

01.02.2016

Miele
IMMER BESSER

Nowość w Miele: Szuflada do pakowania próżniowego

Wiele możliwości zastosowań





Nieograniczone możliwości zastosowań z szufladą do pakowania próżniowego Miele

Spis treści

Wprowadzenie

Nowość w Miele!
 Szuflada do pakowania próżniowego
 Gotowanie Sous-vide -
 wyjątkowa rozkosz smaku
 Łatwa obsługa

4
 6
 9

Zalety

Innowacje Miele
 Zalety produktu
 Zastosowania

Produkty

Przegląd produktów
 Informacje produktowe
 Akcesoria
 Rysunek montażowy
 Słownik pojęć

16
 18
 19
 20
 21

Nowość w Miele!

Szuflada do pakowania próżniowego

Wiele sposobów na kulinarną przygodę

Idealne warunki przechowywania lub przygotowanie do gotowania Sous-vide. Nowa szuflada Miele do pakowania próżniowego przekonuje wieloma możliwościami zastosowań. Podstawowa funkcjonalność szuflady jest zaskakująco prosta: podczas pakowania próżniowego następuje odessanie powietrza z worka do pakowania a następnie jego szczelne zamknięcie poprzez zgrzewanie. Dzięki temu produkty spożywcze dłużej zachowują świeżość. Kolejnym talentem tego urządzenia jest przygotowanie produktów do gotowania metodą Sous-vide.



Wiele możliwości zastosowań

Nowa szuflada do pakowania próżniowego Miele zapewnia wiele możliwości użytkowania oraz nieocenioną pomoc w kuchni.

1. Praktyczne przechowywanie: zapakowane próżniowo produkty można przechowywać w szufladzie PerfectFresh lub w zamrażalniku.
2. Jak świeżo przygotowane: porcję lasagne, która została zapakowana próżniowo po wczorajszym obiedzie można łatwo podgrzać w urządzeniu do gotowania na parze.
3. Na każdą potrzebę: pakowanie próżniowe jest również bardzo przydatne przy porcjowaniu ziół, sera, wędlin.
4. Intensywne doznania: odessanie powietrza z worków podczas procesu pakowania próżniowego zapobiega ulatnianiu się aromatów. Zioła i przyprawy oddają wtedy marynowanemu mięsu swoją intensywną moc.
5. Perfekcyjne przygotowanie produktów spożywczych do gotowania metodą Sous-vide.

Sous-Vide - metoda gotowania profesjonalnych kucharzy

Metoda delikatnego gotowania produktów zamkniętych w próżni jest standardem w wielu profesjonalnych kuchniach. Odbywa się podczas długiego gotowania na parze w stałej, niskiej temperaturze w próżniowo zamkniętych opakowaniach. Cechą charakterystyczną produktów przygotowywanych tą metodą jest ich niezmienny, naturalny wygląd i konsystencja. Nie tracą również witamin oraz składników mineralnych. W szufladzie do pakowania próżniowego można idealnie przygotować mięso, ryby, warzywa i owoce do gotowania Sous-vide. Na kolejnych stronach katalogu znajdziecie Państwo więcej informacji na temat tej fascynującej metody gotowania.



Sous-vide - delikatne gotowanie

Dla wyjątkowego smaku

Określenie „Sous-vide” pochodzi z języka francuskiego i oznacza gotowanie w próżniowo zamkniętym opakowaniu. Ta metoda ciepłej obróbki odbywa się w niskich temperaturach podczas gotowania na parze i znakomicie nadaje się do przyrządzania mięsa, ryb, owoców i warzyw. Z powodu delikatnego gotowania w niskich temperaturach wydłuża się jego czas w stosunku do gotowania na parze w standardowych warunkach.

Dłuższy czas gotowania metodą Sous-vide zapewnia wyjątkowy smak i delikatność przyrządzanych produktów. Zaletą gotowania Sous-vide jest równomierne rozłożenie ciepła i uzyskanie odpowiedniej temperatury wewnętrznej. Metoda ta zapobiega również przegotowaniu wierzchniej warstwy produktu. Uwalniające się aromaty nie wchodzi w reakcję z tlenem a potrawy nie tracą naturalnej wilgotności. Produkty spożywcze mogą być gotowane z przyprawami lub w marynacie a rezultaty gotowania są powtarzalne.

