

## Communiqué de presse

# Un nouvel appareil offrant de vastes possibilités Le combi-four vapeur XXL, pour les grands événements

**Spreitenbach, septembre 2014 – Encore plus grand et plus polyvalent : tels sont les attributs du nouveau combi-four vapeur de Miele qui sera lancé en Suisse en octobre 2014. Le combi-four vapeur XXL sera disponible en inox CleanSteel dans la ligne de design PureLine.**

Associer un four à vapeur et un four conventionnel permet d'obtenir un maximum de polyvalence en cuisine : ce multitalent réunissant un four complet et un four à vapeur en un seul et même appareil séduit aussi par ses fonctions combinées qui garantissent des résultats professionnels. Jusqu'à présent, Miele proposait trois modèles de base, tous conçus pour la niche compacte de 45 centimètres. À ces appareils s'ajoute désormais le DGC 6660 XXL, un nouveau combi-four vapeur aux dimensions du four standard de 60 centimètres. Le terme XXL est à prendre au mot, car l'espace de cuisson en inox dispose d'un volume de 68 litres. L'enceinte de cuisson peut être équipée de quatre glissières, ce qui augmente considérablement les possibilités d'application par rapport aux autres appareils en vente sur le marché.

Les cuisiniers professionnels comme les forums spécialisés font l'éloge des combi-fours vapeur Miele pour leur polyvalence. Modes de fonctionnement disponibles : cuisson à la vapeur, cuisson combinée, chaleur tournante plus, chaleur sole-voûte, chaleur voûte, chaleur sole, grand gril, petit gril, turbogrill, cuisson intensive, décongeler, réchauffer, stérilisation/conserves et blanchir. En plus des possibilités de préparation manuelles permettant de définir avec précision le taux d'humidité dans l'enceinte de cuisson, cet appareil offre plus de 200 programmes automatiques, parmi lesquels diverses applications pour la cuisson à basse température. L'utilisateur peut en outre sauvegarder ses propres programmes. Une thermosonde pour un rôti précis de la viande fait partie de l'équipement.

Pour obtenir des résultats exceptionnels lors de la cuisson à la vapeur, la montée en température doit être rapide, car plus vite l'oxygène sera chassé du four par la vapeur, mieux ce sera pour les aliments. Là aussi, le DGC XXL est remarquable puisqu'il atteint la température de 100 °C à une vitesse comparable à celle des modèles compacts de Miele. Cela est dû au puissant générateur de vapeur MultiSteam : l'utilisateur remplit le réservoir à eau se trouvant derrière le bandeau motorisé. L'eau du réservoir est ensuite dirigée vers le générateur de vapeur MultiSteam situé derrière l'enceinte de cuisson, puis transformée en vapeur et répartie uniformément dans l'enceinte par huit entrées. Cette méthode d'injection de vapeur directe a l'avantage d'éviter tout dépôt calcaire dans l'enceinte de cuisson. La génération de vapeur MultiSteam est une caractéristique exclusive des fours à vapeur et des combi-fours vapeur Miele.

La commande tactile SensorTronic, également disponible sur de nombreux autres appareils à encastrer de la génération 6000 de Miele, permet une utilisation intuitive du DGC XXL. La commande SensorTronic est dotée d'un écran TFT haute résolution à 5 lignes affichant tous les réglages en caractères blancs sur fond noir.

Le DGC XXL de Miele est équipé d'une enceinte de cuisson inox avec structure de lin et revêtement PerfectClean, un fini de surface breveté pour les cuisinières et les fours. Grâce à ce dernier, les projections adhèrent nettement moins et le nettoyage est beaucoup plus aisé. Pour les incrustations particulièrement tenaces, il est aussi possible de recourir à divers programmes d'entretien, tels que « l'humidification » de l'enceinte par injection de vapeur.

**A propos de l'entreprise :** fabricant d'appareils ménagers de première qualité, Miele est leader mondial dans les domaines suivants : cuisson, cuisson vapeur, réfrigération, congélation, machines à café, traitement du linge et aspirateurs. S'y ajoutent les lave-vaisselle, lave-linge et sèche-linge à utilisation professionnelle ainsi que les appareils de nettoyage et de désinfection pour installations médicales et laboratoires (Miele Professional). Fondée en 1899, l'entreprise est représentée dans une centaine de pays par ses propres sociétés de distribution ou par des importateurs. Entreprise familiale aux mains de la quatrième génération, Miele emploie près de 17 250 personnes dans le monde entier. Sa société de distribution en Suisse compte environ 400 collaborateurs.

### **Contact presse**

Nina Cornelius

Téléphone : +41 56 417 2520

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



Photo 1 : Quelle capacité ! L'enceinte de cuisson de 68 litres du grand combi-four vapeur DGC 6660 XXL de Miele permet une cuisson en format XXL. (Photo : Miele)

---



Photo 2 : Le combi-four vapeur DGC 6660 XXL a le format d'un four classique. Sur la photo, l'appareil est installé avec un grand tiroir chauffant Gourmet (en bas). L'appareil est présenté ici dans l'exécution inox de la ligne de design PureLine. (Photo : Miele)

---



Photo 3 : Le combi-four vapeur DGC 6660 XXL de Miele est un auxiliaire talentueux – ici la cuisson d'un rôti avec surveillance de la température à cœur par le biais de la thermosonde. (Photo : Miele)

---



Photo 4 : Sur le combi-four vapeur DGC 6660 XXL de Miele, le réservoir à eau et le bac à eau condensée sont situés derrière le bandeau de l'appareil qui s'ouvre et se ferme automatiquement sur simple pression d'un bouton. (Photo : Miele)