

Communiqué de presse

Nouveau design pour le four Dialogue

- ▶ L'appareil de cuisson révolutionnaire se pare des atours de la nouvelle Generation 7000

Spreitenbach, le 6 septembre 2019. – Depuis le lancement du four Dialogue en 2018, une chose est claire : avec ce produit, Miele a fait entrer la cuisine dans une nouvelle dimension. L'appareil de cuisson révolutionnaire se pare des atours de la génération d'appareils encastrables 7000 et est donc désormais disponible dans les lignes de design PureLine et VitroLine et dans les couleurs inox, gris graphite, noir obsidienne et blanc brillant.

Le four Dialogue 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 d'un menu complet réunis sur la même plaque sont cuits à point simultanément – et ce jusqu'à 70% plus rapidement que lors d'un processus de cuisson classique.

Rendre possible l'impossible

Bien qu'il soit en apparence impossible à différencier d'un four classique, le four Dialogue ouvre des possibilités culinaires et gastronomiques jusqu'ici insoupçonnées. Prenons un exemple : un gigot d'agneau aux poivrons 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 Dialogue. 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 des ondes électromagnétiques qui déclenchent le processus de cuisson en produisant de la chaleur. Le four Dialogue est également doté d'un module qui produit des ondes électromagnétiques sur un spectre de fréquences défini et les émet dans l'enceinte de cuisson via deux antennes. Les molécules des aliments étant agencées différemment et cet agencement évoluant

au cours du processus de cuisson, celui-ci est accompagné par un ajustement constant des fréquences. Le four Dialogue reçoit en outre un feed-back permanent via les capteurs haute performance, 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 Dialogue est parfaitement équipé pour cela, car il offre toutes les caractéristiques des appareils de cuisson haut de gamme de Miele, un affichage M Touch facile à utiliser ainsi qu'une fonction de nettoyage par pyrolyse.

L'application Miele@mobile transmet directement les paramètres de la recette au four Dialogue

L'option d'interconnexion du four Dialogue 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 Dialogue. 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. Avec cette fonction, les cuisiniers amateurs ont directement accès à la cuisine laboratoire de Miele, dont ils peuvent télécharger les dernières trouvailles. Lorsqu'il a été lancé, le four Dialogue a été le premier appareil encastrable Miele à recevoir les paramètres directement de l'application. A l'avenir, cette fonction sera également disponible pour d'autres appareils de cuisson de la Generation 7000.

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

Deux photos accompagnent ce texte



Photo 1 : La technologie du four Dialogue fait de lui un appareil de cuisson unique. Dans cette disposition horizontale des appareils en gris graphite, il est placé au centre. (Photo : Miele)



Photo 2 : Avec la Generation 7000, le four Dialogue est également disponible dans les lignes de design PureLine et VitroLine et dans les couleurs inox (photo), gris graphite, blanc brillant et noir obsidienne. (Photo : Miele)