

Konvektomaty Miele se díky technologii HydroClean čistí zcela samy

- Automatické čištění pro zářivě čisté ohřevné prostory
- Přístroje mají k dispozici více než 200 automatických programů

Milovníci vaření ocení kombinaci pečicí a parní trouby jako královskou třídu mezi vestavnými spotřebiči – a nikdo jiný zde nenabízí více zkušeností a rozmanitosti než Miele. Zákazníci mohou vybírat mezi výškou 45 nebo 60 cm, zásobníkem na vodu nebo připojením na vodu a odpad, mezi různými designovými řadami, barvami a koncepty ovládání. Přední světový dodavatel prémiových domácích spotřebičů nyní dále rozšiřuje své portfolio o mimořádně komfortní samočisticí funkci HydroClean. Konvektomaty řady DGC HC Pro s ohřevným prostorem z nerezové oceli se vyrábí v závodě Miele v německém Bünde a jsou testovány na 20letou životnost. Od ledna 2023 byly uvedeny na trh.

Měla by se například ryba nebo zelenina připravovat v páře nebo přece jen péct klasicky v troubě? Nebo je snad nejlepší kombinace obou způsobů? Chléb pak bude na povrchu křupavý a uvnitř nadýchaný, rostbíf skvěle šťavnatý a křehký. U konvektomatů Miele jsou k dispozici všechny tři možnosti. Protože kombinují prvotřídně vybavenou pečicí i parní troubu. Možnosti použití konvektomatu Miele jsou náležitě rozmanité, od šetrného rozmrazování přes vaření metodou sous-vide až po přípravu jogurtu nebo odšťavňování ovoce.

Vynikajících výsledků dosahuje například funkce kombinované přípravy, která spojuje běžné způsoby ohřevu s přidanou vlhkostí. Uživatelé mohou sami definovat jednotlivé kroky přípravy pokrmu, a to nastavením parametrů, jako jsou provozní způsob, teplota, čas a vlhkost v ohřevném prostoru. Kromě toho mohou také využít některý z více než 200 automatických programů, například pro přípravu pokrmů z masa, různých druhů rýže, chlebů nebo dokonce dezertů, jako například císařský trhanec. Výsledek přípravy lze samozřejmě individuálně upravovat.

Speciálně vyvinutý tekutý čisticí prostředek pro trvalý lesk

Po potěšení z vaření však nastává čištění – a koho by to bavilo? Tuk a zbytky pokrmů mohou znečistit nerezový ohřevný prostor a časem jej znehodnotit. S novou samočisticí funkcí HydroClean od Miele nyní patří obtížné ruční čištění minulosti. Dokonce i připečené zbytky jídla se takto zcela a bez námahy odstraní. Ohřevný prostor si tak zachová svou hodnotu a vzhled stále jako nový.

Po vyjmutí veškerého příslušenství se v prvním kroku tekutý čisticí prostředek, speciálně vyvinutý společností Miele, nalije do sítka na dně spotřebiče. Poté se automaticky smíchá s čistou vodou, přečerpává se ke stropu konvektomatu a odtud se přes rotující kotouč rovnoměrně distribuuje do ohřevného prostoru. Tím se nečistoty rozpustí a uvolní. Přístroj tento proces několikrát zopakuje a poté pěnovou směs opláchne a odčerpá. Pokud se ještě vyskytnou případné poslední zbytky nečistot, lze je bez námahy setřít, podobně jako po pyrolýze v pečicích troubách Miele. Posledním krokem je krátká fáze sušení. Čištění pomocí funkce HydroClean se doporučuje každé tři měsíce, v případě zvláště intenzivního používání, například při častém pečení masa nebo grilování, ještě častěji.

Programová rozmanitost pro tvůrčí požitek

Nová generace konvektomatů Miele nabízí samozřejmě také osvědčené komfortní parametry, které zákazníci Miele již znají z úspěšné řady předchozích modelů. U přípravy v páře se jedná o rychlé zahřátí a vaření, stejně jako rovnoměrné rozptýlení páry. To zajišťuje výkonný externí parní generátor 3,3 kW v kombinaci se dvěma speciálně uspořádanými a seřizenými parními tryskami (DualSteam).

