

# Új kamrás vákuumozó fiók a Mielétől

## A zseniális duó: vákuum és gőz

A vákuumozással az élelmiszereket bizonyítottan hosszabb ideig eltarthatjuk és azokat a vákuumozó fiók segítségével igényeinknek megfelelően adagolhatjuk. A kifinomult konyhatechnológiában a vákuumozás a szuvid párolásnak is előfeltétele. A Miele új beépíthető vákuumozó fiókjával és a gőzpárolóival a felhasználási lehetőségek széles skálája tárul fel – így teljesen új ízélményekkel gazdagodhatunk.

A szuvidálás (jelentése: vákuum alatt) egy ételkészítési eljárás, amely során a műanyag tasakban vákuumozott élelmiszereket folyamatosan alacsony hőmérsékleten hosszú ideig pároljuk. Ezen ételkészítéshez a Miele vákuumozó fiókjának és gőzpárolójának együttes használata zseniális megoldás.

A vákuumozó fiók külső megjelenése/designja tökéletesen illeszkedik a GEN6000 beépíthető készülékcsaládba, kívülről pontosan úgy néz ki, mint a Miele edénymelegítő fiók. 14 cm-es magasságával különböző kompakt készülékekkel kombinálható, a klasszikus 60 cm-es fülkét tölti ki. A vákuumkamra csak a fiók kihúzása után látható.

A kezelőfelületen lehet a vákuumozási fokozatot és a hegesztési időt (a vákuumtasak vastagságától függ) beállítani. Nyomásra érzékeny élelmiszerekhez, mint például a halfilé a 2-es fokozat ajánlott, a 3-as fokozat húshoz, zöldségekhez alkalmas. A 3-as fokozat teljes vákuumozása akár a professzionális felhasználásnak is megfelel.

## Szuvid-párolás az intenzívebb ízélményért

Alapvetően bármely Miele GEN6000-es gőzpároló alkalmas szuvidálásra, hiszen a készülékeken beállítható a 45° és 90°C közötti hőmérséklet és fokra pontosan tartható is. A legtöbb, 2015 nyara óta kereskedelmi forgalomba hozott Miele gőzpároló rendelkezik szuvidálás üzemmóddal is és a párolási idő akár 10 óráig beállítható.

A szuvid-párolás ideális húshoz és halakhoz, hiszen a fűszerek és a marinádok teljes aromájukat kifejtik, nem párolognak, így a marinád hatása sokkal jobban felerősödik. A csekély folyadékvesztés miatt a húshoz és halakhoz alig veszítenek súlyukból. A végeredmény különösen lágy, aromás és

**A vállalatról:** A Miele a prémium háztartási készülékek vezető gyártója a sütés, főzés, gőzpárolás, hűtés/fagyasztás, kávékészítés, mosogatás, textil- és padlóápolás területén. Ezt egészítik ki az ipari mosogatógépek, mosógépek, szárítógépek, valamint a tisztító és fertőtlenítő készülékek és sterilizátorok az egészségügyi intézmények és laboratóriumok számára („Miele Professional”). Az 1899-ben alapított vállalat 8 gyártóüzemet működtet Németországban, valamint egy-egy gyárat Ausztriában, Csehországban, Kínában és Romániában.

A 2014/2015 pénzügyi évben, amely 2015 június 30-án ért véget a vállalat 3,5 milliárd euró forgalmat realizált, amelynek 70%-át Németországon kívül érte el. A Miele csaknem 100 országban saját leányvállalatokkal vagy importőrökkel képviselteti magát. A negyedik generáció által vezetett családi tulajdonban lévő cég világszerte 17.740 embert foglalkoztat, ebből 10.350 főt Németországban. A vállalat székhelye Güterslohban, Nordrhein-Westfalen tartományban található.

Információ, képek:

Novák Gabriella (Corpus Communications) +36 1 321 1516, +36 20 412 4337, gabriella.novak@corpuscom.hu  
Móger Monika (Miele) +3630 323 8642, monika.moger@miele.hu

egyenletes textúrájú lesz. Az új párolási eljárás megismeréséhez a Miele egy speciális szakácskönyvet készített.

### **Vákuumozás – optimális tárolás és hosszabb eltarthatóság**

A levegő és ezzel együtt az oxigén kiszívásával a vákuumozás megszünteti az élelmiszerek megromlásának két fő okát: az oxidációt és a baktériumok elszaporodását. Ezen kívül az élelmiszerek védve vannak a kiszáradástól. Az élelmiszer eltarthatósága – beszerzési állapotától függően – vákuumozással akár 3-5-ször annyi ideig meghosszabbítható. A hétvégén megfőzött nagyobb mennyiséget így akár egy későbbi időpontban fagyasztás nélkül is elfogyaszthatjuk. PerfectFresh-zónában tárolva pedig még hosszabb ideig elállnak. A vákuumnak köszönhetően kevesebb helyre van szükség a tároláshoz, így több szabad hely marad a hűtőszekrényben.

A vákuumozó fiók (EVS 6214) nemesacél/cleansteel, obszidián fekete, briliáns fehér és havanna barna színben kapható.

**A vállalatról:** A Miele a prémium háztartási készülékek vezető gyártója a sütés, főzés, gőzpárolás, hűtés/fagyasztás, kávékészítés, mosogatás, textil- és padlóápolás területén. Ezt egészítik ki az ipari mosogatógépek, mosógépek, szárítógépek, valamint a tisztító és fertőtlenítő készülékek és sterilizátorok az egészségügyi intézmények és laboratóriumok számára („Miele Professional”). Az 1899-ben alapított vállalat 8 gyártóüzemet működtet Németországban, valamint egy-egy gyárat Ausztriában, Csehországban, Kínában és Romániában.

A 2014/2015 pénzügyi évben, amely 2015 június 30-án ért véget a vállalat 3,5 milliárd euró forgalmat realizált, amelynek 70%-át Németországon kívül érte el. A Miele csaknem 100 országban saját leányvállalatokkal vagy importőrökkel képviselteti magát. A negyedik generáció által vezetett családi tulajdonban lévő cég világszerte 17.740 embert foglalkoztat, ebből 10.350 főt Németországban. A vállalat székhelye Güterslohban, Nordrhein-Westfalen tartományban található.

Információ, képek:

Novák Gabriella (Corpus Communications) +36 1 321 1516, +36 20 412 4337, [gabriella.novak@corpuscom.hu](mailto:gabriella.novak@corpuscom.hu)  
Móger Monika (Miele) +3630 323 8642, [monika.moger@miele.hu](mailto:monika.moger@miele.hu)