Il «Dialog Oven» più rapido e versatile di qualsiasi altro elettrodomestico da cucina e dai risultati eccellenti

Il forno che "dialoga" con gli alimenti: in occasione dell'IFA, Miele svela un metodo di cottura rivoluzionario

Cucinare un pesce in un blocco di ghiaccio o un filetto di vitello avvolto nella cera d'api, senza sciogliere né il ghiaccio né la cera? Con il «Dialog Oven» Miele è arrivato il momento di ripensare la cottura. Per la prima volta viene impiegata una tecnologia che si avvale delle onde elettromagnetiche per preparare gli alimenti in maniera intelligente: la carne rimane uniforme e succulenta, il pesce e le verdure conservano la loro squisita consistenza e gli impasti lievitano notevolmente meglio. Ingredienti diversi di un unico menù vengono infornati freschi tutti insieme e cotti a puntino contemporaneamente, fino al 70% più velocemente rispetto ai metodi di cottura convenzionali. In Svizzera, l'ingresso nel mercato è previsto per l'estate 2019.

Il «Dialog Oven» apre a esperienze di cottura e gusto del tutto inimmaginabili. Un esempio che genera grande stupore durante le presentazioni è la preparazione nel «Dialog Oven» di un filetto di pesce crudo all'interno di un blocco di ghiaccio. Il risultato: dopo pochi minuti il pesce è cotto, mentre il ghiaccio è ancora congelato come prima.

Altrettanto straordinaria è la preparazione contemporanea, finora inimmaginabile, di alimenti diversi con lo stesso elettrodomestico. Ad esempio: un cosciotto d'agnello su peperoni e asparagi, con fette di patate a riempire il resto della teglia, il tutto viene inserito nel «Dialog Oven». Dopo circa 45 minuti il cosciotto d'agnello è cotto in modo uniforme, le verdure sono leggermente croccanti e le patate sono morbide, tutto automaticamente, senza interruzioni o aggiunta di ingredienti. Ottenere lo stesso risultato negli stessi tempi non sarebbe così facile con un forno convenzionale. Anche ingredienti così diversi come salmone e pasta sfoglia, che si armonizzano perfettamente al palato, possono essere preparati con questo metodo in modo rapido e in un solo passaggio.

L’ampia gamma di applicazioni e la qualità dei risultati sono possibili grazie alla tecnologia "M Chef" di Miele. Questa tecnologia sfrutta le onde elettromagnetiche che avviano il processo di cottura degli alimenti mediante la produzione di calore. A tale scopo, il «Dialog Oven» è dotato di un modulo che genera onde elettromagnetiche entro un determinato spettro di frequenza emesso tramite due antenne all’interno del vano di cottura. Poiché le molecole nei vari alimenti hanno una disposizione diversa che cambia ulteriormente durante la cottura, quest’ultima viene supportata da una regolazione costante delle frequenze. Inoltre, le antenne forniscono al «Dialog Oven» un feedback costante sulla quantità di energia assorbita dall’alimento.

Risultati ottimali con la tecnologia "M Chef", oltre il funzionamento tradizionale

Un ulteriore notevole vantaggio della tecnologia M Chef è la cottura degli alimenti "in volume", che ad esempio consente di ottenere una cottura uniformemente rosa dall’esterno fino all’interno di un filetto. Con i forni classici, ciò risulta molto più difficile, perché il calore viene trasmesso sempre dall’esterno verso l’interno. Infatti, quando il centro è cotto a puntino, spesso gli strati esterni risultano già eccessivamente cotti.

Siccome le onde elettromagnetiche cuociono senza dorare, è possibile ad esempio preparare il pane senza crosta. Se invece si desidera il classico pane al forno o gustare gli aromi della carne arrostita, la tecnologia M Chef è combinata con il funzionamento tradizionale. Il «Dialog Oven» è attrezzato al meglio per fornire anche le caratteristiche degli elettrodomestici da cucina di alta gamma Miele, incluso il display M touch e la funzione autopulente mediante pirolisi. Un’illuminazione elegante e uniforme a tutti i livelli è garantita qui per la prima volta dalle luci a LED di alta qualità BrilliantLight.

