

## Pressemitteilung

### **Neues Gerät mit breitem Anwendungsspektrum Für grosse Anlässe: Combi-Dampfgarer im XXL-Format**

**Spreitenbach, September 2014. – Grösser und noch vielseitiger zu nutzen – das sind die Attribute eines neuen Dampfgarers mit Backofen von Miele, der ab Oktober 2014 in der Schweiz lanciert wird. Der DGC XXL ist in der Designlinie PureLine in Edelstahl CleanSteel erhältlich.**

Combi-Dampfgarer gelten als die Multitalente unter den Kochgeräten, sind sie doch vollwertiger Backofen wie Dampfgarer in einem Gerät und begeistern ausserdem im Kombinationsbetrieb mit professionellen Resultaten. Hatte Miele bisher drei verschiedene Grundmodelle im Programm, die allesamt für die kompakte 45 Zentimeter hohe Möbelnische konzipiert sind, so kommt jetzt mit dem DGC 6660 XXL ein neues Gerät mit den Abmessungen eines 60er Standardbackofens dazu. Das XXL in der Produktbezeichnung ist wörtlich zu nehmen, denn der Edelstahl-Garraum weist ein Volumen von 68 Litern auf. Dieser Garraum kann über vier Einschubebenen bestückt werden, was das Anwendungsspektrum gegenüber anderen Geräten auf dem Markt deutlich erweitert.

Von Profiköchen und in Kochforen werden die Combi-Dampfgarer von Miele für ihre Zubereitungsvielfalt geschätzt. Als Betriebsarten stehen zur Verfügung: Dampfgaren, Combigaren, Heissluft Plus, Ober-/Unterhitze, Oberhitze, Unterhitze, Grill, Grill klein, Umluftgrillen, Intensivbacken, Auftauen, Erhitzen, Einkochen und Blanchieren. Neben manuellen Zubereitungsmöglichkeiten, bei denen der Feuchtegehalt im Garraum exakt definiert werden kann, bietet das Gerät über 200 Automatikprogramme, darunter auch Anwendungen für das Niedertemperaturgaren. Ausserdem besteht die Möglichkeit, eigene Programme zu speichern. Zur Ausstattung gehört ein Speisethermometer für das punktgenaue Braten von Fleisch über die Kerntemperatur.

Zu herausragenden Ergebnissen beim reinen Dampfgaren braucht es kurze Aufheizzeiten, denn je schneller der Dampf den Sauerstoff aus dem Garraum verdrängt, desto schonender ist das für die Lebensmittel. Der DGC XXL ist auch in dieser Disziplin vorbildlich und schafft das Aufheizen auf 100°C in vergleichbarer Zeit wie die Kompakt-Modelle von Miele. Verantwortlich dafür ist auch hier der leistungsstarke MultiSteam-Dampferzeuger: Der Anwender füllt den Wassertank hinter der motorisch öffnenden Geräteblende. Aus dem Tank wird das Wasser in den MultiSteam-Dampferzeuger hinter der Garraumrückwand geleitet, in Dampf verwandelt und über acht Einlassöffnungen gleichmässig im Garraum verteilt. Dieses Verfahren der direkten Dampfeinleitung hat den zusätzlichen Vorteil, dass sich keine Kalkablagerungen im Garraum bilden. Die MultiSteam-Dampferzeugung ist ein exklusives Merkmal der Dampfgarer und Combi-Dampfgarer von Miele.

Mit der SensorTronic Touch-Bedienung, die auch für viele andere Einbaugeräte der Generation 6000 von Miele erhältlich ist, ist die Handhabung des DGC XXL intuitiv. Auffälliges Merkmal der SensorTronic-Steuerung ist ein hochauflösendes TFT-Display, das alle Einstellungen im fünfzeiligen Display in weisser Schrift auf schwarzem Grund abbildet.

Miele hat den DGC XXL mit einem Edelstahl-Garraum in Leinenstruktur ausgestattet. Dieser Edelstahl ist zusätzlich mit PerfectClean veredelt. PerfectClean ist eine patentierte Oberflächenveredelung für Herde und Backöfen, die aussergewöhnliche Antihalt-Eigenschaften aufweist und sehr einfach zu reinigen ist. Für besonders hartnäckige Verkrustungen gibt es zusätzlich verschiedene Pflegeprogramme, wie etwa das „Einweichen“ mittels Dampf.

**Über das Unternehmen:** Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Produktbereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen und Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- sowie Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Wäschetrockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs- und Desinfektionsgeräte für medizinische Einrichtungen und Laboratorien („Miele Professional“). Das 1899 gegründete Unternehmen ist in fast 100 Ländern mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt das in vierter Generation familiengeführte Unternehmen gut 17.250 Personen. Bei der Vertriebsgesellschaft Schweiz sind etwa 400 Mitarbeiter beschäftigt.

**Pressekontakt:**

Nina Cornelius

Telefon: +41 56 417 2520

E-Mail: [nina.cornelius@miele.ch](mailto:nina.cornelius@miele.ch)

**Zu diesem Text gibt es vier Fotos**

Foto 1



Da geht was: Dampfgaren im XXL-Format ermöglicht der 68 Liter fassende Garraum des grossen Combi-Dampfgarers (DGC 6660 XXL) von Miele. (Foto: Miele)

---

Foto 2



Der Combi-Dampfgarer DGC 6660 XXL hat das klassische Backofenformat. Auf dem Foto ist das Gerät mit einem grossen Gourmet-Speisenwärmer (unten) eingebaut. Die Gerätekombination zeigt die Edelstahl-Ausführung im PureLine-Design. (Foto: Miele)

---

Foto 3



Der DGC 6660 XXL von Miele hat viele Talente – hier das Braten über die Kerntemperatur mit einem Speisethermometer. (Foto: Miele)

---

**Foto 4**



Wassertank und ein Behälter für Kondensat befinden sich beim Combi-Dampfgarer DGC 6660 XXL von Miele hinter der Geräteblende, die sich auf Tastendruck automatisch öffnet und schliesst. (Foto: Miele)