Wyjątkowo delikatne mięso

Mięso gotowane jest przez dłuższy czas w niskiej, dokładnie określonej temperaturze. Przez to pozostaje wyjątkowo soczyste i delikatne. Podczas delikatnego procesu gotowania komórki mięsa „odpoczywają” i nie dochodzi do utraty soku. Miłośnikom chrupiącej skórki proponujemy szybkie smażenie po lub przed procesem gotowania Sous-vide.



Łatwa obsługa

Pakowanie próżniowe krok po kroku



1 krok:
Odpowiedni worek do pakowania
Na wyposażeniu szuflady znajdują się worki do pakowania próżniowego. Można je również nabyć w sklepie MieleShop na www.miele-shop.pl.



2 krok:
Napełnienie worka
Worek należy napełnić ulubionymi produktami spożywczymi uważając na właściwą wysokość napełnienia.



3 krok:
Wkładanie worka do urządzenia
Po otwarciu szuflady należy włożyć worek do komory pakowania próżniowego.



4 krok:
Wybór ustawień
Urządzenie wyposażone zostało w 3 stopnie pakowania próżniowego oraz w stopnie czasu zgrzewania worka.



5 krok:
Rozpoczęcie pakowania próżniowego
Proces pakowania próżniowego rozpoczyna się wraz z zamknięciem pokrywy komory urządzenia.



6 krok:
Odessanie powietrza
Podczas procesu pakowania próżniowego następuje odessanie powietrza z worka do pakowania.



7 krok:
Zgrzewanie worka
Na koniec następuje szczelne zgrzewanie worka do pakowania próżniowego.



8 krok:
Wymywanie zapakowanego produktu
Należy otworzyć pokrywę szuflady i wyjąć szczelnie zapakowany produkt.



9 krok:
Produkt zapakowany próżniowo
Produkt jest szczelnie zapakowany i gotowy do dalszej obróbki lub przechowywania.



Bogate wyposażenie dla pełni smaku

Zalety szuflady do pakowania próżniowego

Pakowanie próżniowe

W szufladzie do pakowania próżniowego następuje odessanie powietrza z worków i pojemników. Stwarza to idealne warunki do dłuższego przechowywania produktów spożywczych oraz przygotowuje do gotowania metodą Sous-Vide. W zależności od potrzeb możemy wybierać spośród 3 stopni pakowania próżniowego. Dla zamarynowanego mięsa idealny jest stopień 3, z kolei dla delikatnych owoców np. jagód odpowiedni będzie stopień 1. Obok worków* do pakowania próżniowego dostępne są również specjalne pojemniki*.



Duża pojemność użytkowa

Na mniejsze i większe wyzwania: w szufladzie zmieszczą się worki do pakowania próżniowego o wymiarach do 250 x 350 mm.

Worki do pakowania próżniowego

Bezpieczne pakowanie: worki do pakowania próżniowego Miele produkowane są bez użycia substancji zmiękczających. Są również szczelne, odporne na działanie wysokiej temperatury, nie przenoszą smaku ani zapachu oraz są bezpieczne dla produktów spożywczych.

3 stopnie pakowania próżniowego

Optymalna ochrona: możliwość wyboru pomiędzy 3 stopniami pakowania próżniowego. Stopień 3 - idealny dla mięsa, stopień 1 - dla delikatnych owoców.

Elastyczne zgrzewanie worków

Perfekcyjnie dla każdej grubości worka: 3 różne stopnie zgrzewania w zależności od materiału, z jakiego wykonany jest worek.

Pojemniki wielokrotnego użytku

Wyjątkowo ekologiczne: pojemniki do pakowania próżniowego* nadają się do wielokrotnego użytku.

* Dostępne w MieleShop na www.miele-shop.pl

Bogate wyposażenie dla pełni smaku

Zalety szuflady do pakowania próżniowego



Mechanizm Push2open

Łatwe otwieranie: otwieranie poprzez delikatne naciśnięcie szuflady.



Sterowanie dotykowe Touch

Szuflady wyposażone zostały w dotykowy, elegancki panel sterowania na szkle zapewniający wygodę użytkowania oraz łatwe czyszczenie.



