

Комби-пароварка высочайшего класса Miele DGC 6860 XXL / Теперь с прямым подключением к системе водоснабжения

Новый флагман DGC 6860 XXL – самая совершенная модель в линейке комби-пароварок Miele

Компания Miele представляет флагманскую комби-пароварку DGC 6860 XXL, объединившую в себе преимущества пароварки и духового шкафа. Среди ключевых характеристик новинки: увеличенный объем рабочей камеры, инновационные функции и возможность прямого подключения к системе водоснабжения.

Комби-пароварка XXL – находка для истинного кулинара, ведь она обладает всеми достоинствами пароварок Miele и представляет собой еще и многофункциональный духовой шкаф.

Комби-пароварка DGC 6860 XXL представляет собой усовершенствованную версию модели DGC 6660 XXL, представленной осенью 2014 года. Предназначенная для встраивания в ниши высотой 60 см, она оснащена рабочей камерой объемом 68 л, сенсорной панелью M Touch с TFT-дисплеем высокого разрешения, управляемым аналогично смартфону, и функцией поиска автоматических программ.

В числе дополнительных преимуществ – запатентованный беспроводной термощуп для измерения температуры внутри мяса, телескопические направляющие FlexiClip с покрытием PerfectClean. Также, впервые представлена модель DGC 6865 XXL – комби-пароварка с увеличенной рабочей камерой и возможностью подключения к системе водоснабжения и водоотведения.

Лидер среди кухонных приборов

Среди широчайшего ассортимента кухонной техники Miele комби-пароварки по праву считаются одними из лидеров и получают высокие оценки профессиональных шеф-поваров. Одной из их уникальных характеристик является режим «Комби-приготовление», при котором продукты подвергаются одновременному воздействию пара и высокой температуры, что позволяет приготовить превосходную выпечку и жаркое. Температура и влажность устанавливаются пользователем индивидуально и могут варьироваться в процессе приготовления.

Вахаби Нури, именитый шеф-повар гамбургского ресторана, удостоенного звезды Michelin, предпочитает использовать этот метод при приготовлении мясных блюд. Так, если слегка обжарить 2 кг говяжьей лопатки, затем поместить ее в комби-пароварку DGC XXL, режим верхний/нижний жар и готовить 10 часов при температуре 75 °C и влажности 70%, получится настоящий кулинарный шедевр – особенно, если добавить к нему маринад и подливу.

Помимо этого, комби-пароварка предлагают следующие режимы: приготовление на пару, приготовление в режиме су-вид, разогрев, верхний/нижний жар, верхний жар, нижний жар, интенсивное выпекание, три режима гриля и др. Наряду с ручными настройками приготовления, которые дают возможность пользователю самостоятельно устанавливать температуру, уровень влажности и время приготовления, прибор предлагает более 200 автоматических программ. Комби-пароварка также позволяет сохранять в памяти рецепты любимых блюд.

Превосходные результаты благодаря быстрому нагреву

В режиме пара разогрев происходит за считанные минуты, гарантируя при этом отличный результат. Такой эффект основан на принципе быстрого вытеснения кислорода из рабочей камеры паром для мягкого, безопасного приготовления пищи с сохранением полезных витаминов и микроэлементов, а также первоначального вкуса и аромата блюд.

Еще одна отличительная особенность модели DGC 6860 XXL – она способна нагреваться до температуры 100 °С благодаря мощному внешнему парогенератору (3,3 кВт) и технологии распределения пара MultiSteam. Пользователю достаточно наполнить емкость для воды, расположенную за моторной лифтовой панелью управления (если устройство подключено к водопроводу, емкость наполняется автоматически). Вода подается в парогенератор, расположенный на задней части корпуса прибора, и преобразуется в пар, который направляется внутрь рабочей камеры через восемь отверстий, равномерно распределяясь внутри нее. Дополнительное преимущество: поскольку пар формируется вне рабочей камеры, это защищает от образования известкового налета. Технология MultiSteam – эксклюзивная технология, применяемая только в пароварках и комби-пароварках Miele.

Рельефная поверхность рабочей камеры Miele DGC 6860 XXL выполнена из нержавеющей стали и имеет запатентованное покрытие PerfectClean, обладающее уникальными антипригарными свойствами и обеспечивающее быструю и простую процедуру очистки. Для устранения сложных загрязнений в приборе предусмотрены различные программы как, например, цикл «Замачивание» (Soak), позволяющий размягчить остатки пищи под воздействием пара.

В комплект поставки комби-пароварки входит универсальный противень, комбинированная решетка, перфорированные контейнеры для приготовления на пару. В серии PureLine модель представлена в четырех цветах: CleanSteel нержавеющая сталь, Obsidian Black черный обсидиан, Brilliant White бриллиантовый белый и Havana Brown коричневый гавана.

Контакты с прессой:

Анна Мусина
Тел.: +7 495 234 5746 доб. 313
e-mail: musina@imars.ru

Екатерина Каткова
Тел.: +7 495 234 5746 доб. 311
e-mail: katkova@imars.ru

О Miele: Miele является одним из ведущих мировых производителей бытовой техники класса премиум, в том числе электроплит, духовок, пароварок, холодильников и морозильных камер, кофемашин, посудомоечных и стиральных машин и пылесосов. Продукция компании также включает в себя промышленные посудомоечные и стиральные машины, сушильные машины, мойки-дезинфекторы для лабораторного и медицинского использования (Miele Professional). У компании, основанной в 1899 г., 8 заводов в Германии и по одному заводу в Австрии, Чехии, Китае и Румынии. В 2014/15 г. оборот Miele составил приблизительно 3,49 млрд. евро, при этом 70,4% продукции было реализовано за пределами Германии. Дочерние предприятия или дистрибьюторы обеспечивают продажи техники Miele почти в 100 странах мира. Компания Miele является семейным бизнесом, и с момента ее основания сменилось четыре поколения владельцев. В компании заняты 17 741 сотрудник, из них 10 346 работают в Германии. Штаб-квартира компании находится в Гютерсло, Вестфалия.

К тексту прилагается одна фотография:



Фото 1. Новая полноценная комби-пароварка внешне практически не отличается от духового шкафа Miele, но предлагает значительно более широкий набор функций. (Фото: Miele)