zubereitungsvielfalt gelten Combi-Dampfgarer als die Königsklasse unter den Kochgeräten mit Dampf. Die Miele-Geräte sind als vollwertiger Backofen und als vollwertiger Dampfgarer einsetzbar. Eine herausragende Anwendung ist das sogenannte Combigaren. Diese Zubereitungsart ermöglicht mit gezielter Dampfunterstützung exzellente Ergebnisse: Für besonders zarte Fleischgerichte oder krosse Backwaren kann der Anwender auf eine Vielzahl von Automatikprogrammen zugreifen. Oder er definiert die einzelnen Garschritte selber und stellt neben Betriebsart, Temperatur und Zeit insbesondere die Feuchte im Garraum exakt ein.

Die DGC können jedoch nicht nur kulinarische Exzellenz, sondern sind mit der neuen Funktion „Mix & Match“ überaus nützliche Begleiter im Kochalltag: Mix & Match gibt Empfehlungen, welche Lebensmittel zusammen im Combi-Dampfgarer zu einem saftigen oder auch knusprigen Tellergericht zubereitet werden können – wohlgemerkt, ohne dabei auf verschiedene Garzeiten oder -temperaturen achten zu müssen.

Die DGC für die 45er Nische haben mit 48 Liter schon einen vergleichsweise großen Garraum, insbesondere mit Blick auf die übliche Verwendung im Haushalt, denn oft wird der DGC als Ergänzung zu einem klassischen Backofen verwendet. Combigaren geht aber auch größer mit den DGC XXL. Diese Modelle füllen die klassische Backofennische (60 x 60 cm) aus, mit 68 Litern ist das Garraumvolumen entsprechend größer.

Alle Combi-Dampfgarer profitieren vom Upgrade in der Ausstattung. Grundsätzlich mit an Bord sind die LED-Beleuchtung BrilliantLight sowie neue Scharniere für besonders sanftes Öffnen und Schließen der Gerätetüren (SoftOpen & SoftClose). Die Features MotionReact und DirectWater plus (fester Wasserzu- und -ablauf) sind Modellspezifika der höherwertigen Geräte. Bei MotionReact reagiert das Gerät auf die Annäherung des Nutzers, geht in den Betriebsmodus und schaltet die Garraumbeleuchtung ein. Ein anderes Szenario: Am Ende eines Garvorgangs ertönt ein Signalton. Tritt der Nutzer an das Gerät, verstummt der Ton und die Garraumbeleuchtung schaltet sich ein.

Druckdampfgarer DGD 7000 – schnell für professionelle Ansprüche

Kurze Garzeiten, wie sie sonst nur gewerbliche Geräte bieten, sind die Domäne des Miele-Druckdampfgarers DGD 7000. Das aktuelle Gerät geht auf den ersten Haushalts-Dampfgarer zurück, der 1983 auf den Markt kam. Seitdem mehrfach verbessert ist dieser

Druckdampfgarer immer noch einzigartig auf dem Markt: Er arbeitet in einem Temperaturbereich zwischen 101° und 120°C, was die Garzeiten um rund 50 Prozent verkürzt, kann aber auch drucklos sehr empfindliche Speisen garen. Der DGD ist ein Einbaugerät für die 38 Zentimeter hohe Nische und wird mit einem festen Wasserzu- und -ablauf installiert. Mit einer Lifttür harmonisiert der Druckdampfgarer mit anderen Geräten der Generation 7000 in Edelstahlausführung oder in der Farbe Obsidianschwarz.

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: Fisch und Beilagen lecker garen oder auch schnell die Milch erhitzen: Die Dampfgarer mit Mikrowelle von Miele, im Bild das Topmodell DGM 7840 in der Farbe Graphitgrau, sind sehr vielseitig. (Foto: Miele)



Foto 2: 100 Prozent Dampfgarer, 100 Prozent Backofen und noch besser, wenn man beides miteinander verbindet: Die Combi-Dampfgarer von Miele, im Bild das Topmodell DGC 7860 mit M Touch-Display, erfüllen höchste kulinarische Ansprüche. (Foto: Miele)



Foto 3: Einmalige Miele-Lösung: Wassertank und kabelloses Speisethermometer befinden sich hinter der Liftblende, die motorisch öffnet und schließt. Diese Konstruktion ermöglicht bei den Combi-Dampfgarern einen großen Garraum. (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