

Pressemitteilung
Nr. 066/2023

Fettarm frittieren im Miele-Backofen mit neuer AirFry-Funktion

- ▶ Knusprige Pommes und goldgelbe Panaden ohne zusätzliches Fett
- ▶ Attraktive Backofen-Aktionsmodelle ab Februar 2024
- ▶ Gelochtes Gourmet Back- und AirFry-Blech sowie Grill- und Bratblech auch als nachkaufbares Zubehör

Gütersloh/Berlin, 30. August 2023. – Goldgelb, innen zart und – besonders wichtig – außen knusprig, so sollen die perfekten Pommes sein. Dies gelingt üblicherweise, indem die Kartoffelstäbchen in viel heißem Fett oder Öl frittiert werden. Deutlich fettärmer und daher auch gesünder wird der beliebte Snack, wenn er im Backofen zubereitet wird. Oft ist das Ergebnis aber nicht so kross wie gewünscht oder sogar etwas trocken. Mit einem Miele-Backofen in Kombination mit dem gelochten Gourmet Back- und AirFry-Blech gelingen Pommes auch bei dieser Zubereitungsart gleichmäßig gebräunt und wie gewünscht „crispy“.

Frittieren in sogenannten AirFryern ist sehr beliebt, da Lebensmittel hier nicht wie bei der klassischen Variante in tiefem Fett gegart werden, sondern dies schonend mit heißer Luft geschieht. Das spart Kalorien und ist damit die gesündere Alternative. Allerdings nehmen die Standgeräte auf der Arbeitsplatte Platz weg und sollen gleichzeitig mehrere Portionen zubereitet werden, stoßen die Heißluftfritteusen an ihre Kapazitätsgrenze.

Deutlich mehr Platz und perfekte Ergebnisse bietet ein Gerät, das in nahezu allen Küchen zur Grundausstattung gehört: der Backofen. Denn auf dem Backblech verteilt, können größere Mengen zubereitet werden, ganz einfach und ohne Zugabe von Fett, bei 190 °C im Programm Heißluft Plus.

Noch komfortabler funktioniert dies jetzt jedoch mit dem Aktionsbackofen, der mit der neuen Betriebsart AirFry ausgerüstet ist und erstmals auf dieser IFA präsentiert wird. Hier kombiniert die Betriebsart AirFry die Funktionen Heißluft Plus und Oberhitze mit der passenden Temperatur. So werden Pommes, aber auch andere beliebte Snacks wie Chicken Nuggets, Fischstäbchen oder Frühlingsrollen, besonders kross. Aber nicht nur die Betriebsart, sondern auch das gelochte Gourmet Back- und AirFry-Blech sorgen für crispy Ergebnisse beim Heißluftfrittieren. Besonders knackig werden auf diesem Spezialblech neben vorfrittierten Häppchen beispielsweise auch Brot, Pizza oder Flammkuchen. Gebäcke

aus Hefe- oder Quark-Öl-Teig bekommen eine lockere Krume und eine gleichmäßig gebräunte Oberfläche. Eine weitere Einsatzmöglichkeit für das gelochte Blech ist das schonende Trocknen/Dörren von Obst oder Gemüse.

Eine Alternative zum gelochten Gourmet Back- und AirFry-Blech ist das kleinere Grill- und Bratblech. Kombiniert mit einem Universalblech eignet es sich besonders gut für größere Fleisch- oder Bratenteile wie zum Beispiel Brathähnchen. Fett tropft sicher in das darunter liegende Blech ab, brennt nicht an und verringert Fettspritzer und damit den Reinigungsaufwand. Zudem kann der so gewonnene Sud später als Ansatz für schmackhafte Saucen dienen. Nach dem Kochvergnügen sind die Bleche dank der patentierten PerfectClean-Veredelung schnell und mühelos wieder sauber und für den nächsten Einsatz bereit. Auf Backpapier, das nach seiner Entsorgung nur schwer abbaubar ist, kann bei dieser Spezialbeschichtung verzichtet werden. Beide Bleche sind als nachkaufbares Zubehör erhältlich.

Die Aktionsbacköfen bringen das gelochte Gourmet Back- und AirFry-Blech neben ihrer Grundausstattung (Backblech, Universalblech, Back- und Bratrost sowie FlexiClip-Vollauszug) direkt mit. Zudem liegt den Backöfen ein Gutschein für das Grill- und Bratblech bei, den Kundinnen und Kunden bei Miele einlösen können, kostenloser Versand inklusive. Der Lieferstart dieser Aktionsgeräte beginnt im Februar 2024.

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, 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 2022 rund 5,43 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 23.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, etwa 11.900 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es zwei Fotos



Foto 1: Außen knusprig, goldgelb gebräunt und innen zart, so sollen perfekte Pommes sein. Fettarm durch die Funktion AirFry gelingt dies in Miele-Backöfen mit dem passenden Zubehör, wie hier mit dem gelochten Gourmet Back- und AirFry-Blech. (Foto: Miele)



Foto 2: Der Miele-Backofen als Airfryer: Mit der Funktion AirFry und dem Grill- und Bratblech wird Geflügelhaut kross und das Fleisch bleibt saftig. (Foto: Miele)

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

Folgen Sie uns:

 @Miele.DE

 @miele_com

 Miele