

Comunicato stampa

Un eccezionale elettrodomestico da incasso realizzato da Miele riunisce i vantaggi del forno a vapore e di quello a microonde e risparmia quindi spazio

Vapore bollente combinato con le microonde rapide

Spreitenbach, febbraio 2015. – La scelta di un secondo forno è talvolta problematica. Se infatti col forno a vapore gli alimenti vengono cotti delicatamente e mantengono il loro contenuto di vitamine, col forno a microonde il cibo viene scongelato e riscaldato rapidamente. Col suo nuovo modello DGM 6800, una felice combinazione tra un forno a vapore e uno a microonde, entrambi completi, Miele offre la soluzione ideale per un vano d'incasso di appena 45 cm, soddisfacendo così le esigenze dei clienti che altrimenti dovrebbero optare per uno dei due apparecchi. Il nuovo modello DGM 6800 verrà lanciato sul mercato svizzero nel mese di giugno.

Oltre nove clienti su dieci di Miele desiderano avere nella nuova cucina un secondo forno da incasso e sono spesso indecisi se dare la preferenza a un forno a vapore o uno a microonde. „Il nostro modello DGM offre la soluzione ideale in quanto riunisce felicemente i vantaggi di un forno a microonde con i risultati dei nostri forni a vapore”, afferma il dott. Axel Kniehl, direttore del marketing e della distribuzione del gruppo Miele, che vede un grande potenziale in questo nuovo elettrodomestico, in grado di soddisfare in modo ottimale i vantaggi di due apparecchi, senza compromettere la proverbiale qualità del marchio Miele.

Il nuovo modello DGM spicca per diversi, eccellenti attributi. Tra l'altro è dotato della tecnologia esclusiva d'avanguardia MultiSteam, realizzata da Miele e affermatasi con successo. In altre parole l'acqua fluisce dal serbatoio dell'acqua a un potente generatore di vapore esterno, posizionato dietro il vano di cottura. Una volta raggiunta la temperatura corretta, il vapore viene immesso nel vano interno. In tal modo la verdura conserva i suoi colori naturali e un aspetto appetitoso. Otto ugelli di immissione garantiscono la distribuzione omogenea del vapore nel vano e abbreviano il tempo di riscaldamento. Il nuovo modello DGM eccelle anche per la funzione microonde, a sette livelli e con una potenza massima di 1.000 Watt. Tra gli attributi salienti figura la funzione Quick-Start, pratica per riscaldare, ad esempio, il latte, premendo semplicemente un tasto, e per il programma automatico per preparare i popcorn.

Considerando il fatto che il funzionamento a vapore e quello a microonde sono completamente diversi tra loro, la realizzazione del nuovo elettrodomestico è stata tecnicamente una vera sfida. Tra l'altro lo sportello del forno è stato concepito in modo del tutto nuovo per evitare che le microonde e il vapore fuoriescano. Come d'abitudine per i forni a vapore Miele, il vano di cottura è in acciaio inossidabile per evitare che venga corroso dalla

ruggine e anche questo modello ha una durata di esercizio di 20 anni. Come è risaputo, con la funzione microonde il metallo nel vano di cottura genera scintille. Miele ha risolto questo problema sviluppando speciali leghe al silicone. Per quanto riguarda il vano interno, il volume è stato ampliato a 40 litri e dispone di illuminazione a LED di lunga durata.

Il modello DGM è dotato di tutte le funzioni di un forno a vapore di punta, tra l'altro: oltre 150 programmi automatici visualizzabili rapidamente nel display a sfioramento con la funzione di cerca e trova. Offre inoltre la possibilità di creare e salvare fino a 20 programmi individuali. Col forno DGM 6800 è eccezionalmente facile compilare un programma personalizzato. La combinazione dei due sistemi consente, ad esempio, di scongelare delicatamente e di riscaldare omogeneamente gli alimenti con una sola operazione. Se si desidera preparare un piatto unico precedentemente congelato è sufficiente memorizzare quattro operazioni come programma individuale, formato dalla funzione microonde e cottura a vapore che si attivano in modo alterno. Le funzioni microonde e vapore alternate sono pure pratiche per riscaldare solo gli alimenti, evitando che si prosciughino facilmente. Alcuni esempi per utilizzare in modo combinato le microonde e la cottura al vapore sono contenuti nel libretto delle istruzioni.

Il nuovo forno a vapore combinato con le microonde realizzato da Miele è incassabile in un vano alto appena 45 cm. È disponibile nelle versioni in acciaio CleanSteel, nero ossidiana e bianco brillante. La dotazione comprende quattro recipienti di cottura in acciaio, una griglia di appoggio, una leccarda in vetro e due pastiglie di decalcificante.

La ditta Miele: Miele è all'avanguardia in tutto il mondo per la fabbricazione di elettrodomestici Premium per la casa, la cucina e la lavanderia: forni convenzionali e a vapore, frigoriferi, congelatori, macchine da caffè, lavastoviglie, lavatrici, asciugatrici e aspirapolvere. La ditta è inoltre specializzata in apparecchi industriali: lavastoviglie, lavatrici, asciugatrici e per apparecchiature specifiche per strutture mediche e laboratori per la pulizia e la disinfezione („Miele Professional“). Fondata nel 1899, la ditta Miele è attualmente presente in quasi 100 nazioni con proprie società di distribuzione o d'importazione. Nella ditta a conduzione familiare da quattro generazioni sono attivi in tutto il mondo oltre 17.660 dipendenti. Presso la Miele Svizzera sono impiegati circa 420 collaboratori.

Contatto stampa:

Nina Cornelius

Telefono: +41 56 417 2520

E-Mail: nina.cornelius@miele.ch

Foto 1:



Il nuovo forno DGM 6800 realizzato da Miele riunisce in un unico apparecchio di alta qualità un forno a vapore e un forno a microonde. (Foto: Miele)

Foto 2:



La funzione Quick-Start del forno a vapore combinato con le microonde DGM 6800 consente di riscaldare una tazza di cacao o di latte premendo semplicemente un tasto. (Foto: Miele)

Foto 3:



La dotazione del forno comprende quattro recipienti di cottura in acciaio, una griglia di appoggio, un leccarda in vetro e due pastiglie di decalcificante. (Foto: Miele)