Miele

Communiqué de presse

Cuisiner à la vapeur – quand l'excellence culinaire rencontre la cuisine saine et rapide du quotidien

- Four à vapeur doté d'une plus grande enceinte de cuisson
- Tout cuire ensemble facilement : Mix & Match pour les combi-fours vapeur

Spreitenbach, le 6 septembre 2019. – Aucun autre fabricant d'appareils ménagers n'a autant contribué au développement de la cuisson à la vapeur que Miele. En 1998, l'entreprise avait déjà lancé le DG 163, un four à vapeur avec réservoir d'eau facile à installer dans la cuisine, qui allait conduire à la création d'un nouveau groupe de produits dans les années suivantes. Avec la Generation 7000, Miele en est aujourd'hui à la cinquième gamme, qui est aussi la plus large et la plus innovante du marché : four à vapeur, four à vapeur avec micro-ondes, combi-four vapeur (combinaison d'un four à vapeur et d'un four) ainsi qu'un four à vapeur à pression. Les nouveaux produits incarnent l'excellence culinaire, tout en offrant une cuisine quotidienne saine et rapide.

Améliorer davantage un produit déjà convaincant – tel était le défi posé par le développement des fours à vapeur Miele, conçus pour les niches de 60 centimètres de large et de 45 centimètres de haut et disponibles en trois variantes. Deux caractéristiques illustrent comment ce défi a été relevé avec brio : l'enceinte de cuisson a été agrandie de 6 pour cent jusqu'à 40 litres et est désormais dotée d'une structure de lin en inox d'apparence raffinée et résistante aux rayures. Le générateur de vapeur éprouvé et très puissant de 3,3 kW projette la vapeur dans l'enceinte de cuisson via deux entrées (DualSteam). La nouvelle disposition des buses raccourcit encore les temps de chauffage déjà rapides et la vapeur tourbillonne mieux dans l'enceinte de cuisson, ce qui est particulièrement avantageux
à basse température (p. ex. pour la cuisson sous vide).

Four à vapeur avec micro-ondes DGM 7000 – désormais avec « cuisson rapide »

Dans les cuisines où il y a encore ou « seulement » une deuxième niche pour encastrer un appareil de cuisson à côté du four, le four à vapeur avec micro-ondes est un atout de taille. Le four à vapeur avec micro-ondes de Miele est à la fois un four à vapeur à part entière et un micro-ondes complet et résout de nombreux problèmes d'espace dans la cuisine. Alors qu'on parlait encore de cuisson à la vapeur ou de fonctionnement micro-ondes pour le modèle précédent, le DGM 7000 combine les deux dans le nouveau mode de fonctionnement « cuisson rapide ». Avec ce mode, les petites pommes de terre cuisent presque deux fois plus rapidement – sans que cela n'affecte la qualité de la cuisson.
Le four à vapeur avec micro-ondes est équipé d'une enceinte de cuisson de 40 litres et d'une commande M Touch dans la catégorie haut de gamme.

Combi-four vapeur DGC 7000 – tout cuire ensemble facilement avec Mix & Match

En raison de la diversité des préparations, les combi-fours vapeur sont considérés comme la catégorie reine des appareils de cuisson. Ces appareils Miele s'utilisent comme fours à part entière ou comme fours à vapeur complets. La cuisson combinée est une excellente application de cette double fonction. Ce type de préparation permet d'obtenir d'excellents résultats en utilisant la vapeur de manière ciblée : pour des plats de viande particulièrement tendres ou des produits de boulangerie croustillants, l'utilisateur a accès à divers programmes automatiques. Il peut également définir lui-même les différentes étapes de cuisson et, outre le mode de fonctionnement, la température et le temps de cuisson, régler avec précision le niveau d'humidité dans l'enceinte de cuisson.

Les combi-fours vapeur permettent non seulement d'atteindre l'excellence culinaire, mais sont aussi, grâce à la nouvelle fonction « Mix & Match », des compagnons utiles pour la cuisine quotidienne : Mix & Match recommande les aliments qui peuvent être cuits ensemble dans un combi-four vapeur pour produire un plat juteux ou croustillant – sans que l'on ait à se soucier des différents temps ou températures de cuisson.

Les combi-fours vapeur pour les niches de 45 centimètres sont dotés d'une enceinte de cuisson de 48 litres, ce qui est relativement grand compte tenu de leur utilisation domestique habituelle. En effet, ils sont souvent utilisés en complément d'un four classique. Ils existent toutefois aussi en modèles plus grands avec les DGC XXL. Ces modèles occupent entièrement les niches de four classiques (60 x 60 cm) et sont dotés d'une enceinte de cuisson élargie de 68 litres.

Tous les combi-fours vapeur profitent de la mise à niveau de l'équipement. De manière générale, ils sont équipés de l'éclairage à LED BrilliantLight et de nouvelles charnières permettant aux portes de s'ouvrir et de se fermer en douceur (SoftOpen & SoftClose). Les fonctions MotionReact et DirectWater plus (arrivée et évacuation d'eau fixes) sont des spécificités des modèles haut de gamme. Grâce à MotionReact, l'appareil réagit à l'approche de l'utilisateur en se mettant en route et en activant l'éclairage de l'enceinte de cuisson.

Four à vapeur sous pression DGD 7000 – une rapidité digne des professionnels

Le four à vapeur sous pression DGD 7000 de Miele se caractérise par des temps de cuisson très courts, que seuls les appareils professionnels offrent autrement. L'origine de l'appareil actuel remonte au premier four à vapeur domestique, qui fut lancé en 1983. Depuis, ce four à vapeur sous pression a été amélioré à plusieurs reprises et reste unique sur le marché : il fonctionne à des températures comprises entre 101 °C et 120 °C, ce qui réduit le temps de cuisson d'environ 50 pour cent, mais permet également de cuire des aliments délicats sans pression. Le four à vapeur sous pression est un appareil encastrable pour les niches de 38 centimètres de haut, équipé d'une arrivée et d'une évacuation

d'eau fixes. Doté d'une porte relevable, le four à vapeur sous pression s'harmonise avec les autres appareils de la Generation 7000 en version inox ou en noir obsidienne.

TEXT ENDE

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. Elle fabrique également des lave-vaisselle, lave-linge et sèche-linge pour un 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 quatrième génération de la famille fondatrice, elle emploie quelque 20 100 personnes dans le monde entier, dont 430 environ dans la société de distribution suisse.

Vous trouverez de plus amples informations sur : www.miele.ch

Contact médias :
Barbara Kaiser
Téléphone : +41 56 417 25 40
E-mail : barbara.kaiser@miele.com

Photos accompagnant le texte

Photo 1 : Cuire le poisson et les plats d'accompagnement à la perfection ou chauffer rapidement le lait : les fours à vapeur avec micro-ondes de Miele, comme le modèle haut de gamme DGM 7840 en gris graphite illustré ici, sont très polyvalents. (Photo : Miele)

Photo 2 : 100% fours à vapeur, 100% fours et encore meilleurs lorsque l'on combine les deux : les combi-fours vapeur de Miele, comme le modèle haut de gamme DGC 7860 avec affichage M Touch illustré ici, répondent aux plus hautes exigences culinaires. (Photo : Miele)

Photo 3 : Solution Miele unique : le réservoir d'eau et la thermosonde sans fil se trouvent derrière le bandeau relevable, qui s'ouvre et se ferme à l'aide d'un moteur. Cette construction permet aux combi-fours vapeur d'avoir une grande enceinte de cuisson. (Photo : Miele)