Pełen wysuw

Po prostu praktycznie: łatwe wkładanie oraz wyjmowanie naczyń dzięki pełnemu wysuwowi szuflady.



Łatwe czyszczenie wnętrza

Dzięki stali: komora szuflady do pakowania próżniowego wykonana ze stali jest szczególnie łatwa do utrzymania czystości.



CleanSteel

Powierzchnia ze stali szlachetnej pokryta powłoką CleanSteel zapewniająca łatwe czyszczenie i brak odcisków palców.



Na każde wyzwanie

Wiele możliwości zastosowań

Szuflada do pakowania próżniowego Miele zaskakuje mnogością zastosowań każdego dnia. To prawdziwa pomoc w kuchni a zapakowane w niej produkty możemy przechowywać w temperaturze pokojowej, w szufladzie chłodziarki PerfectFresh lub zamrażarki. Dzięki niej można również ponownie zamknąć już otwarte, oryginalne opakowania produktów czy marynować mięso i ryby.



Przechowywanie

Produkty zapakowane próżniowo nadają się do przechowywania. Idealna do tego celu jest szuflada PerfectFresh, w której zapakowane próżniowo owoce i warzywa zachowują dłużej świeżość bez utraty smaku i konsystencji. Dłuższe przechowywanie może odbywać się w zamrażarce, gdzie próżniowo zapakowane produkty chronione są nie tylko przed powstawaniem tzw. "oparzeliny mrozowej" ale również przed przenikaniem smaków i zapachów. Wyjątkowo długą świeżość zachowają zapakowane próżniowo pieczywo oraz chleb.



Porcjowanie

Metoda pakowania próżniowego przydaje się również do porcjowania ziół, sera czy wędlin, które dłużej zachowują świeżość. Również zapakowana lasagne, która została z wczorajszego obiadu daje się łatwo i szybko podgrzać w urządzeniu do gotowania na parze. W szufladzie do pakowania próżniowego można też porcjować musli, które nie zabiera wiele miejsca i jest wygodne do przenoszenia np. podczas wycieczki.



Marynowanie

Jeśli chcemy cieszyć się wyśmienitym smakiem i aromatem mięsa lub ryb najlepszą metodą na przekazanie intensywnych aromatów potrawie jest marynowanie. Tak przygotowany produkt należy następnie zapakować próżniowo w szufladzie, co zapewni wyjątkowe doznania smakowe. Zioła i przyprawy działają bezpośrednio na produkty oddając całą głębię swych aromatów.



Pakowanie w pojemnikach

Pojemniki do pakowania próżniowego polecane są dla produktów szczególnie wrażliwych, takich jak warzywa, zioła czy wędliny. W szufladzie do pakowania próżniowego znajduje się specjalne przyłącze dla pojemników, przez które następuje odessanie powietrza. Pojemniki można nabyć jako akcesorium dodatkowe na stronie www.miele-shop.pl.



Ponowne pakowanie

Po wieczorne filmowym z chipsami lub popcornem często zostają otwarte opakowania. Szuflada do pakowania próżniowego Miele oferuje rozwiązanie tego problemu. Dzięki niej oryginalne opakowania produktów zostają delikatnie zamknięte przy pomocy stopnia zgrzewania 1. Zapobiega to wysychaniu oraz przenoszeniu smaku i zapachu produktów. Przekąski są gotowe na kolejny seans filmowy.



EVS 6114

- Szuflada do pakowania próżniowego
- 600 x 140 mm
- Stal CleanSteel
- Przechowywanie i porcjowanie produktów spożywczych
- Przygotowanie produktów do gotowania metodą Sous-Vide
- Stalowa komora do pakowania próżniowego, sterowanie dotykowe, pełen wysuw, Push2Open, podłączenie dla pojemników do pakowania próżniowego



EVS 6214

- Szuflada do pakowania próżniowego
- 600 x 140 mm
- Stal CleanSteel, Brillantwhite, Obsidianblack, Havannabrown
- Przechowywanie i porcjowanie produktów spożywczych
- Przygotowanie produktów do gotowania metodą Sous Vide
- Stalowa komora do pakowania próżniowego, sterowanie dotykowe, pełen wysuw, Push2Open, podłączenie dla pojemników do pakowania próżniowego

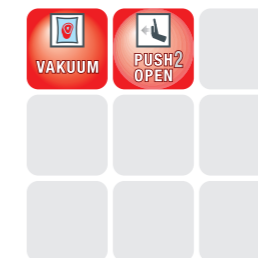



Oznaczenia funkcji


Przegląd ikon


Na kolejnych stronach katalogu nastąpi dokładna prezentacja urządzeń w formie tabeli z zaznaczonymi funkcjami i wyposażeniem.


