

Informazione per i media

Grazie a HydroClean, i forni a vapore combinati Miele ora si puliscono da soli

- ▶ Pulizia automatica per forni puliti e brillanti
- ▶ La dotazione comprende più di 200 programmi automatici

Crissier/Berlino, 31 agosto 2022 - Gli appassionati di cucina apprezzano la combinazione di forno e forno a vapore come la classe regina tra gli elettrodomestici da incasso - e qui nessun altro offre più esperienza e varietà di Miele. I clienti possono scegliere tra un'altezza di 45 o 60 centimetri, un serbatoio o un allacciamento all'acqua dolce e di scarico, oltre a diverse linee di design, colori e concetti funzionali. Ora l'azienda leader mondiale nella fornitura di elettrodomestici di alta qualità migliora ulteriormente la sua gamma con la comodissima funzione di autopulizia HydroClean. I forni a vapore combinati della serie DGC HC Pro con vano di cottura in acciaio inox sono prodotti nello stabilimento Miele di Bünde in Germania e testati per una durata di 20 anni. Il lancio sul mercato svizzero è previsto da febbraio 2023.

Il pesce o le verdure devono essere cotti al vapore o preparati nel modo classico al forno? O forse il massimo è una combinazione di entrambi, ad esempio per rendere il pane croccante all'esterno e soffice all'interno, o per rendere il roast beef succoso e tenero al punto giusto? Con i forni a vapore combinati Miele sono disponibili tutte e tre le opzioni. Perché combinano un forno di prima classe con un potente forno a vapore. La gamma di applicazioni del forno a vapore combinato Miele è altrettanto varia: dallo scongelamento delicato alla cottura sous-vide, dalla preparazione dello yogurt alla spremitura della frutta.

Per ottenere risultati eccellenti, ad esempio, la funzione "Forno combinato" combina le modalità di riscaldamento convenzionali con l'umidità supplementare. Gli utenti possono definire le singole fasi di cottura impostando autonomamente parametri come la modalità di funzionamento, la temperatura, il tempo e l'umidità nel vano di cottura. Ma, in alternativa, possono anche utilizzare uno degli oltre 200 programmi automatici, ad esempio per piatti a base di carne, diversi tipi di riso, pane o persino dessert come il Kaiserschmarrn. Naturalmente è possibile regolare individualmente il risultato di cottura.

Detergente liquido appositamente sviluppato per una brillantezza duratura

Una volta terminato il divertimento in cucina, però, è il momento di pulire gli elettrodomestici, e a chi piace? Inoltre, gli schizzi di grasso e i residui di cibo possono sporcare il vano di cottura in acciaio inox e a lungo andare danneggiarlo. Con la nuova funzione di autopulizia

HydroClean di Miele, la noiosa pulizia manuale appartiene ormai al passato. Anche i residui di cibo bruciato vengono rimossi senza fatica e completamente. In questo modo, il vano di cottura mantiene il suo aspetto ordinato, come nuovo.

Dopo aver rimosso tutti gli accessori, il primo passo è versare un detergente liquido appositamente sviluppato da Miele nel filtro alla base dell'apparecchio, quindi mescolarlo automaticamente con acqua fresca, pomparlo nella parete superiore del vano di cottura e da lì spruzzarlo uniformemente attraverso una ventola nel vano di cottura. Lo sporco viene ammorbidito e dissolto. L'elettrodomestico ripete questo processo più volte prima di risciacquare e pompare via la miscela di schiuma. Se in seguito dovessero rimanere dei residui di sporco grossolani, questi possono essere eliminati senza problemi, come nel caso del processo di pirolisi dei forni Miele. L'ultimo passaggio è una breve fase di asciugatura. Si consiglia di pulire con HydroClean ogni tre mesi, o più spesso in caso di uso particolarmente intenso, come ad esempio in caso di frequenti frittture o grigliate.

Varietà di programmi per un gusto creativo

Va da sé che la nuova generazione di forni a vapore combinati Miele offre anche le collaudate caratteristiche di comodità che i clienti già conoscono grazie ai modelli precedenti di successo di Miele. Nei forni a vapore, questo significa tempi di riscaldamento e di cottura rapidi e una distribuzione uniforme del vapore. Ciò è garantito dal potente generatore di vapore esterno da 3,3 kW in combinazione con due ugelli di vapore appositamente disposti e allineati (DualSteam).

