

Der Dialoggarer ist schneller und vielseitiger als jedes andere Kochgerät – und liefert exzellente Ergebnisse

## Im „Dialog“ mit dem Lebensmittel: Miele enthüllt ein revolutionäres Garverfahren

**Gütersloh/Rödinghausen, 15. September 2017. – Einen Fisch im Eisblock garen, oder ein Kalbsfilet im Bienenwachsmantel? Ohne dass Eis und Wachs dabei schmelzen? Es ist an der Zeit, das Kochen neu zu denken – mit dem Dialoggarer von Miele. Erstmals kommt hier eine Technologie zum Einsatz, die mittels elektromagnetischer Wellen auf die Beschaffenheit von Lebensmitteln auf intelligente Weise eingeht. So gelingt Fleisch gleichmäßiger und saftiger, Fisch und Gemüse behalten ihre feine Struktur und Teig geht deutlich besser auf. Unterschiedlichste Zutaten eines kompletten Menüs kommen zusammen frisch aufs Blech und werden auf den Punkt gleichzeitig fertig – und dies bis zu 70 Prozent schneller als mit herkömmlichen Garverfahren. In den Handel kommt der Dialoggarer ab April 2018.**

Obwohl äußerlich von einem Backofen nicht zu unterscheiden, eröffnet der Dialoggarer bislang völlig ungeahnte Koch- und Genusslebnisse. Ein Beispiel, das bei Vorführungen für große Verblüffung sorgt, ist ein rohes Fischfilet in einem Eisblock, der in den Dialoggarer gegeben wird. Das Ergebnis: Nach wenigen Minuten ist der Fisch gegart, während das Eis selbst nach wie vor gefroren ist. Nicht minder beeindruckend, weil bisher ebenfalls nicht vorstellbar, ist diese Zubereitung: Man drapiere eine Lammkeule auf Paprika und grünen Spargel; der Rest vom Blech wird mit Kartoffelspalten ausgefüllt und alles zusammen in den Dialoggarer gegeben.

Nach etwa 45 Minuten ist das Lammfleisch gleichmäßig gar, das Gemüse ist leicht bissfest und die Kartoffeln sind weich – alles automatisch, ohne Unterbrechung oder Nachlegen von Zutaten. In einem konventionellen Backofen ließe sich dieses Menü so einfach, mit diesem Ergebnis und in dieser Zeit nicht zubereiten. Auch so unterschiedliche Zutaten wie Lachs und Blätterteig, die am Gaumen bestens miteinander harmonieren, lassen sich auf diese Art einfach, schnell und in einem Durchgang zubereiten.

Frei zur  
redaktionellen  
Verwendung

Belege erbeten an  
Miele & Cie. KG  
Presse- und  
Öffentlichkeitsarbeit

Postanschrift  
Postfach  
33325 Gütersloh

Telefon  
05241 89-1953

Telefax  
05241 89-1950

www.miele.de  
presse@miele.de

>>>

Anwendungsvielfalt und Ergebnisqualität beruhen auf der „M Chef“ Technologie von Miele. Hierbei werden elektromagnetische Wellen in die Lebensmittel eingebracht, die den Garprozess durch Wärmeerzeugung in Gang setzen. Der Dialoggarer verfügt dazu über ein Modul, das die elektromagnetischen Wellen in einem definierten Frequenzspektrum erzeugt und über zwei Hochleistungssensoren in den Garraum abgibt. Da die Moleküle in Lebensmitteln unterschiedlich angeordnet sind und sich dies im Laufe des Garprozesses auch noch verändert, unterstützt eine ständige Anpassung der Frequenzen den Garprozess. Über die Hochleistungssensoren erhält der Dialoggarer auch permanent Rückmeldung, wieviel Energie das Lebensmittel bereits aufgenommen hat.

### **Exzellente Ergebnisse durch „M Chef“ plus konventionelle Betriebsart**

Ein weiterer wesentlicher Vorteil der M Chef Technologie besteht darin, dass Lebensmittel „im Volumen“ gegart werden, ein Filet beispielsweise vom Rand bis in den Kern gleichmäßig rosa gelingt. Beim klassischen Backofen ist das deutlich schwieriger, da der Wärmetransport immer von außen nach innen erfolgt. Wenn also der Kern auf den Punkt zubereitet ist, sind die äußeren Schichten oft schon übergart.

Da elektromagnetische Wellen garen, ohne zu bräunen, lässt sich zum Beispiel Brot ohne Kruste zubereiten. Für klassisch gebackenes Brot – oder etwa auch für den Geschmack der Röstaromen im Fleisch – wird die M Chef Technologie mit konventionellen Betriebsarten kombiniert. Dafür ist der Dialoggarer bestens gerüstet, denn er bietet auch die Features der Spitzenklasse-Kochgeräte von Miele, benutzerfreundliches M Touch-Display und selbstreinigende Pyrolysefunktion inklusive. Für eine elegante und gleichmäßige Ausleuchtung aller Ebenen sorgt hier erstmals die hochwertige LED-Beleuchtung BrilliantLight.