Najważniejsze funkcje urządzeń przedstawione zostały w formie ikon w celu łatwiejszego porównania modeli. Na tej stronie znajduje się przegląd i opis wszystkich ikon dla tej grupy produktowej.



 **Pakowanie próżniowe Vakuum**
Wskazuje, czy szuflada posiada funkcję pakowania próżniowego.

 **VAKUUM**
Odessanie powietrza z woreczków do pakowania w celu uzyskania próżni.

 **Push2open**
Wskazuje, czy urządzenie posiada funkcję Push2open.

 **PUSH2 OPEN**
Otwieranie poprzez delikatne przyciśnięcie szuflady.

Szuflada do pakowania próżniowego

Opisy produktowe



*planowany czas wprowadzenia do oferty - luty 2016 r.

Model	EVS 6114*	EVS 6214*
Rodzaj		
Szuflada do pakowania próżniowego	•	•
Szuflada do podgrzewania naczyń	-	-
Szuflada Gourmet (podgrzewanie naczyń, utrzymywanie w ciepłe)	-	-
Design		
Pure Line	•	•
Szklany panel sterowania z przyciskami dotykowymi	•	•
Panel obsługi z napisami	-	-
Panel obsługi z symbolami	•	•
Bez uchwytu	•	•
Pełnia smaku		
Przygotowanie do gotowania metodą Soue-vide	•	•
Przedłużenie przydatności produktów do spożycia	•	•
Marynowanie	•	•
Zastosowania		
Pakowanie próżniowe produktów	•	•
Marynowanie produktów	•	•
Porcjowanie produktów	•	•
Pakowanie próżniowe w pojemnikach	•	•
Ponowne zamykanie oryginalnych opakowań produktów	•	•
Komfort obsługi		
Stopnie pakowania próżniowego	1 – 3	1 – 3
Wskaźnik LED stopnia pakowania próżniowego	•	•
Stopnie zgrzewania worków	1 – 3	1 – 3
Wskaźnik LED stopnia zgrzewania worków	•	•
Funkcja Stop	•	•
Max. wymiary worków (mm)	250 x 350	250 x 350
Elastyczna zabudowa		
Kombinacja z urządzeniami o wys. 45 cm do niszy 60 cm.	•	•
Otwieranie szuflady		
Pelen wysuw	•	•
System amortyzacji drzwiczek	-	-
Mechanizm Push-to-Open	•	•
Technika pakowania próżniowego		
Komora pakowania próżniowego ze stali szlachetnej	•	•
Wydajność pompy próżniowej (m ³ /h)	4	4
Łatwość czyszczenia		
Stalowe elementy frontu z powłoką CleanSteel	•	•
Płaski, dotykowy panel Touch	•	•
Wskaźnik Osuszanie pompy próżniowej	•	•
Wymienna listwa zgrzewająca	•	•
Bezpieczeństwo		
Wyłącznik bezpieczeństwa	•	•
Połączenie		
Supervision	-	-
dane techniczne		
Wymiary niszy (mm) (szer. x wys. x gł.)	560 – 568/140/555	560 – 568/140/555
Moc całkowita (kW)/Napięcie (V)/Zabezpieczenie (A)	0,7/230/1 x 10	0,7/230/1 x 10
Akcesoria		
Przylącze dla pojemników do pakowania próżniowego	•	•
Worek do pakowania próżniowego wymiary: 180 x 280 mm	50	50
Worek do pakowania próżniowego wymiary: 240 x 350 mm	50	50
Wersje kolorystyczne		
Stal Clean-Steel	•	•
Havannabrown	-	•
Brillantwhite	-	•
Obsidianblack	-	•



