

Comunicato stampa

Un binomio congeniale utilizza sottovuoto e vapore

Il nuovo cassetto sottovuoto da incasso realizzato da Miele

Spreitenbach, gennaio 2016. – Gli alimenti conservati sottovuoto si mantengono inalterati molto più a lungo e si possono suddividere in porzioni come si desidera. I cuochi d'alta cucina mettono gli alimenti sottovuoto spinto per poi cuocerli così come sono con questa straordinaria modalità di cottura. Con il suo nuovo cassetto sottovuoto e uno dei forni a vapore realizzati da Miele, la cottura sottovuoto entra anche in ambito domestico. Uno dei vantaggi più significativi e pratici della cottura sottovuoto è costituita dal fatto che gli alimenti si possono conservare decisamente più a lungo. Il nuovo cassetto sottovuoto da incasso sarà presente sul mercato svizzero a partire da febbraio.

La cottura sottovuoto è una delle più grandi e straordinarie innovazioni in ambito culinario. Gli alimenti confezionati ermeticamente in sacchetti di plastica sottovuoto vengono cotti a temperatura bassa e costante per un periodo di tempo prolungato. Per questo tipo di cottura è ideale il binomio di elettrodomestici Miele, formato da cassetto sottovuoto e forno a vapore.

Alimenti conservati sottovuoto: freschi molto più a lungo e ideali per le scorte di casa

L'aria e quindi l'ossigeno vengono eliminati dal sacchetto di conservazione e gli alimenti sottovuoto non deperiscono, non si ossidano, rimangono privi di batteri e non si asciugano. A seconda della freschezza degli alimenti, il periodo di conservazione sottovuoto si prolunga da tre a cinque volte e si possono consumare quando si desidera come se fossero freschi di mercato. Tale procedimento è vantaggioso nel caso in cui, ad esempio, il fine settimana si ha sufficiente tempo per cucinare diverse pietanze che, messe sottovuoto, si potranno consumare via via quando si desidera. Gli alimenti sottovuoto si possono conservare pure nel congelatore o nella zona PerfectFresh e rimangono perfettamente protetti da danni causati dal gelo. Un ulteriore vantaggio è costituito dal fatto che gli alimenti sottovuoto occupano meno spazio nel frigorifero o nel congelatore.

Alimenti sottovuoto, cotti a vapore, mantengono inalterate le loro caratteristiche

Tutti i forni a vapore Miele sono indicati per la cottura sottovuoto, in quanto sono dotati delle temperature necessarie da 45 e 90°C e mantengono esattamente la gradazione selezionata per tutta la durata di cottura. Per soddisfare la nuova tendenza, a partire dal 2015 i nuovi forni a vapore Miele sono stati completati dalla modalità cottura sottovuoto che consente di selezionare durate di cottura fino a dieci ore.

La cottura sottovuoto è ideale per preparare impeccabilmente carne e pesce. Gli aromi aggiunti agli alimenti conservano completamente il loro spiccato sapore e il gusto delle marinature viene perfino accentuato. Grazie alla perdita minima di liquido durante la cottura, la carne e il pesce mantengono pressoché inalterato il peso originario, risultano teneri, succosi, saporiti e soprattutto cotti omogeneamente come si desidera. Per impratichirsi con questo nuovo sistema di cottura, al cassetto sottovuoto è stato allegato un buono per ricevere un libro specifico di cucina, realizzato espressamente da Miele.

Classico e non soggetto a tendenze: il design della generazione 6000

Il cassetto sottovuoto s'intona perfettamente col design degli elettrodomestici da incasso della generazione 6000 ed esternamente non si differenzia dal cassetto scaldavivande Miele. Con il pannello anteriore alto appena 14 centimetri, il cassetto si può combinare con diversi modelli "compact" e in tal modo è incassabile in un vano convenzionale di 60 centimetri. La camera del sottovuoto è visibile al momento di riscaldare il cassetto.

Col pannello di comando, è possibile impostare il livello del sottovuoto e la durata di saldatura del sacchetto, dipendente dalla sua robustezza. Per gli alimenti sensibili alla pressione, ad esempio i filetti di pesce, si consiglia di selezionare il livello 2; il 3 per la carne e la verdura. Col livello 3 si ottiene un sottovuoto pressoché completo, usato dai cuochi professionisti.

Il cassetto sottovuoto EVS 6214 è presente sul mercato svizzero dal febbraio 2016 nelle versioni in acciaio CleanSteel, nero ossidiana e bianco brillante.

La ditta Miele: Miele è all'avanguardia in tutto il mondo per la produzione di elettrodomestici Premium per la casa, la cucina e la lavanderia: forni convenzionali e a vapore, frigoriferi, macchine da caffè, lavastoviglie, lavatrici, asciugatrici e aspirapolvere. La ditta è inoltre specializzata nella produzione di apparecchi industriali: lavastoviglie, lavatrici, asciugatrici e apparecchiature specifiche per la pulizia e la disinfezione di strutture mediche e laboratori („Miele Professional“). Fondata nel 1899, la ditta Miele è 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 circa 17.660 dipendenti, di cui 420 circa in Svizzera.

Contatto stampa:

Nina Cornelius

Telefono: +41 56 417 2520

E-Mail: nina.cornelius@miele.ch



Foto 1: Col nuovo cassetto sottovuoto di Miele è possibile conservare gli alimenti molto più a lungo, anche suddivisi a porzioni. Sopra il cassetto è installato il forno a vapore con tutte le funzioni di un forno convenzionale DGC 6800 XL. (Foto: Miele)



Foto 2: Il forno a vapore DGC 6800 XL di Miele, il modello con tutte le funzioni di un forno convenzionale, è ideale per la cottura sottovuoto. Con questa modalità di cottura, i filetti di pesce, precedentemente insaporiti, risultano particolarmente gustosi e teneri. (Foto: Miele)



Foto 3: Marinare prima gli alimenti, metterli sottovuoto e cuocerli infine col forno a vapore Miele con la funzione cottura sottovuoto. La carne, preparata in questo modo, risulta succosa e tenerissima da sciogliersi in bocca. (Foto: Miele)