Dampfgarer sind die perfekte Unterstützung in der Vorratshaltung  
**Miele Stand-Dampfgarer – jetzt neu in Brillantweiß**

**Wals, 01. April 2020 –** **Die Miele Stand-Dampfgarer sind wahre Alleskönner. Ob Fisch, Fleisch, Gemüse, Obst oder Desserts – sie bereiten ein unglaubliches Spektrum an Speisen auf sanfte Weise zu. Außerdem sind sie wertvolle Helfer beim Haltbarmachen, Blanchieren, Desinfizieren oder auch beim Einkochen.**

**Und jetzt gibt es den Standdampfgarer DG 6001 auch in der Farbe Brillantweiß!**

Dampfgarer sind wahre Allround-Talente und die ideale Ergänzung zu Backofen oder Kochstelle. Sie ermöglichen die Zubereitung einer großen Anzahl an Gerichten und bieten viele weitere Anwendungsmöglichkeiten, die über das Kochen hinausgehen:

Fisch wird im Dampfgarer auf den Punkt gegart und behält seinen Eigengeschmack.  
Fleisch wird besonders zart und saftig, da die Nährstoffe bei der Zubereitung im Dampfgarer weitestgehend erhalten bleiben. Die unentbehrlichen Beilagen - von Kartoffeln, Reis über Nudeln - haben einen hohen Nährwert und gelingen im Dampfgarer immer ohne anzubrennen oder überzukochen.

Auch das Finale für ein edles Menü lässt sich in vielfältigster Weise im Dampfgarer zubereiten. Topfenknödeln oder lockere Soufflés sind selbst für Hobbyköche leicht zu schaffen.

Für das Frühstück ein perfektes Frühstücksei? Weich, mittel oder hart in nur 4 bis 10 Minuten bei 100 °C. Immer frisch und immer ein Genuss ist auch selbst gemachter Joghurt: in nur 5 Stunden bei 40 °C im Dampfgarer zubereitet. Gemüse einmal als Suppe, zubereitet im Dampfgarer, überzeugt jeden Suppenkasper! Und kommen die Familienmitglieder zu unterschiedlichen Zeiten nach Hause, kann das Essen schnell erhitzt werden und die Mahlzeit bleibt trotzdem nahrhaft und gesund. Bei 100 °C für 2 - 5 Minuten fertig portionierte Tellergerichte ebenso wie andere Lebensmittel.

Der Dampfgarer eignet sich auch perfekt für das Blanchieren von Obst und Gemüse vor dem Einfrieren. „Einkochen“ eignet sich auch hervorragend um die Haltbarkeit von Lebensmitteln zu verlängern. Ein Tipp für junge Eltern: in nur 15 Minuten sind Babyflaschen und Schnuller bei 100 °C im Dampfgarer keimfrei.

*DG 6001 in Brillantweiß um € 799, --\**

**Zu diesem Text gibt es zwei Fotos:  
  
Foto 1 + 2:** Miele Stand-Dampfgarer DG 6001 in Brillantweiß. (Foto: Miele)

\*bei dem angegebenen Preis handelt es sich um den unverbindlich empfohlenen Kassaabholpreise inkl. MwSt.

**Pressekontakt:**Petra Ummenberger  
Telefon: 050 800 81551  
[petra.ummenberger@miele.](mailto:petra.ummenberger@miele.)com

**Über das Unternehmen Miele:**

Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Bereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- und Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Trockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Labore (Geschäftsbereich Professional). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland sowie je ein Werk in Österreich, Tschechien, China und Rumänien. Hinzu kommen zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2018/19 rund 4,16 Milliarden Euro (Auslandsanteil rund 71 Prozent). In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 20.200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, 11.050 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

Die österreichische Vertriebs- und Servicegesellschaft wurde 1955 in Salzburg gegründet, erreichte 2019 einen Umsatz von € 218,3 Mio. und konnte die Marktführerschaft bei großen Hausgeräten weiter ausbauen. Das Werk in Bürmoos erzielte im Rumpfgeschäftsjahr 2019 (Juli bis Dezember) einen Umsatz von 14,8 Mio. Euro.

**Miele Zentrale**Mielestraße 10, 5071 Wals  
www.miele.at