Akcesoria

Worek do pakowania próżniowego VB 1828

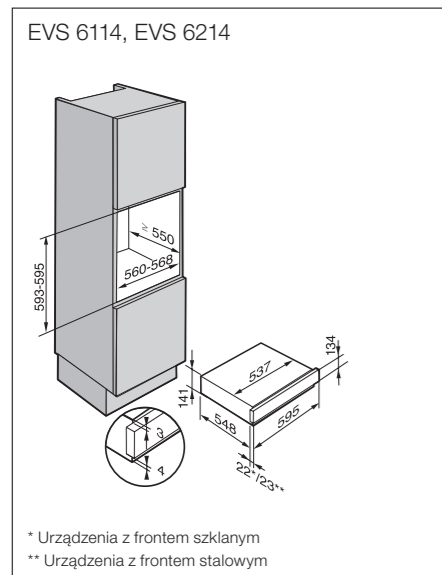
- Do przechowywania produktów płynnych i stałych, gotowania Sous-Vide
- Mogą być użytkowane do 2 godz. w temp. 90 °C
 - Nadają się do użytku w chłodziarkach i zamrażarkach
 - Chronią przed oparzeliną mrozową
 - Nadają się do użytku w kuchni mikrofalowej
 - Mocne i odporne na rozerwania. Zawartość: 50 worków, 180 x 280 mm

M.-Nr. 10.380.620

Worek do pakowania próżniowego VB 2435

- Do przechowywania produktów płynnych i stałych, gotowania Sous-Vide
- Mogą być użytkowane do 2 godz. w temp. 90 °C
 - Nadają się do użytku w chłodziarkach i zamrażarkach
 - Chronią przed oparzeliną mrozową
 - Nadają się do użytku w kuchni mikrofalowej
 - Mocne i odporne na rozerwania. Zawartość: 50 worków, 240 x350 mm

M.-Nr. 10.380.630



Słownik pojęć

CleanSteel

Urządzenia z frontem ze stali pokryte zostały niezwykłą powłoką CleanSteel, co gwarantuje brak uciążliwych odcisków palców oraz łatwość utrzymania w czystości bez konieczności używania specjalnych detergentów.

Czas zgrzewania worków

Dla perfekcyjnego przechowywania lub przygotowania do gotowania metodą Sous-vide decydujący jest czas zgrzewania worków: dla cieńszych worków lub oryginalnych opakowań np. po chipsach zalecany jest stopień zgrzewania 1. Produkty chronione są w ten sposób przed wysychaniem, przenoszeniem smaku i zapachu. Dla grubszych worków np. do gotowania Sous-vide odpowiedni będzie stopień 3.

Duża powierzchnia użytkowa

W szufladzie do pakowania próżniowego można używać worków oraz pojemników o różnych wymiarach. W komorze szuflady znajduje się wystarczająco miejsca dla produktów, które można zapakować w worki o wymiarach do 250 x 350 mm i wys. 80 mm.

Łatwe czyszczenie

Komora urządzenia wykonana jest ze stali szlachetnej bez widocznych elementów łączenia, co zapewnia łatwe czyszczenie i pielęgnację.

Pełen wysuw

W celu wygodnego wkładania produktów szuflada wyposażona została w pełen wysuw na stabilnych, delikatnie poruszających się szynach teleskopowych. Wysokość szuflady wynosi 14 cm.

Pojemniki* do pakowania próżniowego

Pojemniki do pakowania próżniowego są szczególnie polecane dla delikatnych produktów, które mogą się uszkodzić (zgnieść) podczas procesu pakowania. Podłączenie do szuflady odbywa się za pomocą specjalnego przyłącza. Pojemniki można nabyć jako akcesorium dodatkowe na www.miele-shop.pl

Push2open

Świadoma rezygnacja z uchwytu na szufladach pozwoliła na jeszcze lepsze dopasowanie wzornicze z innymi urządzeniami nowej generacji. Mechanizm otwierania Push-to-open pozwala na otwieranie poprzez lekkie naciśnięcie szuflady. System amortyzacji dba o delikatne domykanie szuflady a jej pełen wysuw ułatwia wkładanie produktów do komory urządzenia.

Sterowanie dotykowe Touch

Szuflady wyposażone zostały w elegancki, dotykowy panel sterowania na szkle, co zapewnia komfortową obsługę oraz łatwe czyszczenie.

