

Pressemitteilung

Einzigartiges Einbaugerät von Miele vereint die Vorzüge des Dampfgarers mit denen der Mikrowelle – und spart zusätzlich Platz

Heisser Dampf trifft schnelle Welle

Spreitenbach, Februar 2015. – Bei der Wahl eines Zweitgerätes in der Küche fällt die Entscheidung oftmals schwer. Während der Dampfgarer für eine schonende und vitaminreiche Zubereitung steht, können Speisen in der Mikrowelle schnell aufgetaut und erhitzt werden. Mit dem neuen DGM 6800, einer Kombination aus vollwertigem Dampfgarer und vollwertiger Mikrowelle, bietet Miele das perfekte Gerät für die 45er Nische für alle, die sich sonst aus Platzgründen entscheiden müssen. Der DGM 6800 kommt im Juni in der Schweiz auf den Markt.

Mehr als neun von zehn Miele Kunden wünschen sich für ihre neue Küche ein zweites Einbau-Kochgerät – und schwanken dabei häufig zwischen Dampfgarer und Mikrowelle. „Unser DGM ist hier die ideale Lösung, weil er den Komfort der Mikrowelle mit der Ergebnisqualität unserer Dampfgarer vereint“, sagt Dr. Axel Kniehl, Geschäftsführer Marketing und Vertrieb der Miele Gruppe. Er sehe grosses Potenzial für dieses Gerät, das ohne jeden Kompromiss beide Disziplinen beherrsche und auch bei der sprichwörtlichen Miele Qualität keine Abstriche mache.

Der neue DGM glänzt durch diverse Ausstattungsmerkmale. Er verfügt zum Beispiel über die bekannte und Miele exklusive MultiSteam-Technologie: Wasser wird aus dem Tank in einen leistungsstarken, externen Dampferzeuger transportiert, der sich hinter dem Garraum befindet. Erst wenn er die richtige Temperatur erreicht hat, gelangt der Dampf in den Innenraum. Das Ergebnis: Gemüse behält seine natürliche Farbe und sieht noch appetitlicher aus. Für eine gleichmässige und schnelle Dampfverteilung im Innenraum und kurze Aufheizzeiten sorgen insgesamt acht Dampfeinlässe. Doch auch in Bezug auf die Mikrowellenleistung punktet der neue DGM: Er verfügt über sieben Stufen (max. 1.000 Watt). Besonderheiten sind eine Quick-Start-Funktion (zum Beispiel für das Erhitzen von Milch per Tastendruck) und ein Automatikprogramm für Popcorn.

Da Dampfgarer und Mikrowelle von der Funktion kaum unterschiedlicher sein könnten, war die Entwicklung des neuen Gerätes eine technische Herausforderung. So hat die Gerätetür einen speziellen Aufbau, damit die Mikrowellenenergie nicht nach aussen gelangt und ebenfalls kein Dampf austreten kann. Zudem sind Dampfgarer-Garräume bei Miele grundsätzlich aus Edelstahl, damit sich im Innenraum kein Rost bildet und das Gerät so die Miele bekannte Lebensdauer von 20 Jahren erreichen kann. Vom Mikrowellenbetrieb ist aber bekannt, dass Metall im Garraum zu Funkenüberschlag führen kann. Miele hat dieses

Problem mit Silikonverbindungen gelöst. Apropos Garraum: Dieser ist jetzt auf ein Volumen von 40 Litern gewachsen und wird über langlebige LEDs ausgeleuchtet.

Der DGM bietet alle Anwendungen eines Spitzenklasse-Dampfgarers: Das umfasst mehr als 150 Automatikprogramme, die über das M Touch-Display mit Suchfunktion schnell im Zugriff sind. Anwender können bis zu 20 eigene Programme erstellen und speichern. Das Erstellen eigener Programme ist beim DGM 6800 besonders praktisch, denn die Kombination beider Betriebsarten ermöglicht zum Beispiel das schonende Auftauen und gleichmässige Erhitzen in einem Vorgang. Ein Beispiel: Wer einen eingefrorenen Eintopf zubereiten möchte, speichert vier Schritte als eigenes Programm, das im Wechsel aus Mikrowellenbetrieb und Dampfgaren besteht. Auch beim einfachen Erhitzen kann die Abfolge von Dampf und Mikrowellenenergie sinnvoll sein, weil Speisen dann nicht so leicht austrocknen. Einige Beispiele für die nützliche Kombination von Dampfgarer- und Mikrowellenbetriebsart sind in der Bedienungsanleitung aufgeführt.

Der neue Dampfgarer mit Mikrowelle von Miele ist ein Einbaugerät für die 45 Zentimeter hohe Möbelnische. Erhältlich ist er in den Farben Edelstahl CleanSteel, Obsidianschwarz, und Brillantweiss. Zur Ausstattung gehören vier Edelstahl-Garbehälter, ein Stellrost, eine Auffangschale aus Glas und zwei Entkalkungstabletten.

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 17.660 Personen. Bei der Vertriebsgesellschaft Schweiz sind etwa 420 Mitarbeiter beschäftigt.

Pressekontakt:

Nina Cornelius

Telefon: +41 56 417 2520

E-Mail: nina.cornelius@miele.ch

Zu diesem Text gibt es 3 Fotos.

Foto 1:



Der neue DGM 6800 von Miele kombiniert die Funktionen eines vollwertigen Dampfgarers und einer vollwertigen Mikrowelle in nur einem Gerät. (Foto: Miele)

Foto 2:



Mit der Quick-Start-Funktion erhitzt der Dampfgarer mit Mikrowelle DGM 6800 eine Tasse Kakao oder Milch auf Tastendruck. (Foto: Miele)

Foto 3:



Zur Ausstattung gehören vier Edelstahl-Garbehälter, ein Stellrost, eine Auffangschale aus Glas und zwei Entkalkungstabletten. (Foto: Miele)
