

Новый вакууматор Miele

## **Комплект устройств для вакуумной упаковки и приготовления на пару**

**Гютерсло/Милан, 15 марта 2016 г. – Вакуумная упаковка часто используется для продления срока хранения продуктов и для удобного разделения на порции. В элитных ресторанах продукты часто запечатывают в вакууме для приготовления методом су-вид. Благодаря новому встроенному вакууматору и пароваркам Miele теперь и у вас есть возможность пользоваться такой техникой прямо у себя дома и создавать с ее помощью настоящие кулинарные шедевры.**

Су-вид в переводе с французского означает "под вакуумом". Этот метод предусматривает длительное приготовление продуктов, упакованных в вакууме в пластиковых мешках, при стабильной низкой температуре. Для этой цели прекрасно подходят вакууматор и пароварка Miele.

Благодаря аналогичному дизайну вакууматор прекрасно вписывается в коллекцию встраиваемой техники Miele Generation 6000. На вид он почти не отличается от подогревателей блюд из нашего ассортимента. Высота панели управления составляет всего 14 см, поэтому вакууматор в сочетании с различными компактными устройствами легко установить в классическую кухню шириной 60 см. Когда он закрыт, вакуумная камера не видна.

Параметры и продолжительность запечатывания в вакууме можно регулировать. Продолжительность зависит от толщины материала мешка. Для продуктов, требующих осторожного обращения, например для рыбного филе, Miele рекомендует настройку 2. Настройка 3 идеально подходит для мяса и овощей. Она обеспечивает почти полный вакуум и соответствует профессиональным требованиям.

### **Приготовление деликатесов методом су-вид в пароварке**

Практически все пароварки Miele подходят для приготовления блюд в вакууме, так как они обеспечивают нагрев в диапазоне от 45 °C до 90 °C и поддерживают выбранную температуру с точностью до 1 °C. В

большинстве пароварок Miele, выпущенных в 2015 году или позднее, предусмотрен особый режим су-вид, позволяющий выбрать продолжительность приготовления до 10 часов.

Метод су-вид идеально подходит для мяса и рыбы: аромат трав, приправ и маринада полностью раскрывается, а вкус становится значительно ярче, поскольку жидкость не испаряется. Благодаря сохранению уровня влажности продукты не усыхают. Получаются очень нежные блюда однородной текстуры. Чтобы освоить этот новый способ приготовления было еще проще, компания Miele составила специальную книгу рецептов, которую можно заказать бесплатно.

### **Вакуумная упаковка для оптимального хранения и продления срока годности продуктов**

Удаление воздуха и, как следствие, кислорода, позволяет контролировать два основных фактора, способствующих порче продуктов: нежелательное окисление и рост бактерий. Кроме того, продукты в вакууме не высыхают. В зависимости от их первоначального состояния они хранятся в вакуумной упаковке в 3-5 раз дольше, так что их можно употребить позднее безо всякого риска. Это огромное преимущество, если вы хотите приготовить блюда про запас, положив их на хранение в морозильную камеру или в отделение PerfectFresh холодильника. Вакуумная упаковка защитит их и от повреждений, связанных с заморозкой. К тому же, продукты, запечатанные в вакууме, занимают меньше места..

Мы предлагаем вакууматоры модели EVS 6214 из нержавеющей стали CleanSteel, а также с покрытием обсидианового черного, ярко-белого цвета и коричневого цвета оттенка Havana. Когда состоится премьера дизайна ArtLine, к палитре добавится графитный серый цвет.

### **Контакты с прессой:**

Анна Мусина  
Тел.: +7 495 234 5746 доб. 313  
e-mail: [musina@imars.ru](mailto:musina@imars.ru)

Екатерина Каткова  
Тел.: +7 495 234 5746 доб. 311  
e-mail: [katkova@imars.ru](mailto:katkova@imars.ru)

**О компании.** Miele – ведущий мировой производитель элитной бытовой техники, в том числе плит, духовых шкафов, пароварок, холодильников, морозильных камер, кофеварок и посудомоечных машин, а также средств для стирки и ухода за полом. Кроме того, в ассортименте компании есть промышленные посудомоечные и стиральные машины и сушильные автоматы, а также мойки-дезинфекторы и стерилизаторы для медицинских учреждений и лабораторий (Miele Professional).

У компании Miele, основанной в 1899 году, восемь производственных предприятий в Германии и по одному в Австрии, Чешской Республике, Китае и Румынии. Оборот за 2014-15 гг составил около 3,5 млрд. евро. Примерно 70% этой суммы приходится на долю продаж за пределами Германии. Импортёры и собственные отделы продаж торгуют продукцией Miele почти в 100 странах. Сегодня компанией Miele управляет уже четвертое поколение семьи ее владельцев. Ее штат насчитывает 17 740 сотрудников, в том числе 10 350 в Германии. Центральное отделение Miele расположено в г. Гютерсло (Вестфалия, Германия).

К этому тексту прилагаются три фотографии



**Фото 1.** Новый вакууматор Miele упрощает порционную упаковку продуктов и продлевает срок их хранения. Над вакууматором установлена новая полнофункциональная комбинированная пароварка DGC 6800 XL. (Фото: Miele)



**Фото 2.** Пароварки Miele – например комбинированная пароварка DGC 6800 XL – идеально подходят для техники су-вид. Рыбное филе с приправами в вакуумной упаковке получается особенно вкусным. (Фото: Miele)



**Фото 3.** Пропитайте мясо маринадом, упакуйте в вакууме и приготовьте в пароварке Miele с настройкой "Су-вид". Таких вкусных стейков вы еще не пробовали. (Фото: Miele)