Le four « Dialog Oven » est plus rapide et polyvalent que n'importe quel autre appareil de cuisson – et il offre d'excellents résultats

En « interaction » avec les aliments : Miele dévoile un processus de cuisson révolutionnaire à l'IFA

Cuire du poisson dans un bloc de glace ou un filet de veau enveloppé de cire d'abeille? Sans faire fondre la glace ou la cire? Il est temps de repenser la cuisine – avec le four « Dialog Oven » de Miele. Il fait appel à une technologie innovante qui utilise des ondes électromagnétiques pour contrôler la consistance des aliments de manière intelligente. Ainsi, la viande est juteuse et sa cuisson uniforme, le poisson et les légumes conservent leur structure délicate et la pâte gonfle beaucoup mieux. Les divers ingrédients frais d'un menu complet, réunis sur la même plaque, sont cuits à point simultanément – et ce jusqu'à 70% plus rapidement qu'avec un processus de cuisson classique. Le lancement commercial en Suisse est prévu pour l'été 2019.

Le four « Dialog Oven » ouvre des possibilités culinaires et gastronomiques jusqu'ici insoupçonnées. Voici un exemple qui provoque la stupéfaction lors des présentations : un filet de poisson cru dans un bloc de glace est placé dans le four « Dialog Oven ». Résultat : au bout de quelques minutes, le poisson est cuit, alors même que la glace n'a pas fondu.

Une autre caractéristique tout aussi impressionnante – et jusqu'ici impensable – est la possibilité de préparer divers aliments simultanément avec le même appareil. Prenons un exemple : un gigot d'agneau au paprika et aux asperges vertes ; le reste de la plaque est recouvert de tranches de pommes de terre et le tout est ensuite placé dans le four « Dialog Oven ».

Au bout d'environ 45 minutes, la viande d'agneau est cuite de façon uniforme, les légumes sont « al dente » et les pommes de terre sont tendres – et tout cela automatiquement, sans interruption ni ajout ultérieur d'ingrédients. Avec un four classique, il aurait été impossible de préparer ce menu si facilement et rapidement avec de tels résultats. Des ingrédients très différents, comme le saumon et la pâte feuilletée, qui se marient parfaitement en bouche, peuvent ainsi être préparés simplement, rapidement et en une seule fois.

La diversité des applications et la qualité des résultats reposent sur la technologie « M Chef » de Miele. Les aliments sont soumis à ses ondes électromagnétiques qui déclenchent le processus de cuisson par la production de chaleur. Le four « Dialog Oven » est également doté d'un module qui produit les ondes électromagnétiques sur un spectre de fréquences défini et les émet dans l'espace de cuisson via deux antennes. Etant donné que les molécules des aliments sont agencées différemment et que cet agencement évolue au cours du processus de cuisson, celui-ci est soutenu par un ajustement constant des fréquences. Le four « Dialog Oven » reçoit en outre un feedback permanent via les antennes, qui lui indiquent la quantité d'énergie déjà absorbée par les aliments.

D'excellents résultats grâce à « M Chef » et au mode de fonctionnement classique

Un autre avantage fondamental de la technologie M Chef réside dans sa capacité à cuire les aliments « en volume », ce qui permet par exemple d'obtenir un filet à la chair uniformément rosée de l'intérieur à l'extérieur. Avec un four classique, cela est beaucoup plus difficile, car le transfert de chaleur s'effectue toujours de l'extérieur vers l'intérieur. Ainsi, lorsque l'intérieur est à point, les couches extérieures sont souvent déjà trop cuites.

Etant donné que les ondes électromagnétiques cuisent sans dorer, il est par exemple possible de préparer du pain sans croûte. Pour cuire du pain de manière classique – ou pour donner à la viande des arômes de grillade – la technologie M Chef se combine avec des modes de fonctionnement conventionnels. Le four « Dialog Oven » est parfaitement équipé pour cela, car il offre toutes les caractéristiques des appareils haut de gamme de Miele, un écran M Touch facile à utiliser ainsi qu'une fonction de nettoyage par pyrolyse. Tous les niveaux sont illuminés de manière élégante et homogène par le nouveau système d'éclairage LED de haute qualité BrilliantLight.

