

Communiqué de presse

Grâce à HydroClean, les fours à vapeur combinés Miele se nettoient désormais d’eux-mêmes

- ▶ Nettoyage automatique pour des enceintes de cuisson propres comme un sou neuf
- ▶ Plus de 200 programmes automatiques font partie de l’équipement

Crissier/Berlin, le 31 août 2022. – Les passionnés de cuisine apprécient la combinaison d’un four et d’un four vapeur comme ce qui se fait de mieux parmi les appareils encastrables et dans ce domaine, aucune autre marque n’offre plus d’expérience et de diversité que Miele. Les clientes et les clients ont le choix entre une hauteur de 45 ou 60 centimètres, un réservoir ou un raccordement à l’eau courante et aux eaux usées, ainsi que différentes lignes de design, couleurs et concepts de commande. Aujourd’hui, le leader mondial des appareils ménagers haut de gamme améliore encore son portefeuille avec la fonction d’autonettoyage extrêmement confortable HydroClean. Les fours à vapeur combinés de la gamme DGC HC Pro avec enceinte de cuisson en inox sont fabriqués dans l’usine Miele de Bünde, en Allemagne, et sont testés pour une durée de vie de 20 ans. Le lancement sur le marché suisse est prévu à partir de février 2023.

Le poisson ou les légumes doivent-ils être cuits à la vapeur ou bien au four ? Ou une combinaison de ces deux modes de cuisson est-elle le nec plus ultra, par exemple pour que le pain soit croustillant à l’extérieur et moelleux à l’intérieur ou pour que le rosbif soit juteux et tendre à souhait ? Avec les fours à vapeur combinés Miele, les trois options sont disponibles. En effet, ces appareils combinent un four doté d’un équipement de premier ordre et un four à vapeur performant. Les possibilités d’utilisation du four à vapeur combiné Miele sont donc très variées, de la décongélation en douceur à la préparation de yaourts ou de jus de fruits, en passant par la cuisson sous vide.

La fonction HydraCook, par exemple, qui combine les modes de cuisson conventionnels avec une humidité supplémentaire, garantit d’excellents résultats. Les utilisatrices et les utilisateurs peuvent définir les différentes étapes de cuisson en réglant les paramètres, tels que le mode de fonctionnement, la température, la durée et l’humidité dans l’enceinte de cuisson. Ils peuvent également utiliser l’un des 200 programmes automatiques, par exemple pour les plats de viande, les différentes sortes de riz, les pains ou les desserts, comme le Kaiserschmarrn. Des adaptations individuelles du résultat de cuisson sont bien entendu possibles.

Un détergent en liquide spécialement conçu pour une brillance durable

Après le plaisir de cuisiner, il faut penser à nettoyer l'appareil, et personne n'aime ça. À cela s'ajoute le fait que les éclaboussures de graisse et les restes d'aliments peuvent salir l'enceinte de cuisson en inox et le ternir à la longue. Grâce à la nouvelle fonction d'autonettoyage HydroClean de Miele, le nettoyage manuel fastidieux appartient désormais au passé. Même les restes d'aliments brûlés sont éliminés complètement et sans effort. Ainsi, l'enceinte de cuisson conserve son aspect bien entretenu et comme neuf.

Après avoir retiré tous les accessoires, un détergent en liquide spécialement conçu par Miele est versé dans le filtre situé sur le fond de l'appareil. De l'eau y est ajoutée automatiquement, puis le mélange est pompé jusqu'à la voûte avant d'être vaporisé uniformément dans le four à l'aide d'une turbine. Les salissures sont ainsi ramollies et dissoutes. L'appareil répète ce processus plusieurs fois avant de rincer et de pomper le mélange de mousse. S'il reste ensuite des résidus de saleté plus importants, ils peuvent être essuyés sans effort, comme avec la pyrolyse des fours Miele. La dernière étape consiste en une courte phase de séchage. Il est recommandé de nettoyer le four tous les trois mois avec HydroClean, voire plus souvent en cas d'utilisation particulièrement intensive, par exemple en cas de plats rôtis ou grillés fréquents.

Une diversité de programmes pour un plaisir créatif

Bien entendu, la nouvelle génération de fours à vapeur combinés Miele offre également les caractéristiques de confort éprouvées que les clientes et les clients de Miele connaissent déjà grâce aux modèles précédents qui ont connu un grand succès. Pour la cuisson à la vapeur, cela implique des temps de chauffage et de cuisson rapides, ainsi qu'une répartition uniforme de la vapeur. Le puissant générateur de vapeur externe de 3,3 kW y veille, en combinaison avec deux buses de vapeur spécialement disposées et orientées (DualSteam).