L’app Miele trasmette i parametri della ricetta direttamente al «Dialog Oven»

L’opzione di collegamento in rete del «Dialog Oven» promette nuove ispirazioni e ancora più divertimento in cucina. La sezione dedicata dell’app Miele@mobile fornisce all’utente una piattaforma ideale per sperimentare e provare nuove ricette, grazie anche ai numerosi programmi automatici sviluppati specificamente per il «Dialog Oven». Oltre alle videoricette e alle liste della spesa, l’app offre la possibilità di trasmettere i parametri di preparazione di una ricetta direttamente all’elettrodomestico. Questa funzione

fornisce un filo diretto con la cucina sperimentale di Miele, gli appassionati di cucina infatti possono scaricare in tempo reale tutto ciò che preferiscono.

Nell'uso del «Dialog Oven» entrano in gioco due nuove componenti: le gourmet unit e l'intensità. Le gourmet unit rappresentano l'unità di misura per la quantità di energia trasmessa al prodotto in cottura. Una gourmet unit corrisponde a un kilojoule. Per quanto riguarda l'intensità, può essere impostata "alta", "media" e "bassa".

Le funzioni "Gourmet assistent" e "Gourmet profi" esaltano la creatività

L'utilizzo del forno viene facilitato dai programmi automatici, senza tuttavia inibire la creatività. Per un uso personalizzato, gli chef hanno infatti a disposizione due opzioni: "Gourmet profi" è dedicata agli utilizzatori a cui piace anche sperimentare e che dispongono già di una certa esperienza, poiché con questa funzione tutti i parametri, come la modalità, le gourmet unit, l'intensità e il tempo di cottura possono essere impostati solo manualmente. "Gourmet assistent" invece assiste lo chef proponendo, in base al tipo e alla quantità di alimenti, le impostazioni più adatte per ottenere risultati eccellenti.

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 attive in tutto il mondo ben 18'000 persone. Presso la Miele Svizzera sono impiegati circa 430 collaboratori.

Contatto per i media:
Barbara Haueter
Telefono: +41 56 417 2540
E-mail: barbara.haueter@miele.ch

In relazione al presente testo sono disponibili sei foto

Foto 1: L'innovazione Miele alla conferenza stampa in occasione dell'IFA 2017 con una nuova generazione di prodotti: in questa immagine, il Dr. Markus Miele (a sinistra) e il Dr. Reinhard Zinkann (a destra) presentano il «Dialog Oven». (Immagine: Miele)

Foto 2: Una dimostrazione delle possibilità di preparazione rivoluzionarie del «Dialog Oven» è l'efficace ed esemplare cottura del pesce in un blocco di ghiaccio: il pesce si cuoce senza sciogliere lo strato di ghiaccio che lo avvolge. (Immagine: Miele)

Foto 3: La preparazione di un arrosto su un letto di verdure avviene in un solo passaggio, senza cuocere eccessivamente le verdure delicate, il tutto riducendo notevolmente i tempi. (Immagine: Miele)

Foto 4: All'apparenza, il nuovo «Dialog Oven» di Miele non si distingue dai forni tradizionali, ma se si desidera è possibile preparare anche il pane senza crosta. (Immagine: Miele)

Foto 5: L'opzione di collegamento in rete del «Dialog Oven» promette nuove ispirazioni e ancora più divertimento in cucina. L'archivio di ricette dell'app Miele@mobile fornisce all'utente numerosi programmi automatici sviluppati specificamente per il «Dialog Oven». Con un clic, le impostazioni del programma automatico vengono trasmesse direttamente all'elettrodomestico. (Immagine: Miele)

Foto 6: L'eleganza del design combinata a una tecnologia di cottura rivoluzionaria: il «Dialog Oven» di Miele è sinonimo di cucina innovativa, risultati eccellenti, facilità di preparazione e risparmio di tempo. (Immagine: Miele)