

Miele

Voľne stojaca parná rúra DG 6010

Vydanie február 2020

Miele. Immer Besser.



Čo dokáže parná rúra?

- Presné riadenie a meranie teploty od 40 do 100 °C
- V porovnaní s inými systémami je parná rúra Miele vybavená externým výrobníkom pary, tzn., že výrobnik je umiestnený mimo priestoru prípravy potravín. Vďaka tomu si potraviny ponechávajú svoju prirodzenú farbu, vitamíny a minerály.
- Umožňuje prípravu menu na troch úrovniach súčasne
- Nedochoádza k prenosu vôní a chutí
- Je zaručený prívod optimalizovaného množstva pary
- Umožňuje jednoduché čistenie celého priestoru



Pre koho je určená?

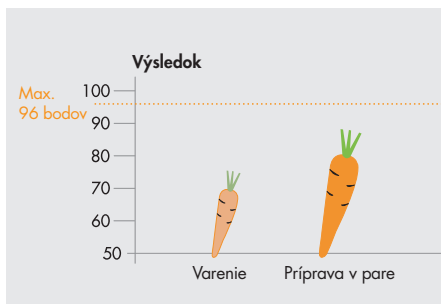
- Pre labužníkov, ktorí očakávajú viac
- Pre tých, ktorí dbajú o svoje zdravie, o svoju výživu a výživovú hodnotu pokrmov
- Pre vegetariánov, ktorí chcú jesť rozmanito a chutne aj bez mäsa
- Pre rodiny, ktoré chcú variť kvalitne a bez námahy
- Pre rodičov, ktorí chcú svojim deťom ponúknuť radšej čerstvé potraviny z parnej rúry, ako hotovú detskú výživu
- Pre náročných, ktorí chcú rozmaznávať svojich hostí
- Pre tých, ktorí majú štýl a vyžadujú perfektne vybavenú kuchyňu
- Jednoducho pre všetkých, ktorí berú výživu a pôžitok ako podstatnú súčasť životných priorít



Vitamíny pod špeciálnou ochranou

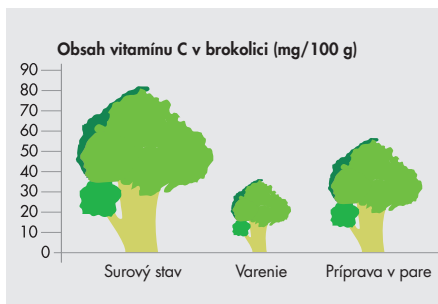
Pokrmy z parnej rúry sú sviatkom pre zmysly. Počas prípravy v pare neležia potraviny vo vode a tým pádom sa nemôžu vylúhovať. Vitamíny, minerálne látky, ale tiež chuť ostávajú zachované a zaisťujú tak maximálnu kvalitu pokrmov. Vedecký prieskum renomovaných univerzít v Giessen a v Koblenz/Landau potvrdil jednoznačné prednosti prípravy v pare oproti bežnému vareniu. Záver: varenie v parných rúrach Miele je najzdravší a najchutnejší spôsob, ako pripraviť zeleninu a ryby.

Viac chuti!



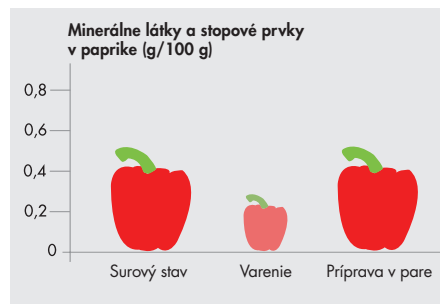
V laboratórnych testoch boli podľa vedeckého bodového systému stanovené štyri kritériá, ktoré sú pre kvalitu pôžitku rozhodujúce (vzhľad, chuť, vôňa, konzistencia). Varenie v pare je najchutnejší a najzdravší spôsob prípravy zeleniny – nezávislý na tom, či spracovávate čerstvú alebo mrazenú zeleninu.

Viac vitamínov!



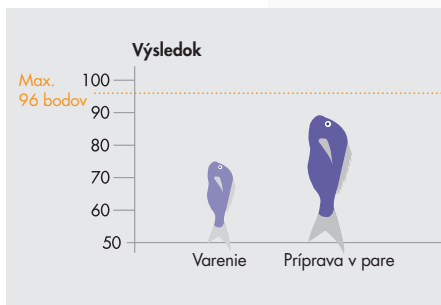
Brokolica z parnej rúry má o 50 % viac vitamínu C ako varená brokolica.

Viac minerálnych látok!

