

## Pressemitteilung

### Kongeniales Duo nutzt Vakuum und Dampf

#### Neue Einbau-Vakuumierschublade von Miele

**Spreitenbach, Januar 2016. – Vakuumieren eignet sich hervorragend, um Lebensmittel länger frisch zu halten und nach den eigenen Wünschen zu portionieren. In der gehobenen Küche dient das Vakuumieren auch als Vorstufe zum Sous-vide-Garen. Mit einer neuen Einbau-Vakuumierschublade und einem Dampfgarer von Miele erobert das Sous-Vide Garen nun auch die heimische Küche. Einer der herausstechenden Vorteile des Vakuumierens ist die längere Haltbarkeit von Lebensmittel. Die neue Einbau-Vakuumierschublade ist ab Februar 2016 im Schweizer Handel erhältlich.**

Sous-vide Garen bezeichnet eine Zubereitungsart, bei der vakuumverpackte Lebensmittel in Plastikbeuteln bei konstant niedrigen Temperaturen über eine lange Zeit garen. Für diese Art der Zubereitung bilden die neue Vakuumierschublade und ein Dampfgarer von Miele das perfekte Duo.

#### **Vakuumieren bietet optimale Vorratshaltung und lange Frische**

Durch den Entzug von Luft und damit Sauerstoff verhindert das Vakuumieren den Verfall von Lebensmitteln. Es schützt vor einer ungewollten Oxidation und dem Wachstum von Bakterien. Ausserdem sind die Lebensmittel vor Austrocknung geschützt. Abhängig von der Frische der Lebensmittel kann deren Haltbarkeit durch Vakuumieren um die drei- bis fünf-fache Zeit verlängert werden. So können vakuumierte Lebensmittel problemlos zu einem späteren Zeitpunkt verzehrt werden. Vorteilhaft kann das sein, wenn etwa am Wochenende grössere Mengen gekocht und erst später aufgebraucht werden sollen. Einmal vakuumiert halten sich Lebensmittel auch im Gefriergerät oder in der PerfectFresh-Zone länger und sind vor Gefrierbrand geschützt. Ein weiterer Vorteil: Vakuumierte Lebensmittel benötigen in Kühl- und Gefrierschrank weniger Platz.

#### **Sous-vide-Garen im Dampfgarer für besonders intensiven Geschmack**

Grundsätzlich eignen sich alle Miele-Dampfgarer für die Zubereitung nach dem Sous-vide-Verfahren, denn die Geräte decken den erforderlichen Temperaturbereich zwischen 45° und 90°C ab und halten die eingestellten Temperaturen gradgenau. Gerade die neuen Miele Dampfgarer ab dem Jahr 2015 haben sogar eine eigene Sous-vide-Betriebsart integriert, bei der Garzeiten von bis zu zehn Stunden eingestellt werden können.

Sous-vide-Garen ist das ideale Garverfahren für Fleisch und Fisch, da Gewürze und Marinaden ihre vollen Aromen entwickeln und behalten, der Effekt des Marinierens wird

sogar deutlich verstärkt. Durch den geringen Feuchtigkeitsverlust verlieren Fleisch und Fisch zudem kaum an Gewicht. Das Garergebnis ist besonders zart, aromatisch und zudem gleichmässig. Um den Einstieg in dieses neue Garverfahren zu erleichtern, wird jedem Gerät ein Gutschein für ein spezielles Kochbuch beigelegt, welches extra von Miele entwickelt wurde.

### **Klassisch und zeitlos - im Design der Generation 6000**

Die Vakuumierschublade ist auf das Design der Einbaugeräte-Generation 6000 abgestimmt und so äusserlich von einer Miele Wärmeschublade nicht zu unterscheiden. Mit einer Blendenhöhe von 14 Zentimetern eignet sie sich zur Kombination mit diversen Kompaktgeräten und füllt dann die klassische 60er Backofennische aus. Die Vakuumkammer wird erst beim Aufziehen der Schublade sichtbar.

Auf der Bedienblende kann der Benutzer die Vakuumierstufe und die Schweissdauer (abhängig von der Beutelstärke) einstellen. Für druckempfindliche Lebensmittel wie etwa einem Fischfilet empfiehlt sich hier die Stufe 2, Stufe 3 ist für Fleisch und Gemüse bestens geeignet. In Stufe 3 wird ein nahezu vollständiges Vakuum erzielt, was den Ansprüchen in professionellen Küchen entspricht.

Die Vakuumierschublade (Modellbezeichnung EVS 6214) kommt im Februar 2016 in den Farben Edelstahl CleanSteel, Obsidianschwarz und Brillantweiss auf den Schweizer Markt.

**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](mailto:nina.cornelius@miele.ch)

**Foto 1:**



Mit der neuen Vakuumierschublade von Miele lassen sich Lebensmittel je nach Wunsch portionieren und länger haltbar machen. Über der Vakuumierschublade ist der Dampfgarer mit vollwertiger Backofenfunktion DGC 6800 XL eingebaut. (Foto: Miele)

---

**Foto 2:**



Miele-Dampfgarer – hier der Dampfgarer mit vollwertiger Backofenfunktion DGC 6800 XL – eignen sich ideal für das Sous-vidé-Garen. Ein vakuumiertes gewürztes Fischfilet gelingt besonders zart. (Foto: Miele)

---

**Foto 3:**



Erst marinieren, dann vakuumieren, schliesslich im Miele-Dampfgarer mit Sous-vidé-Einstellung zubereiten – ein Steak wird so zu einem neuen Geschmackserlebnis. (Foto: Miele)