

S parnou rúrou má jedlo šťavu!

Stravovať sa zdravo ide aj bez veľkých škrtoch v jedálničku. S parnou rúrou Miele DG 6010 navaríte bez použitia oleja, a zároveň sa vám otvorí svet plný chutí, ktoré sú pohladením pre zmysly. Zelenina, pečené ryby či mäso zostanú šťavnaté, ale zachovajú si svoju prirodzenú farbu, živiny a o 50 % viac vitamínov. Pripraviť nezabudnuteľný zážitok pre náročných gurmánov či rýchly a zdravý obed pre rodinu nebolo nikdy jednoduchšie.

Tri chody jednou ranou

Voľne stojaca parná rúra [Miele DG 6010](#) ponúka až 24 litrov úžitkového priestoru. Bez problémov navarí kompletne menu pre 8 až 10 osôb, pričom pokrmy je možné pripravovať na troch úrovniach súčasne. Ani pach ani chuť sa neprenášajú na ostatné jedlá, takže si každé zachová svoju skutočnú arómu. Rúra je pripravená vyhovieť všetkým, ktorí dbajú na výživové hodnoty svojej stravy, náročným labužníkom a aj tým, ktorí chcú variť rýchlo, zdravo a s dôrazom na čerstvosť.



Ako to funguje



Excelentné výsledky dosahuje Miele DG 6010 vďaka technológii výroby pary [MonoSteam](#), ktorá ju cez trysky vháňa do ohrevného priestoru z výrobníka umiestneného priamo v zásobníku vody. Prebytočnú tekutinu hromadiacu sa na dne odstraňuje redukcia a o bezchybný stav bez vápenných usadenín sa postará [automatický program](#).

Dĺžka prípravy potravín zostáva aj pri rozličných množstvách rovnaká a spolu s teplotou varenia sa zobrazuje na prehľadnom dotykovom displeji. Čelná stena je počas procesu vlahá. O bezpečnosť domácnosti sa navyše stará systém, ktorý ju v prípade zabudnutia po uplynutí stanoveného času vypne. Rúra má nerezové vnútro a jej čistenie je jednoduché.

Varenie je veda

Výhodou parnej rúry je, že pokrmy počas prípravy neležia vo vode, a tým pádom sa nemôžu vylúhovať. Vitamíny, minerálne látky i chuť ostávajú zachované a zaisťujú tak maximálnu kvalitu pokrmov. Vedecký prieskum renomovaných univerzít v Giessene a v Koblenz/Landau potvrdil jednoznačné prednosti prípravy v pare oproti bežnému vareniu. Varenie v pare je najchutnejší a najzdravší spôsob prípravy zeleniny – bez ohľadu na to, či spracováвате zeleninu čerstvú alebo mrazenú.



Parná rúra Miele DG 6010 je dodávaná spolu s dvoma nerezovými perforovanými miskami, záchytnou miskou, tabletami na odvápnenie a kuchárskou knihou *Varenie v pare*.