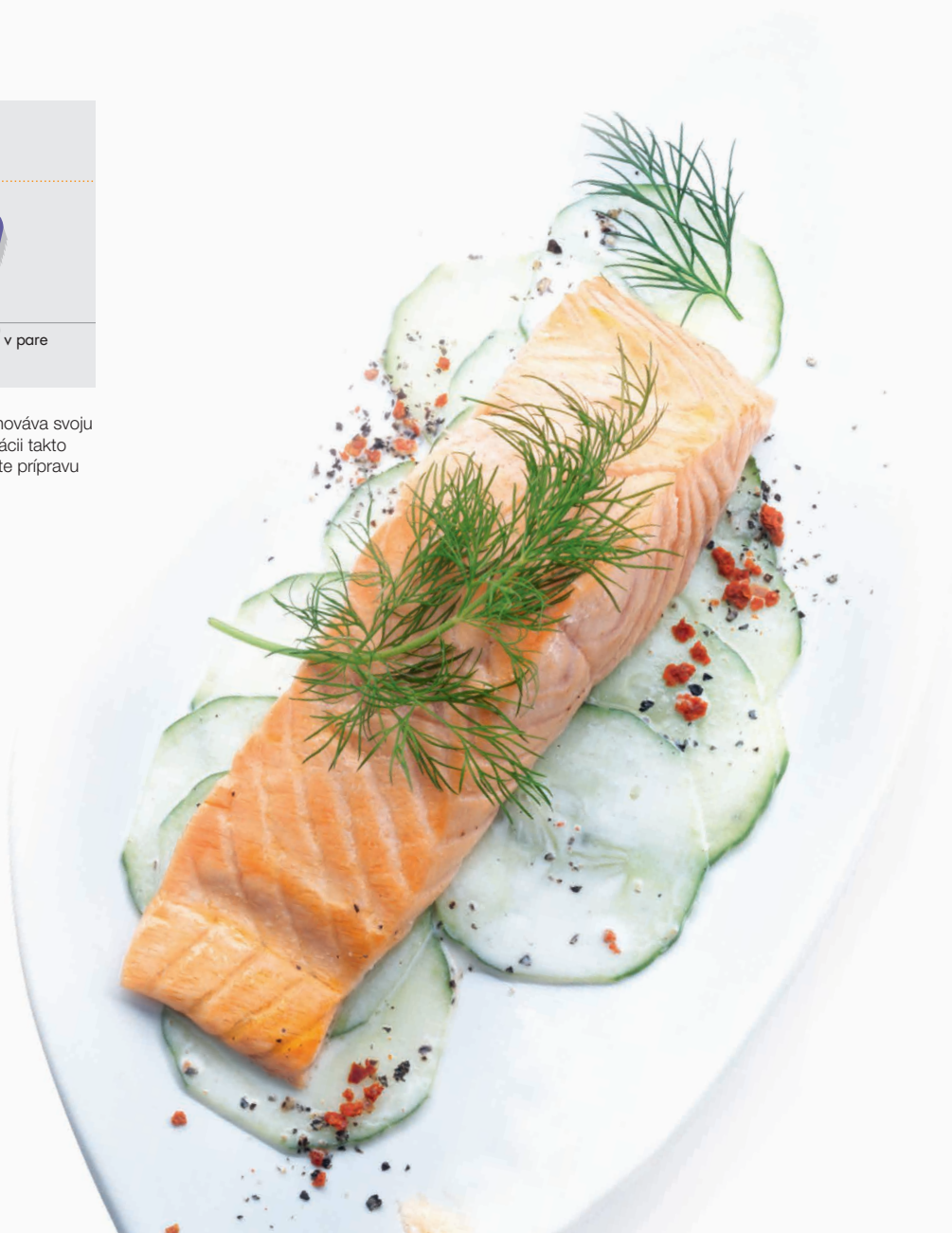


Paprika z parnej rúry má rovnaké množstvo minerálnych látok ako surová paprika. Oproti tomu má varená paprika približne o 45 % menej výživných látok ako paprika surová.

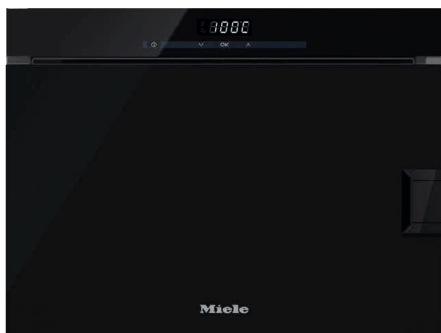
Výborná chuť!



Vďaka šetrnému vareniu v pare si ryba uchováva svoju štruktúru a svoju typickú chuť. Pri konzumácii takto pripravených rýb najlepšie zmyslovo oceníte prípravu v pare.



Vybavenie DG 6010



**Akciová
cena**

899 €

Dotykové ovládanie, indikácia teploty a dĺžky prípravy na displeji, automatické vypnutie, zásoba vody na cca 90 minútovú prípravu

Redukcia kondenzovanej vody vďaka plochému výhrevnému telesu v dne ohrevného priestoru, automatické odvápnenie

Systém chladenia prístroja, vlašná čelná stena, dverový spínač, bezpečnostné vypínanie

Nerezový vnútorný priestor, objem 24 l, 3 úrovne zasunutia

Dodávané príslušenstvo: nerezové postranné mriežky, 2 nerezové perforované misky, záchytná miska, kuchárska kniha, odvápnovacie tablety

Odporúčaná predajná cena: 979 €



- **Jednoduché ovládanie EasySensor**
puristický 7-segmentový displej zobrazuje teplotu a dĺžku programu
- **Technológia výroby pary MonoSteam**
výrobok pary sa nachádza priamo v zásobníku vody a para sa do ohrevného priestoru vedie jednou tryskou
- **Príprava menu až na 3 úrovniach súčasne**
nedochádza k prenosu chutí a vôní
- **Jednoduché čistenie – bez vápenatých usadenín**
rýchla a jednoduchá údržba vďaka externému výrobníku pary



**Kuchárka
„Vaření v páře“
ako darček**