

Sechs Fragen zur Technik im „Dialoggarer“

Gütersloh/Rödinghausen, 15. September 2017. – Mit dem Dialoggarer von Miele lassen sich anspruchsvolle Menüs leichter und schneller zubereiten, als mit jedem anderen Verfahren – und mit exzellentem Ergebnis. Selbst scheinbar Unmögliches funktioniert, wie das Garen eines Fisches in einem Eisblock, ohne dass dieser dabei schmilzt. Die näheren Details zu den revolutionären Fähigkeiten des Dialoggarers liefert die Pressemitteilung Nr. 091/2017; ergänzende Fragen zur Technik werden hier beantwortet.

Was geschieht im Dialoggarer technisch?

Hier werden erstmals elektromagnetische Wellen mit wechselnden Frequenzen eingesetzt, die auf die Beschaffenheit von Lebensmitteln intelligent eingehen („M Chef“). Dies geschieht immer in Kombination mit einer konventionellen Betriebsart wie Ober-/Unterhitze oder Heißluft.

Wie unterscheidet er sich von der Mikrowelle?

Während die Mikrowelle vor allem zum Auftauen und Aufwärmen genutzt wird, ist der Dialoggarer ein filigranes Werkzeug für anspruchsvolles Garen. Zwar werden hier wie dort Speisen mittels elektromagnetischer Wellen erwärmt. Der Dialoggarer wirkt aber mit viel geringerer Leistung auf das Gargut, nutzt ein Spektrum an Frequenzen statt nur eine einzige – und er misst permanent, wie viel der ausgesandten Energie das Lebensmittel tatsächlich aufgenommen hat. Den Zubereitungsprozess regelt er dementsprechend nach. Zudem dringen im Dialoggarer die Wellen tiefer ein als Mikrowellen dies tun. Auch das trägt dazu bei, besonders gleichmäßig („im Volumen“) zu garen.

Welche Frequenzen nutzt der Dialoggarer?

Er arbeitet im Frequenzbereich um 915 MHz. Diesen Bereich nutzen in Europa auch Mobilfunk-Netze. Die Tür hat daher einen speziellen Aufbau, um Störungen des Mobilfunks auszuschließen.

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

„Gourmet Units“ und „Intensität“ – muss Kochen neu erlernt werden?

Diese beiden Parameter sind in der Tat neu: Die Gourmet Units stehen für die Menge an Energie, die dem Gargut zugeführt werden soll (1 Gourmet Unit = 1 Kilojoule), und die „Intensität“ regelt, wie schnell das Lebensmittel diese Energiemenge aufnehmen soll. Erfahrungen und Rezepte, die mit einem konventionellen Ofen erarbeitet wurden, lassen sich mit folgender Faustregel an den Dialoggarer anpassen: die Betriebsart aus dem Rezept mit „M Chef“ kombinieren und nach der Hälfte der angegebenen Zeit den Gargrad überprüfen. Oft wird ein erstklassiges Ergebnis dann schon erreicht sein. Um die Einstellung der Gourmet Units und der Intensität brauchen Sie sich gar nicht zu kümmern.

Um wieviel schneller ist der Dialoggarer?

Einige Beispiele: Ein Marmorkuchen benötigt im Dialoggarer 37 Minuten gegenüber 55 Minuten im Backofen; ein Kartoffelgratin gelingt in 35 statt in 60 Minuten; für das beliebte Pulled Pork sind 2 Stunden und 20 Minuten zu veranschlagen anstelle von 8 bis 16 Stunden (mindestens 70 Prozent schneller). Es ist auch möglich, eingefrorene Zutaten schonend aufzutauen und automatisch bis auf den gewünschten Punkt zu garen.

Wer ist Zielgruppe und was kostet der Dialoggarer?

Der Dialoggarer spricht ambitionierte Hobbyköche an, hat bei den ersten Vorstellungen aber auch die Profis beeindruckt. In Deutschland ist der Marktstart für April 2018 vorgesehen. Der Preis liegt bei 7.990 Euro (UVP).

(460 Wörter, 3.254 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Medienkontakt:

Michael Prempert
Telefon: +49 (0)5241/89-1957
E-Mail: michael.prempert@miele.com

Download Text: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns auf Twitter: www.twitter.com/Miele_Presse 