### **Miele App überträgt Rezeptparameter direkt auf den Dialoggarer**

Inspiration und zusätzliches Kochvergnügen verspricht die Vernetzungsoption des Dialoggarers. Das Rezeptfeature der Miele@mobile App ist hier eine ideale Plattform zum Ausprobieren und Experimentieren. Denn hier kann der Nutzer aus zahlreichen Automatikprogrammen wählen, die speziell für den Dialoggarer entwickelt werden. Neben Zubereitungsvideos und Einkaufslisten bietet die App die Möglichkeit, die Zubereitungsparameter eines Rezeptes

>>>

direkt auf das Gerät zu übertragen. Mit dieser Funktion haben Anwender den direkten Draht in die Miele-Versuchsküchen, denn was dort für gut befunden wird, steht Hobbyköchen zeitnah per Download zur Verfügung.

Bei der Bedienung des Dialoggarers kommen zwei neue Komponenten ins Spiel: Gourmet Units und Intensität. Die Gourmet Units dienen als Einheit für die Energiemenge, die dem Gargut zugeführt wird. Dabei entspricht eine Gourmet Unit einem Kilojoule. Für Intensität stehen die Einstellungen „stark“, „mittel“ und „sanft“ zur Verfügung. Für die meisten Lebensmittel ist „stark“ die richtige Wahl, „sanft“ ist sinnvoll für empfindliche Speisen wie etwa ein Soufflé.

### **„Gourmet Assistent“ und „Gourmet Profi“ unterstützen die Kreativität**

Die Handhabung wird durch Automatikprogramme erleichtert, ohne dass dadurch die eigene Kreativität in den Hintergrund gedrängt wird. Für ein individuelles Vorgehen stehen dem Koch zwei Optionen zur Verfügung: Der „Gourmet Profi“ ist für Anwender gedacht, die bereits über eine gewisse Erfahrung verfügen und auch gerne selbst experimentieren. Denn hier sind sämtliche Parameter wie die Betriebsart, Gourmet Units, Intensität und Garzeit ausschließlich manuell zu wählen. Der „Gourmet Assistent“ unterstützt den Koch – indem er abhängig von Art und Menge der Lebensmittel die passenden Einstellungen für ein exzellentes Ergebnis unterbreitet.

Der Marktstart im April 2018 beginnt mit Deutschland und Österreich.

(799 Wörter, 5.871 Zeichen inkl. Leerzeichen)

#### **Medienkontakt:**

Michael Prempert

Telefon: +49 (0)5241/89-1957

E-Mail: michael.prempert@miele.com

**Über das Unternehmen:** Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Produktbereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- sowie Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Wäschetrockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Laboratorien („Miele Professional“). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland sowie je ein Werk in Österreich, Tschechien, China und Rumänien. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2016/17 rund 3,93 Milliarden Euro, wovon 70 Prozent außerhalb Deutschlands erzielt wurden. In fast 100 Ländern ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über

>>>

Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt das in vierter Generation familiengeführte Unternehmen etwa 19.500 Menschen, 10.900 davon in Deutschland. Der Hauptsitz des Unternehmens ist Gütersloh in Westfalen.

**Zu diesem Text gibt es sechs Fotos**

**Foto 1:** Der Dialoggarer von Miele revolutioniert das Backen, Braten und Garen. Speisen von unterschiedlicher Textur und traditionell anderen Ansprüchen an die Zubereitung können gemeinsam gegart werden. Das Ergebnis fasziniert selbst Profiköche. (Foto: Miele)

**Foto 2:** Effektiv und exemplarisch für die revolutionären Zubereitungsmöglichkeiten des Dialoggarers ist der Fisch im Eisblock: Der Fisch ist im Eis gegart, ohne dass der umgebende Eismantel geschmolzen wäre. (Foto: Miele)

**Foto 3:** Ein Braten auf dem Gemüsebett gelingt im Dialoggarer in einem Durchgang, ohne dass das empfindliche Gemüse übergart wird. Die Zubereitung spart zudem deutlich an Zeit. (Foto: Miele)

**Foto 4:** Äußerlich ist der neue Dialoggarer von Miele von einem Backofen nicht zu unterscheiden. Wer mal ein Brot ohne Kruste backen möchte – im Dialoggarer ist das möglich. (Foto: Miele)

**Foto 5:** Inspiration und Kochvergnügen verspricht die Vernetzungsoption des Dialoggarers. Aus der Rezeptdatenbank der Miele@mobile App können Anwender aus zahlreichen Automatikprogrammen wählen, die speziell für den Dialoggarer entwickelt sind. Mit einem Klick werden die Einstellungen des Automatikprogramms direkt auf das Gerät übertragen. (Foto: Miele)

**Foto 6:** Elegantes Design trifft revolutionäre Kochtechnologie: Der Dialoggarer von Miele steht für Kochinnovation, exzellente Ergebnisse, einfache Zubereitung und Zeitersparnis. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: [www.miele-presse.de](http://www.miele-presse.de)

Folgen Sie uns auf Twitter: [www.twitter.com/Miele\\_Presse](https://www.twitter.com/Miele_Presse) 