Funkce Mix & Match pomáhá s plánováním jídelníčku tím, že doporučí kombinaci až tří různých ingrediencí – a pro jejich úpravu v jednom procesu vaření. Tímto způsobem lze například zužitkovat potraviny, které by měly být brzy zkonsumovány, ať už čerstvé nebo již uvažené, třeba proto, že zbyly z předchozího dne. Funkce Mix & Match tím poskytuje nejen další komfort, který je k dispozici pouze u Miele, ale přispívá také k zamezení plýtvání potravinami. Příprava jídla probíhá podle vlastního uvážení na pečicím plechu nebo přímo na talíři. Není třeba věnovat pozornost různým dobám nebo teplotám vaření. Výběr a návrhy jsou zcela jednoduše k dispozici v aplikaci* Miele.

Křehké a šťavnaté maso naopak zajistí pečení „Gourmet“: příprava masa při nízké teplotě a po dlouhou dobu je zvlášť šetrná a jemná. Dodatečné využití vlhkosti přispívá k optimálnímu výsledku vaření a zhnědnutí. Maso se peče rovnoměrně a dostává tenkou hnědou kůrčičku – předchozí opékání není nutné. Všechny modely jsou vybaveny motoricky výsuvným ovládacím panelem, za kterým se nachází zásobník na vodu, nádoba na kondenzát a – v závislosti na modelu – také bezdrátový pokrmový teploměr.

*Aplikace Miele je doplňkovou digitální nabídkou společnosti Miele. Všechny chytré aplikace umožňuje systém Miele@home. Rozsah funkcí se může lišit v závislosti na modelu a zemi.

Miele v České republice

Miele ČR zahrnuje dvě společnosti – obchodní část a výrobní závod v Uničově. Firma Miele, spol. s r. o., byla založena v červenci 1991 v Brně. Začínala s pouhými pěti spolupracovníky, kteří se zabývali prodejem zemědělské techniky, spotřebičů pro domácnost i profesionálních přístrojů. Historie Miele v oblasti zemědělské techniky a profesionálních přístrojů (především laboratorní myčky) však sahá ještě před rok 1989. Centrála firmy sídlí od roku 1991 v Brně (od roku 2010 ve Spielberk Office Centre).

O zákaznický komfort se stará vlastní značkový servis firmy i rozsáhlá síť ověřených obchodních partnerů, jako jsou architektonické ateliéry, kuchyňská studia nebo sítě obchodů s elektronikou a bílou technikou.

V roce 2004 byl otevřen výrobní závod Miele v Uničově jako jediný závod koncernu Miele v České republice. Společnost se zde soustředí na výrobu a montáž přístrojů v oblasti péče o prádlo a nádobí, které se vyvážejí do celého světa.

Generálním ředitelem Miele ČR a SR je Josef Jelínek.

O společnosti Miele

Miele je předním světovým dodavatelem prémiových domácích spotřebičů pro oblasti vaření, pečení, vaření v páře, chlazení/mrazení, přípravy kávy, mytí nádobí, praní a péči o podlahy. Kromě toho nabízí myčky nádobí, pračky a sušičky pro průmyslové použití a také čistící, dezinfekční a sterilizační zařízení pro zdravotnická zařízení a laboratoře. Společnost byla založena v roce 1899 a má osm výrobních závodů v Německu, po jednom závodě v Rakousku, České republice, Číně, Rumunsku a Polsku a také dva závody italské dceřiné společnosti Steelco Group, která se zabývá zdravotnickou technikou.

Společnost Miele je zastoupena v téměř 100 zemích / regionech prostřednictvím vlastních prodejních společností nebo dovozců. Hlavní sídlo rodinné firmy vedené čtvrtou generací se nachází v Güterslohu ve Vestfálsku.

Kontakt pro média:

Mariana Pohlová

PR manager

E-mail: pohlova@kpa.cz