La funzione Mix & Match aiuta a pianificare il menu, fornendo consigli per combinare fino a tre ingredienti diversi e per prepararli in un'unica funzione di cottura. In questo modo, ad esempio, si possono utilizzare alimenti che devono essere consumati al più presto, indipendentemente dal fatto che siano freschi o già cotti, ad esempio perché avanzati dal giorno precedente. Mix & Match, quindi, non solo offre un'ulteriore comodità, disponibile solo da Miele, ma contribuisce anche a prevenire gli sprechi alimentari. I cibi vengono preparati sulla placca o direttamente sul piatto. Non è necessario prestare attenzione ai diversi tempi o temperature di cottura. La selezione e i suggerimenti sono facilmente ottenibili tramite l'app Miele*.

La "cottura arrosto gourmet", invece, assicura una carne tenera e succosa: la carne viene cotta in modo particolarmente delicato e soffice, a bassa temperatura e per un lungo tempo di cottura. L'uso aggiuntivo dell'umidità contribuisce a un risultato ottimale di cottura e doratura. Si cuoce in modo uniforme e si ottiene una sottile crosticina marrone: non è necessario rosolarla prima. Tutti i modelli sono dotati del pannello di sollevamento brevettato

ad apertura e chiusura motorizzata, che nasconde il serbatoio dell'acqua, il contenitore della condensa e, a seconda del modello, la sonda termometrica wireless.

I forni a vapore combinati con funzione autopulente hanno una classe di efficienza energetica A+. Il lancio sul mercato svizzero è previsto da febbraio 2023.

*L'App Miele è un'ulteriore offerta digitale di Miele & Cie. KG. Tutte le applicazioni smart sono rese possibili dal sistema Miele@home. La gamma di funzioni può variare a seconda del modello e del paese.

Contatto per i media Miele:

Roman Berther

Telefono: +41 56 417 25 40

Indirizzo e-mail: roman.berther@miele.com

L'azienda Miele: Miele è all'avanguardia in tutto il mondo per la fabbricazione di elettrodomestici di alta gamma per la casa, la cucina e la lavanderia: forni convenzionali e a vapore, frigoriferi, congelatori, macchine da caffè, lavastoviglie, lavatrici, asciugatrici e aspirapolvere. L'azienda è inoltre specializzata in apparecchi industriali: lavastoviglie, pulitori ad aria, lavatrici, asciugatrici e apparecchi di lavaggio, disinfezione e sterilizzazione destinati a strutture mediche e laboratori. Fondata nel 1899, l'azienda ha otto siti produttivi in Germania, uno stabilimento ciascuno in Austria, Repubblica Ceca, Cina, Romania e Polonia, oltre ai due stabilimenti della filiale italiana di tecnologia medica Steelco Group. Il fatturato dell'esercizio 2021 è stato di circa 4,84 miliardi di euro. Miele è attualmente presente in quasi 100 Paesi/regioni con proprie società di distribuzione o d'importazione. Il gruppo, giunto alla quarta generazione di gestione familiare, impiega circa 22.300 persone in tutto il mondo. Presso Miele Svizzera sono impiegati circa 430 collaboratori.

Questo testo è accompagnato da sei foto



Foto 1: I forni a vapore combinati DGC HC Pro combinano un forno di prima classe con un potente forno a vapore e garantiscono risultati eccellenti. (Foto: Miele)



Foto 2: Con oltre 200 programmi automatici, anche i piatti più impegnativi vengono cotti a puntino. (Foto: Miele)



Foto 3: A chi piace pulire gli elettrodomestici? Con la nuova funzione di autopulizia HydroClean dei forni a vapore combinati DGC HC Pro, la noiosa pulizia manuale appartiene al passato. (Foto: Miele)



Foto 4: Un detergente liquido appositamente sviluppato da Miele viene versato nel filtro alla base dell'apparecchio, quindi mescolato automaticamente con acqua fresca, pompato nella parete superiore del vano di cottura e da lì spruzzato uniformemente attraverso una ventola nel vano di cottura. (Foto: Miele)



Foto 5: Lo sporco non ha alcuna possibilità: gli schizzi di grasso e persino i residui di cibo bruciato vengono rimossi senza fatica grazie a HydroClean. In questo modo, il vano di cottura mantiene il suo aspetto ordinato, come nuovo. (Foto: Miele)



Foto 6: Veloce e conveniente: la funzione Mix & Match combina fino a tre ingredienti diversi in un procedimento di cottura. Non importa se il cibo è fresco o già cotto, ad esempio perché è avanzato dal giorno prima. Viene preparato sulla placca o direttamente sul piatto. Non è necessario prestare attenzione ai diversi tempi o temperature di cottura. La selezione e i suggerimenti sono facilmente ottenibili tramite l'app Miele*. (Foto: Miele)

Download testi e foto:

<https://www.miele.ch/it/m/index-p.htm>

Seguiteci:

 @mieleschweiz

 @mieleswitzerland

 Miele