Stopnie pakowania próżniowego

Szuflada wyposażona została w 3 stopnie pakowania próżniowego. Stopień 3 - idealny dla mięsa, stopień 2- dla produktów z wysoką zawartością płynu, stopień 1 - dla delikatnych owoców.

Worki do pakowania próżniowego

Na wyposażeniu urządzenia znajdują się worki* o różnych wymiarach. Produkowane są bez użyciu substancji zmiękczających. Są również niesłuchanie szczelne, odporne na działanie wysokiej temperatury, nie przenoszą smaku ani zapachu oraz są bezpieczne dla produktów spożywczych.

* Do nabycia w MieleShop na www.miele-shop.pl



Miele Sp. z o.o.
ul. Gotarda 9
02-683 Warszawa

	CallCenter 022 548 40 00
	Miele w internecie www.miele.pl
	Program MieleClub www.miele-club.pl
	Sklep internetowy Miele www.miele-shop.pl

Zapraszamy na warsztaty kulinarne

Miele
à la carte

www.miele-alacarte.pl

Firma Miele Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do zmian asortymentu i błędów edytorskich. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Doradztwo oraz ekspozycja urządzeń Miele:

Miele Experience Center
ul. Gotarda 9
02-683 Warszawa

Aby umówić się na spotkanie z Doradcą Klienta prosimy o kontakt:
tel. 022 548 40 24/27/28
E-mail: agd@miele.com.pl

Zagraniczne spółki Miele:

(D)	Miele & Cie.KG, Gütersloh
(A)	Miele Ges.m.b.H., Wals/Salzburg
(AUS)	Miele Australia Pty. Ltd., Melbourne
(B)	N.V. Miele S.A., Mollem
(CDN)	Miele Limited, Vaughan/Ontario
(CH)	Miele AG, Spreitenbach
(CL)	Miele Ltda., Santiago de Chile
(CN)	Miele Shanghai Trading Ltd., Shanghai
(CZ)	Miele spol.s.r.o., Brno
(DK)	Miele A/S, Glostrup/Kopenhagen
(E)	Miele S.A.U., Alcobendas/Madrid
(EST)	Miele OÜ, Tallinn
(F)	Miele S.A.S., Le Blanc-Mesnil/Paris
(FIN)	Miele Oy, Vantaa/Helsinki
(GB)	Miele Company Ltd., Abingdon
(GR)	Miele Hellas E.P.E., Psychiko-Athen
(H)	Miele Kft., Budapest
(HK)	Miele Hong Kong Ltd., Hongkong
(HR)	Miele d.o.o., Zagreb
(I)	Miele Italia G.m.b.H., Eppan
(IND)	Miele India Pvt. Ltd., Neu-Delhi
(IRL)	Miele Ireland Ltd., Dublin
(J)	Miele Japan Corp., Shibuya/Tokio
(KZ)	Miele LLP, Almaty
(L)	Miele s.à.r.l., Luxemburg
(LT)	Miele Appliances UAB, Vilnius
(LV)	Miele SIA, Riga
(MAL)	Miele Sdn Bhd, Malaysia
(MEX)	Miele S.A. de C.V., Mexiko City
(N)	Miele AS, Rud/Oslo
(NL)	Miele Nederland B.V., Vianen
(NZ)	Miele New Zealand Ltd., Auckland
(P)	Miele Portuguesa Lda., Carnaxide/Lissabon
(RO)	Miele Appliances SRL, Otopeni
(ROK)	Miele Korea Ltd., Seoul
(RU)	OOO Miele CIS, Moskau
(S)	Miele AB, Solna/Stockholm
(SGP)	Miele Pte. Ltd., Singapur
(SK)	Miele s.r.o., Bratislava
(SLO)	Miele d.o.o., Ljubljana
(SRB)	Miele d.o.o., Belgrad
(TR)	Miele Elektrikli Ltd. Sti., Levent/Istanbul
(UA)	Miele LLC, Kiew
(UAE)	Miele Appliances Ltd., Dubai
(USA)	Miele, Inc., Princeton/New Jersey
(ZA)	Miele (Pty) Ltd., Bryanston/Johannesburg