L'application de Miele transmet directement les paramètres de la recette au four « Dialog Oven »

L'option d'interconnexion du four « Dialog Oven » permet au cuisinier de donner libre cours à son inspiration et de prendre encore plus de plaisir. La fonction recette de l'application Miele@mobile est un outil idéal pour expérimenter. Elle permet à l'utilisateur de choisir l'un des nombreux programmes automatiques spécialement conçus pour le four « Dialog Oven ». L'application offre non seulement des vidéos de préparation et des listes

d’achat, mais également la possibilité de transférer directement les paramètres de préparation d’une recette à l’appareil. Avec cette fonction, les cuisiniers amateurs ont directement accès à la cuisine laboratoire de Miele, dont ils peuvent rapidement télécharger les dernières trouvailles.

L’utilisation du four « Dialog Oven » fait intervenir deux nouveaux éléments : les unités gourmet et l’intensité. Les unités gourmet servent à mesurer la quantité d’énergie fournie aux aliments à cuire. Une unité gourmet équivaut à un kilojoule. En ce qui concerne l’intensité, trois réglages sont disponibles : « fort », « moyen » et « doux ».

L’« assistant du gourmet » et le « gourmet professionnel » favorisent la créativité

La manipulation est facilitée grâce aux programmes automatiques, sans pour autant reléguer la créativité à l’arrière-plan. Pour procéder, le cuisinier dispose de deux options : Le « gourmet professionnel » est conçu pour les utilisateurs qui possèdent déjà une certaine expérience et aiment expérimenter. En effet, tous les paramètres, comme le mode de fonctionnement, les unités gourmet, l’intensité et le temps de cuisson doivent être définis manuellement.
L’« assistant du gourmet », quant à lui, aide le cuisinier en lui proposant des réglages adaptés au type et à la quantité des aliments afin de produire d’excellents résultats.

A propos de l’entreprise : Miele est le leader mondial sur le marché des appareils ménagers haut de gamme pour les secteurs de la cuisine, de la pâtisserie, de la cuisson vapeur, de la réfrigération-congélation, de la préparation de café, des lave-vaisselle, des lave-linge et de l’entretien des sols. Il fabrique également des lave-vaisselle, lave-linge et sèche-linge pour l’usage industriel ainsi que des laveurs-désinfecteurs pour les équipements médicaux et de laboratoire (« Miele Professional »). L’entreprise, fondée en 1899, est représentée dans presque 100 pays, que ce soit par ses propres sociétés de distribution ou par ses importateurs. Gérée actuellement par la 4e génération de la famille fondatrice, elle emploie quelque 18 000 personnes dans le monde entier, dont 430 environ dans la société de distribution suisse.

Communiqué de presse

Contact médias :
Barbara Haueter
Téléphone : +41 56 417 25 40
E-mail : barbara.haueter@miele.ch

Six photos accompagnent ce texte

Photo 1 : FR: Miele innove avec une nouvelle famille de produits lors de sa conférence de presse à l'IFA 2017. Dr. Markus Miele (à gauche) et Dr. Reinhard Zinkann présentent le « Dialog Oven ». (Photo : Miele)

Photo 2 : Le poisson dans son bloc de glace illustre parfaitement les possibilités révolutionnaires du four « Dialog Oven » : le poisson est directement cuit dans la glace sans que celle-ci ne fonde. (Photo : Miele)

Photo 3 : Avec le four « Dialog Oven », il est possible de cuire un rôti sur son lit de légumes délicats sans surcuisson de ces derniers. Cela permet de gagner beaucoup de temps sur la préparation. (Photo : Miele)

Photo 4 : L'apparence du four « Dialog Oven » de Miele n'est pas très différente de celle d'un four conventionnel. Pour ceux qui le souhaitent, le four « Dialog Oven » peut cuire du pain sans croûte. (Photo : Miele)

Photo 5 : L'option d'interconnexion du four « Dialog Oven » permet au cuisinier de donner libre cours à son inspiration et de prendre du plaisir. L'application Miele@mobile et sa base de données de recettes permet à l'utilisateur de choisir l'un des nombreux programmes automatiques spécialement conçus pour le four « Dialog Oven ». D'un seul clic, les paramètres du programme automatique sont transférés directement vers l'appareil. (Photo : Miele)

Photo 6 : Un design élégant associé à une technologie de cuisson révolutionnaire : le four « Dialog Oven » de Miele est synonyme d'innovation culinaire, d'excellents résultats, de préparation facile et de gain de temps. (photo : Miele)