

Funkčně a vizuálně přitažlivé duo

- Gurmánské nahřívače a vakuová zásuvka jsou mnohem víc než jen doplňkové vybavení
- Předehřátí nádobí lze nyní spustit i přes chytrý telefon

Gurmánské nahřívače a vakuovací zásuvka završují kulinářskou nabídku vestavných spotřebičů generace 7000 a jsou důležitou součástí systémového designu Miele. Ve srovnání se svými předchůdci byly tyto přístroje v technických detailech vylepšeny.

Nahřívače jsou k dispozici ve dvou velikostech – 14 a 29 cm vysoké. Tyto rozměry nejsou náhodné. Například 45 cm vysoká trouba s integrovanou mikrovlnnou troubou a malým nahřívačem vyplní klasickou niku o výšce 60 cm. Funkčně z obou spotřebičů vzniká univerzální duo, které je vizuálně sjednocené, protože všechny nahřívače mají mechanismus Push2open, rukojeť tedy není potřeba.

Nahřívač nabízí tři provozní režimy – pro předehřívání nádobí, udržování pokrmů v teple a pro přípravu pokrmů při nízkých teplotách. V nové generaci je kontrola teploty ještě přesnější, než tomu bylo dříve, což je velmi důležité pro delikátní pokrmy a jejich přípravu při nízkých teplotách. Nové gurmánské nahřívače jsou nyní propojeny s aplikací Miele@mobile. V případě potřeby lze zásuvku zapnout pomocí chytrého telefonu tak, aby byly nahřáté šálky k dispozici při příjezdu domů. Novinkou je také to, že prostřednictvím aplikace lze teplotu pro pečení při nízkých teplotách nastavit velmi přesně a dobu vaření lze naprogramovat.

Vakuum pro dlouhou trvanlivost a intenzivní chuť

Nejprve vakuování v plastovém sáčku, poté příprava sous-vide. Tento způsob přípravy jídla si mnozí gurmáni velmi oblíbili kvůli tomu, že zachovává výtečnou chuť a jemnou texturu potravin. Vakuovací zásuvka plus parní trouba Miele dávají dohromady kongeniální duo – jak funkční, protože všechny parní trouby Miele mají také režim sous-vide s přesným řízením teploty, tak vizuální, protože také tato dvojice velmi elegantně vyplňuje niku o výšce 60 cm. Nově jsou vakuovací zásuvky generace 7000 vylepšeny tak, aby bylo usnadněno používání menších vakuovacích sáčků. Vakuování potravin má několik výhod: odstranění vzduchu výrazně prodlužuje skladovatelnost potravin. Díky tomu je tento způsob zajímavý pro uchovávání potravin. Intenzivní chuťový zážitek slibuje marinování masa s následným vakuováním, protože v podtlaku dochází k lepšímu proniknutí chutí do masa. Jakmile je potravina „zavakuována“, lze ji v parní troubě připravovat po dlouhou dobu při konstantní nízké teplotě.

Podle čtyř designových řad jsou gurmánské nahřívače dostupné v barvách grafitově šedá, brilliantová bílá a obsidian černá s úzkými proužky z nerezové oceli. Vakuovací zásuvka je nabízena výhradně v provedení barevných čelních skel.

Foto 1: Umí udržet jídlo teplé, lze s ním vařit při nízkých teplotách nebo dokonce sušit ovoce: všestranný 14 cm vysoký gurmánský nahřívač Miele ESW 7010 v grafitově šedé barvě. (Foto: Miele)

Foto 2: Uskladnění je snadné: vakuově balené ovoce zabere méně místa a vydrží déle. V kombinaci s dalšími spotřebiči Miele vytváří vakuovací zásuvka (EVS 7010) příjemné duo. (Foto: Miele)

Foto 3: Příprava s bylinkami a olejem ve vakuovací zásuvce Miele (EVS 7010). Marinování ve vakuu zvyšuje intenzitu aroma. (Foto: Miele)