

V novom roku zdravšie s parnými rúrami Miele

Dôraz na zdravý životný štýl a kvalitnú stravu sa dostáva do popredia čoraz viac. Zdravé, hodnotné suroviny a ich kvalitné spracovanie sú pre naše zdravie a správne fungovanie imunitného systému veľmi dôležité. Ako ideálna sa tak javí príprava pokrmov maximálne šetrným a efektívnym spôsobom – teda v pare. To potvrdzujú aj výskumy z renomovaných univerzít Gießen a Koblenz/Landau. Navyše má Miele s využívaním pary pre prípravu pokrmov dlhoročné skúsenosti.



Rozhodujúce pre pôžitok z jedla sú vzhľad, vôňa, chuť a konzistencia. V laboratórnych testoch tieto kritériá posudzovali podľa vedeckého bodového systému s viac ako jednoznačným výsledkom: príprava v pare je najchutnejší a najzdravší spôsob, akým môžete pripravovať potraviny. Nezáleží na tom, či sú čerstvé alebo mrazené. Ryby si zachovávajú v pare svoju štruktúru, vzhľad a nezameniteľnú chuť.

Príprava v pare zachová viac vitamínov a živín

Vedci z renomovaných univerzít Gießen a Koblenz/Landau doložili svojimi výskumami cenné výhody prípravy v pare oproti bežným metódam – pre garantovane viac živín v pokrme. Ak zeleninu pripravíte v parnej rúre Miele, zostane zachovaná veľká časť vitamínov – na rozdiel od bežného varenia vo vode. Paprika z parnej rúry obsahuje o 25% viac vitamínu C a brokolica dokonca o 50% viac v porovnaní s varením vo vode.

Ak sa ovocie a zelenina konzumujú v surovom stave, dostáva telo obzvlášť veľa vitamínov a minerálov. Pomocou parnej rúry Miele môžete potraviny variť a zachovať ich dôležité živiny. Paprika pripravená v pare obsahuje rovnako toľko živín ako surová, zatiaľ čo paprika uvarená vo vode má až o 45% menej živín.

Čo všetko zvládne parná rúra Miele?

Okrem šetrnej a zdravej prípravy mäsa, rýb a morských plodov, polievok, zeleniny alebo dezertov ju môžete použiť aj na varenie vajec, prípravu jogurtu, blanšírovanie, kysnutie cesta, dezinfekciu dojčenských fliaš, nahrievanie, ohrievanie, zaváranie a sterilizovanie zaváracích pohárov, odšťavovanie, olúpanie, rozpúšťanie čokolády alebo prípravu pokrmov metódou sous-vide.

Ako funguje Miele technológia vyvíjania pary?

DualSteam

Nová technológia DualSteam je použitá vo všetkých parných rúrach Miele s výškou 45 cm. Vďaka výkonnému výrobníku pary (3,3 kW) sa ohrevný priestor rýchlo zahrieva, takže môžete po krátkej dobe vložiť pokrmy do parnej rúry. Vďaka špeciálnemu umiestneniu a orientácii dvoch parných

trysiek DualSteam prúdi para vysokou rýchlosťou do ohrevného priestoru a veľmi rovnomerne a rýchlo je rozvádzaná okolo varných nádob – vaše pokrmy sa tak pripravujú rovnomerne, pre tú najlepšiu chuť.

MonoSteam

Najlepšia technológia pre menšie ohrevné priestory: špeciálne pre požiadavky našich voľne stojacich parných rúr vyvinutých pre úsporu miesta zaisťuje MonoSteam čo najlepší chuťový zážitok. Výrobník pary sa nachádza pri tejto technológii v nádobe na vodu – para je rýchlo privádzaná do ohrevného priestoru parnou tryskou. Tým získate aj v malom prevedení optimálne pripravené pokrmy.

PowerSteam

Prvá parná technológia nadchne aj po 35 rokoch rýchlou výrobou pary. Prístroj je vďaka účinnému vyvíjaču pary o výkone 5,0 kW rozohriaty extrémne rýchlo. Ďalšia výhoda: varenie pod tlakom až do 120 ° C vedie k najkratším časom prípravy, ktoré môžete doceliť pri príprave v pare. Pokrmy sú pripravené obratom ruky, a to rovnomerne a profesionálne.

Čo nájdete exkluzívne len u Miele?

Nerezový ohrevný priestor s ľanovou štruktúrou

Dostatok miesta, rýchle čistenie: ohrevný priestor z nerezu ponúka úžitkový objem až 40 litrov, vďaka tomu tu nájdete svoje miesto aj veľké varné nádoby, napr. pre celé kurčatá alebo ryby. To poskytuje možnosť pripravovať tiež kompletne menu pre 8 až 10 osôb s väčším komfortom. Popri veľkorysej ponuke miesta je ohrevný priestor absolútne odolný voči korózii a ľahko sa udržiava.

Patentovaná redukcia pary

Už krátko pred ukončením prípravy sa dvierka pootvoria, aby mohla para pomaly unikať. Výhoda je, že po procese prípravy nevystupuje pri vyberaní pokrmov z rúry takmer žiadna horúca para, čo zaručuje bezpečnosť pri varení.

Automatické udržiavanie teploty

Po uplynutí doby prípravy sa pokrmy udržiavajú automaticky teplé až 15 minút bez straty kvality. Takže sa nič nestane, ak sa o pár minút oneskoríte.