

Pressemitteilung
Nr. 004/2022

Pizza wie frisch aus dem Steinofen – mit dem neuen Gourmet Back- und Pizzastein von Miele

- ▶ Perfekte Ergebnisse auch bei Focaccia und Flammkuchen
- ▶ Aktions-Backofen PizzaPlus mit Gutschein für Gourmet Back- und Pizzastein

Gütersloh, 27. Januar 2022. – Pizza zählt zu den beliebtesten Speisen weltweit – und schmeckt bekanntlich besonders gut, wenn sie im traditionellen Steinofen gebacken wird. Damit die Pizza zu Hause ebenso gelingt wie beim Lieblingsitaliener, gibt es jetzt den neuen „Gourmet Back- und Pizzastein von Miele“. Nach 30 Minuten Aufheizen einsatzbereit, verteilt er die Wärme gleichmäßig und nimmt zugleich die im Teig vorhandene Feuchtigkeit auf – für den perfekten Pizzagenuss. Und noch eine Nachricht für die Fans der italienischen Spezialität: Wer sich für das neue Backofen-Aktionsmodell PizzaPlus entscheidet, bekommt neben der bewährten Miele-Qualität einen Backstein dazu.

Der Miele Gourmet Back- und Pizzastein aus schwarz glasierter Spezialkeramik sieht nicht nur elegant aus, sondern ist auch besonders einfach zu reinigen. Zudem ist er leichter als sein Vorgängermodell – und schneller aufgeheizt: In nur 30 Minuten bei 250 °C Ober- und Unterhitze hat der Backstein die ideale Temperatur erreicht. Nun lässt man die Pizza vom mitgelieferten Holzschieber auf die vorgeheizte Keramik gleiten, die ihre Wärme beim Backen gleichmäßig abgibt. Zugleich nimmt der Stein durch seine offeneporige Struktur die im Teig vorhandene Feuchtigkeit auf und sorgt so für einmalig knusprige Pizzaböden, wie man sie ansonsten aus dem traditionellen Steinofen kennt. Ebenso gut gelingen Focaccia, Flammkuchen, Brot oder Brötchen. Eine Kante am hinteren Rand verhindert, dass Gargut vom Stein rutscht.

Der Aktions-Backofen PizzaPlus bietet großzügige 76 Liter Garraumvolumen auf fünf Ebenen und damit reichlich Platz und Flexibilität, beispielsweise für den XXL-Braten. Auf den FlexiClip-Vollauszügen lassen sich Universalblech oder Rost ergonomisch und kippsicher aus dem Garraum herausziehen. Und dank der patentierten PerfectClean-Beschichtung ist die Reinigung besonders leicht – für noch mehr Reinigungskomfort gibt es Modelle mit der automatischen Selbstreinigung Pyrolyse.

Zur Auswahl stehen drei Designvariationen: Die ContourLine ist durch hohen Edelstahlanteil geprägt. Die PureLine in Edelstahl CleanSteel kombiniert einen hohen schwarzen Glasanteil mit einem markant eingefassten Edelstahlgriff. Und die filigrane VitroLine besticht durch

ihren hohen Glasanteil in den Farben Obsidianschwarz oder Graphitgrau. Um den Gourmet Back- und Pizzastein zu erhalten, lösen Kundinnen und Kunden den beiliegenden Gutschein einfach im Miele Online-Shop ein. Die unverbindliche Preisempfehlung für den Aktions-Backofen PizzaPlus liegt modellabhängig zwischen 999 und 1.299 Euro. Der Einzelverkaufspreis des Miele Gourmet Back- und Pizzasteins beträgt 199 Euro (ebenfalls unverbindliche Preisempfehlung).

Ist der Gourmet Back- und Pizzastein übrigens nicht im Backofen im Einsatz, lässt er sich ebenso gut als Warmhalte- oder Kühlplatte nutzen. Auf der aufgeheizten Keramik blieben Speisen bis zu 25 Minuten lang warm. Wird der Stein hingegen in den Kühl- oder Gefrierschrank gegeben, hält er darauf servierte Lebensmittel wie Käse, Süßspeisen oder Salate zuverlässig kühl.

Medienkontakt:

Julia Cink

Telefon: +49 (0)5241/89-1962

E-Mail: julia.cink@miele.com

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Bereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- und Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Luftreiniger, Waschmaschinen und Trockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Labore (Geschäftsbereich Professional). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland, je ein Werk in Österreich, Tschechien, China, Rumänien und Polen sowie die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2020 rund 4,5 Milliarden Euro (davon in Deutschland: 29,5 Prozent). In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 20.900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, etwa 11.050 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es drei Fotos



Foto 1: Für Pizzagenuss wie aus dem traditionellen Steinofen: Der Miele Gourmet Back- und Pizzastein sorgt für perfekte Ergebnisse. (Foto: Miele)



Foto 2: Vom mitgelieferten Holzschieber gleitet die Pizza auf die vorgeheizte Keramik, die ihre Wärme beim Backen gleichmäßig abgibt. Zugleich nimmt der Stein durch seine offenporige Struktur die im Teig vorhandene Feuchtigkeit auf und sorgt so für einmalig knusprige Pizzaböden. (Foto: Miele)



Foto 3: Pizzafans erhalten beim Kauf des neuen Backofen-Aktionsmodells PizzaPlus neben der bewährten Miele-Qualität einen Gutschein für den Gourmet Back- und Pizzastein dazu. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns:

 @Miele_Presse

 @Miele.DE

 @mieleddeutschland

 Miele