**Miele hat das revolutionärste Kochgerät auf den Markt gebracht**

**Der Miele Dialoggarer mit der neuen M Chef Technologie**

**Wals, 3. Juli 2018 –** vor weniger als einem Jahr hat Miele die innovativste Kochtechnik im Rahmen der IFA international präsentiert. Und diese – der Miele Dialoggarer - ist ab sofort für jedermann und jederfrau im Handel erhältlich. Der Miele Dialoggarer eröffnet bislang völlig ungeahnte Koch- und Genusserlebnisse. Zudem schafft dieser bedingt durch stark verkürzte Garzeiten mehr Freizeit. **Unterschiedlichste Zutaten** eines kompletten Menüs kommen zusammen frisch aufs Blech und werden **auf den Punkt gleichzeitig fertig** – und dies **bis zu 70% schneller** als mit herkömmlichen Garverfahren. Der Miele Dialoggarer ist das erste Kochgerät, welches mit dem Lebensmittel in einen Dialog tritt. Gegart wird mittels elektromagnetischer Wellen, die für die Energieübertragung in das gesamte Lebensmittel sorgen. Dies geschieht allerdings immer in Kombination mit einer bekannten Betriebsart wie Heißluft, Ober- und oder Unterhitze eines klassischen Backofens.

**Exzellenz schneller als normal erreicht**

Der Dialoggarer sorgt neben der Zeitersparnis in vielen Bereichen für noch bessere Garergebnisse. So werden Geflügel und Fleisch noch saftiger und gleichmäßiger, die Struktur von Fisch und Meeresfrüchten ist deutlich besser, Brot und Gebäck verzeichnen eine stärkere Volumenzunahme und Kuchen werden noch fluffiger als in einem Backofen.

Im Gerät steckt die **„M Chef“ Technologie** von Miele. Hierbei werden **elektromagnetische Wellen in die Lebensmittel eingebracht,** die den **Garprozess durch Wärmeerzeugung** in Gang setzen. Der Dialoggarer verfügt dazu über ein **Modul**, das die elektromagnetischen Wellen in einem definierten Frequenzspektrum erzeugt und über zwei Antennen in den Garraum abgibt und auch **permanent Rückmeldung empfängt**, wieviel Energie das Lebensmittel bereits aufgenommen hat. Da die M Chef Technologie das Gargut durchdringt und nicht Hitze von außen nach innen zuführt, kann schneller und gleichzeitig schonender erhitzt werden. Miele spricht hier vom so genannten Volumengaren.

**„Gourmet Assistent“ und „Gourmet Profi“ unterstützen die Kreativität**

Die Handhabung wird durch Automatikprogramme erleichtert, ohne dass dadurch die eigene Kreativität in den Hintergrund gedrängt wird. Für ein individuelles Vorgehen stehen dem Koch zwei Optionen zur Verfügung: Der „Gourmet Profi“ ist für Anwender gedacht, die bereits über eine gewisse Erfahrung verfügen und auch gerne selbst experimentieren. Denn hier sind sämtliche Parameter wie die Betriebsart, Gourmet Units, Intensität und Garzeit ausschließlich manuell zu wählen. Der „Gourmet Assistent“ unterstützt den Koch – indem er abhängig von Art und Menge der Lebensmittel die passenden Einstellungen für ein exzellentes Ergebnis unterbreitet.

**Volumengaren**

Konventionelle Hitze arbeitet sich nur langsam von außen nach innen vor. Somit ist der äußere Teil eins Stück Fleisches gut durchgebraten und der Kern rosa. Der Dialoggarer aber gart Lebensmittel im gesamten Volumen. So gelingt jedes Stück Fleisch gleichmäßig und saftig. Das Fleisch ist im gesamten Stück zart rosa gebraten und nicht nur im Kern.

**Miele@mobile – auch für den Dialoggarer**

Natürlich verfügt der Dialoggarer über eine **Vernetzungsoption**. Das **Rezeptfeature der Miele@mobile App** dient hier als ideale Plattform zum Ausprobieren und Experimentieren. Denn hier kann der Nutzer aus zahlreichen Automatikprogrammen wählen, die speziell für den Dialoggarer entwickelt werden. Neben **Zubereitungsvideos und Einkaufslisten** bietet die App die Möglichkeit, die **Zubereitungsparameter** eines Rezeptes **direkt auf das Gerät zu übertragen**. Mit dieser Funktion haben Anwender den direkten Draht in die Miele-Versuchsküchen, denn was dort für gut befunden wird, steht Hobbyköchen zeitnah per Download zur Verfügung.

**Zu diesem Text gibt es sechs Fotos**

**Foto 1:** Der Dialoggarer von Miele revolutioniert das Backen, Braten und Garen. Speisen von unterschiedlicher Textur und traditionell anderen Ansprüchen an die Zubereitung können gemeinsam gegart werden. Das Ergebnis fasziniert selbst Profiköche. (Foto: Miele)

**Foto 2:** Effektvoll und exemplarisch für die revolutionären Zubereitungsmöglichkeiten des Dialoggarers ist der Fisch im Eisblock: Der Fisch ist im Eis gegart, ohne dass der umgebende Eismantel geschmolzen wäre. (Foto: Miele)

**Foto 3:** Ein Braten auf dem Gemüsebett gelingt im Dialoggarer in einem Durchgang, ohne dass das empfindliche Gemüse übergart wird. Die Zubereitung spart zudem deutlich an Zeit. (Foto: Miele)

**Foto 4:** Äußerlich ist der neue Dialoggarer von Miele von einem Backofen nicht zu unterscheiden. Wer mal ein Brot ohne Kruste backen möchte – im Dialoggarer ist das möglich. (Foto: Miele)

**Foto 5:** Inspiration und Kochvergnügen verspricht die Vernetzungsoption des Dialoggarers. Aus der Rezeptdatenbank der Miele@mobile App können Anwender aus zahlreichen Automatikprogrammen wählen, die speziell für den Dialoggarer entwickelt sind. Mit einem Klick werden die Einstellungen des Automatikprogramms direkt auf das Gerät übertragen. (Foto: Miele)

**Foto 6:** Elegantes Design trifft revolutionäre Kochtechnologie: Der Dialoggarer von Miele steht für Kochinnovation, exzellente Ergebnisse, einfache Zubereitung und Zeitersparnis. (Foto: Miele)

**Pressekontakt:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Miele Gesellschaft m.b.H.**  Petra Ummenberger  Telefon: 050 800 81551 Petra.ummenberger@miele.at  Mielestraße 1, 5071 Wals  www.miele.at |  |

**Über das Unternehmen:**

Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Produktbereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- sowie Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Wäschetrockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Laboratorien („Miele Professional“). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland sowie je ein Werk in Österreich, Tschechien, China und Rumänien. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2016/17 rund 3,93 Milliarden Euro, wovon etwa 70 Prozent außerhalb Deutschlands erzielt werden. In fast 100 Ländern ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt das in vierter Generation familiengeführte Unternehmen 19.500 Menschen, 10.888 davon in Deutschland. Der Hauptsitz des Unternehmens ist Gütersloh in Westfalen.

Die österreichische Tochter des deutschen Familienunternehmens wurde 1955 in Salzburg gegründet. Miele Österreich erreichte 2017 einen Umsatz von € 238,5 Mio. und konnte die Marktführerschaft bei großen Hausgeräten behaupten.