Pressemitteilung
Nr. 077/2022

Neue Dampfbacköfen von Miele bieten Genussvielfalt zum attraktiven Einstiegspreis

- Kombination aus vollwertigem Dampfgarer und gut ausgestattetem Backofen
- Beste Ergebnisse durch große Auswahl an Automatikprogrammen

Gütersloh/Berlin, 31. August 2022. – Die Kombination aus Backofen und Dampfgarer gilt als die Königsklasse unter den Einbaugeräten – und hier verfügt Miele über die längste Erfahrung und das breiteste Sortiment. Bisher war diese Zubereitungsvielfalt in nur einem Gerät jedoch den hochpreisigen Spitzenmodellen vorbehalten. Als neuen Einstieg in die Welt der Miele-Dampfbacköfen bringt das Unternehmen jetzt eine komplett neue Baureihe für die 60-Zentimeter Nische auf den Markt – und das bereits für weniger als 2.000 Euro.

Ein Backofen gehört neben dem Kühlschrank und dem Kochfeld zur Grundausstattung einer jeden Küche. Für einen Dampfgarer, der Lebensmittel besonders schonend, schmackhaft und bekömmlich zubereitet, ist dann manchmal einfach kein Platz mehr. Die neuen Dampfbacköfen aus dem Miele-Werk im ostwestfälischen Oelde, die Miele jetzt vorstellt, kombinieren einen gut ausgestatteten Miele-Backofen und einen vollwertigen Dampfgarer für die 60 Zentimeter hohe Nische. Und das zu einem hochattraktiven Einstiegspreis. Neben den klassischen Backofen-Betriebsarten wie etwa Ober-/Unterhitze oder Heißluft plus kann auch die Dampfgarfunktion ausgewählt werden. Dabei steht Dampfgaren wie keine andere Art der Zubereitung für gesunden Genuss, denn es bewahrt nicht nur den intensiven und natürlichen Geschmack von Lebensmitteln, sondern auch wertvolle Vitamine, Mineralien und Spurenelemente.

Technisch basieren die Geräte auf den Einbaubacköfen der aktuellen Generation 7000, die Miele 2019 auf den Markt gebracht hat. Für die zusätzliche Dampfgarfunktion sind ein eingebauter Wassertank mit einem Liter Fassungsvermögen und ein externer Dampferzeuger mit 2,2 kW Leistung hinzugekommen. Anders als bei den Modellen der Baureihe DGC Pro mit entnehmbarem Wassertank oder Frisch- und Abwasseranschluss, saugt hier ein Edelstahl-Rohr am Türrahmen vor dem Garvorgang das nötige Wasser aus einem geeigneten Gefäß. Mit dem so befüllten Tank lässt sich bis zu einer Stunde zwischen 70 °C und 100 °C mit Dampf garen.

Der Garraum bietet mit seinen 76 Litern Volumen und fünf Einschubebenen viel Platz für Backbleche, gelochte und ungelochte Garbehälter oder das Rost. Dank der exklusiven

FlexiClip-Vollauszüge kann Zubehör vollständig aus dem Garraum herausgezogen werden und erlaubt so zum Beispiel ein sicheres Wenden des Garguts. Von den Backöfen übernommen wurde auch die patentierte PerfectClean-Beschichtung des Innenraums. Auf dieser speziell emaillierten Oberfläche haftet kaum etwas an und die Reinigung ist sehr einfach. Das automatische Trocknungsprogramm des Dampfbackofens schützt die Emaillierung dauerhaft vor Korrosion. Hier wird zunächst das noch vorhandene Wasser verdampft, anschließend folgt die Trocknung und endet mit einem Schnellabkühlen, bei dem das Kühlgebläse die heiße Luft über die automatisch geöffnete Tür aus dem Backofen leitet.

Beste Ergebnisse dank ausgereifter Automatikprogramme

Für besonders komfortable Bedienung mit Gelinggarantie verfügen die Dampfbacköfen neben der manuellen Betriebsart „Dampfgaren“ und den klassischen Beheizungsarten wie Heißluft plus oder Ober-/Unterhitze, je nach Modell, über bis zu mehr als 100 Automatikprogramme. Etwa für empfindliches Gemüse wie Spargel, zartes Lachsfilet oder für Fleisch, Brot und Kuchen. Zusätzlich punkten die Modelle auch mit der Funktion Klimagaren, die sich vom Dampfgaren dadurch unterscheidet, dass nur einzelne Dampfstöße in den Garraum geleitet werden. Brot bekommt so eine knusprige, glänzende Kruste und eine lockere Krume. Und zartes Fleisch gelingt mit einem Plus an Feuchtigkeit ebenfalls besonders kross und saftig. Außerhalb der Automatikprogramme können die Dampfstöße manuell zum gewünschten Zeitpunkt ausgelöst oder zeitlich programmiert werden.

Die Dampfbacköfen haben auch das bewährte Feature TasteControl im Repertoire, das es so nur bei Miele gibt. Um Übergaren zu verhindern, öffnet sich die Tür einen Spalt, und das Kühlgebläse transportiert die heiße Luft nach draußen. Dadurch sinkt die Temperatur in kurzer Zeit so weit ab, dass ein ungewolltes Fortgaren wirksam verhindert wird, bevor sich die Backofentür automatisch wieder schließt. Bis tatsächlich serviert wird, hält die Warmhaltefunktion die Garraumtemperatur auf dem gewünschten Niveau. Und mit der Funktion Restwärme sparen Nutzerinnen und Nutzer Energie und schonen die Umwelt: Kurz vor Ende der Garzeit schaltet sich die Garraumbeheizung aus und der Prozess wird mit der noch vorhandenen Wärme beendet.

Alle Dampfbacköfen haben die Energieeffizienzklasse A+. Marktstart ist ab Oktober 2022.

Medienkontakt
Julia Cink
Phone: +49 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. 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 2021 rund 4,84 Milliarden Euro. In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 22.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, etwa 11.200 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es drei Fotos



Foto 1: Die neuen Dampfbacköfen von Miele kombinieren einen gut ausgestatteten Backofen und einen vollwertigen Dampfgarer. (Foto: Miele)



Foto 2: Zum Dampfgaren saugt ein Edelstahl-Rohr am Türrahmen vor dem Garvorgang das nötige Wasser aus einem geeigneten Gefäß. Mit dem so befüllten Tank lässt sich bis zu einer Stunde zwischen 70 °C und 100 °C mit Dampf garen. (Foto: Miele)



Foto 3: Klassische Beheizungsarten wie Heißluft plus oder Ober-/Unterhitze gehören ebenso zur Ausstattung der neuen Dampfbacköfen wie zahlreiche Automatikprogramme, zum Beispiel für knuspriges Brot. (Foto: Miele)

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

Folgen Sie uns:
@Miele_Presse
@Miele.DE
@mieledeutschland
Miele