La fonction Mix & Match, qui donne des recommandations pour combiner jusqu'à trois ingrédients différents et les préparer en une seule opération de cuisson, aide à établir le menu. De cette manière, il est par exemple possible d'introduire des aliments qui doivent être consommés rapidement, qu'ils soient frais ou déjà cuits, par exemple parce qu'il en reste du repas de la veille. Ainsi, Mix & Match offre un confort supplémentaire qui n'existe que chez Miele, mais contribue également à prévenir le gaspillage alimentaire. La préparation peut se faire au choix sur la tôle universelle ou directement sur l'assiette. Il n'est pas nécessaire de tenir compte des différents temps ou températures de cuisson. Le choix et les propositions s'effectuent très facilement via l'application Miele*.

La fonction “Touche du Chef” garantit quant à elle une viande tendre et juteuse : la viande est cuite à basse température et pendant une longue durée, de manière particulièrement douce et délicate. L'utilisation supplémentaire d'humidité contribue à un résultat de cuisson et de brunissage optimal. La viande cuit uniformément et obtient une fine croûte marron sans qu'il soit nécessaire de la faire revenir au préalable. Tous les modèles sont équipés d'un bandeau relevable breveté à ouverture et fermeture motorisées, derrière lequel se cachent le réservoir d'eau, le bac de condensation et, selon le modèle, la thermosonde sans fil.

Les fours à vapeur combinés avec fonction autonettoyante appartiennent à la classe d'efficacité énergétique A+. Le lancement sur le marché suisse est prévu à partir de février 2023.

*L'application Miele est une offre numérique supplémentaire de Miele & Cie. KG. Toutes les applications intelligentes sont rendues possibles par le système Miele@home. Selon le modèle et le pays, l'éventail des fonctions peut varier.

Contact médias Miele :

Roman Berther

Téléphone : +41 56 417 25 40

E-mail : roman.berther@miele.com

À propos de l'entreprise : Miele est leader mondial sur le marché des appareils ménagers de haute gamme dans les secteurs de la cuisson, des fours, de la cuisson vapeur, de la réfrigération/congélation, des machines à café, des lave-vaisselle, des lave-linge et sèche-linge et des aspirateurs. Elle fabrique également des lave-vaisselle, des purificateurs d'air, des lave-linge et des sèche-linge à usage industriel ainsi que des appareils de nettoyage, de désinfection et de stérilisation destinés à des centres médicaux et des laboratoires. Fondée en 1899, l'entreprise dispose de huit sites de production en Allemagne, d'une usine en Autriche, en République tchèque, en Chine, en Roumanie et en Pologne, ainsi que des deux usines de la filiale italienne de technologie médicale Steelco Group. Le chiffre d'affaires de l'exercice 2021 a été d'environ 4,84 milliards d'euros. Miele est représentée dans près de 100 pays/régions, que ce soit par ses propres sociétés de distribution ou par ses importateurs. Géré actuellement par la 4^e génération de la famille fondatrice, le groupe emploie quelque 22'300 collaboratrices et collaborateurs, dont 430 environ dans la société de distribution suisse.

Six photos accompagnent le texte



Photo 1 : Les fours à vapeur combinés DGC HC Pro combinent un four doté d'un équipement de premier ordre et un four à vapeur performant pour d'excellents résultats. (Photo : Miele)



Photo 2 : Avec plus de 200 programmes automatiques, même les plats les plus exigeants sont réussis à la perfection. (Photo : Miele)



Photo 3 : Qui aime nettoyer les appareils ? Grâce à la nouvelle fonction d'autonettoyage HydroClean des fours à vapeur combinés DGC HC Pro, les nettoyages manuels fastidieux appartiennent au passé. (Photo : Miele)



Photo 4 : Un détergent en liquide spécialement développé par Miele est versé dans le filtre situé sur le fond de l'appareil. De l'eau propre y est ajoutée automatiquement, puis le mélange est pompé jusqu'à la voûte avant d'être vaporisé uniformément dans le four à l'aide d'une turbine. (Photo : Miele)



Photo 5 : Ici, les salissures n'ont aucune chance : les éclaboussures de graisse et même les restes d'aliments brûlés sont éliminés sans effort grâce à HydroClean. Ainsi, l'enceinte de cuisson conserve son aspect bien entretenu et comme neuf. (Photo : Miele)



Photo 6 : Rapide et confortable : la fonction Mix & Match combine jusqu'à trois ingrédients différents en une seule opération de cuisson. Peu importe que les aliments soient frais ou déjà cuits, par exemple parce qu'il en reste du repas de la veille. La préparation peut se faire sur la tôle universelle ou directement sur l'assiette. Il n'est pas nécessaire de tenir compte des différents temps ou températures de

cuisson. Le choix et les propositions s'effectuent très facilement via l'application Miele*. (Photo : Miele)

Pour télécharger le texte et les photos : <https://www.miele.ch/fr/m/index-p.htm>

Suivez-nous :  @mielesuisse

 @mieleswitzerland

 Miele