Miele

Revolutionary excellence

Le Dialog Oven, un appareil unique

Miele. Immer Besser.

NOUVEAUTÉ MONDIALE

Appréciez une découverte culinaire inédite : le Dialog Oven de Miele

Depuis toujours, les appareils électroménagers Miele sont synonymes d'excellence : pour leur qualité sans pareille, leur durabilité exceptionnelle et leur caractère toujours innovant. Miele vous présente une fois encore une véritable nouveauté mondiale avec le Dialog Oven, un appareil de cuisson qui pose de nouveaux jalons. Ou, comme le disaient déjà plus simplement les pères fondateurs en 1899 : "Miele. Immer besser."

Cuisiner par passion se transforme en une véritable histoire d'amour

Apprêtez en toute aisance ce que d'autres ne parviennent pas à réussir. Grâce à la diffusion d'énergie intelligente, précisément au moment voulu, le Dialog Oven de Miele est capable de cuisiner avec une perfection totalement innovante des aliments nécessitant différents temps de préparation – et cela simultanément. Il vous ouvre la voie à un éventail inédit de possibilités qui laissent libre cours à vos fantaisies culinaires.

Appréciez le délicieux fumet et le tendre arôme teintée de noisette d'un sébaste au superlatif – cuit à point dans un bloc de glace intact. Ou encore un filet de veau bien juteux, mijoté dans son manteau de cire d'abeille, sans contact avec une seule goutte de cire fondue.

INNOVATION

Cette nouvelle technologie de cuisson révolutionne le monde

Unique, révolutionnaire
Vous vous entretenez avec vos invités – et le Dialog Oven communique avec les aliments : c'est ainsi que l'on pourrait résumer le fonctionnement de notre toute nouvelle méthode de cuisson – M Chef. Des capteurs high-tech surveillent de manière autonome le processus de cuisson – en dialoguant constamment avec les aliments à cuire. Le nouveau Dialog Oven peut ainsi cuire à point et simultanément différents aliments, comme de la viande, du poisson ou du pain, mais aussi les gratiner, réchauffer ou décongeler. Pour ce faire, le Dialog Oven utilise une toute nouvelle forme d'énergie : Gourmet Units. Elle complète l'unité de température traditionnelle, le degré Celsius. Nous appelons cette technologie innovante M Chef.

EXCELLENCE

La perfection à tous points de vue

La meilleure des recettes est la qualité
Un véritable délice prend forme lorsque la qualité optimale de la préparation se double d'aliments du meilleur niveau. C'est la marque distinctive du grand art culinaire. Le Dialog Oven de Miele vous permet d'apprécier la qualité d'une gastronomie étoilée chez vous, et cela jour après jour.

La cuisson conventionnelle réchauffe lentement les aliments de l'extérieur vers l'intérieur, ce qui aboutit souvent à des résultats irréguliers. Le Dialog Oven cuit les aliments dans tout leur volume. Chaque morceau de viande bénéficie ainsi d'une cuisson uniforme et reste bien juteux. Et il en va de même pour le poisson et les fruits de mer dont la chair a une structure encore plus fine.

Ces avantages exceptionnels profiteront aussi à vos créations en boulangerie et en pâtisserie : le Dialog Oven augmente le volume de la pâte et en améliore la structure. De plus, vous pouvez déterminer, par exemple, l'épaisseur de la croûte de votre pain.

SIMPLICITÉ

Consacrez plus de temps à vos invités qu'à votre cuisine !

Commande intuitive
Le Dialog Oven pose également de nouveaux jalons en matière de design. Vous apprécierez sa commande intuitive que vous pouvez, bien sûr, aussi contrôler depuis votre smartphone : MobileControl vous permet d'envoyer tous les réglages de la recette directement au Dialog Oven et de surveiller la cuisson. Et tout cela pendant que vous choisissez votre tenue pour la soirée.

Nouveaux programmes automatiques
Un menu de plusieurs plats avec de nombreux ingrédients constitue toujours un défi. Non seulement parce que les différents produits exigent des modes de préparation spécifiques, mais aussi parce qu'ils doivent tous être cuits parfaitement à point, au même moment. Le nouveau Dialog Oven vous épargne tous ces soucis lors de la préparation de nombreux plats et vous simplifie sensiblement la vie en cuisine. Les nouveaux programmes automatiques “M Chef“ vous aident à cuisiner parfaitement et simultanément des plats complexes, composés d'ingrédients très différents comme un saumon sur un lit de blettes, un suprême de poulet farci et une brioche fraîche. Tout en même temps. Tout à point. Et tout dans la qualité d'un restaurant étoilé.

Simple, parfait
Il y a des plats que l'on tente rarement de cuisiner, car ils représentent un défi en matière de savoir-faire et de qualité. Un soufflé, par exemple. Sur demande, le Dialog Oven prend ici le contrôle pour délivrer un résultat parfait, dans ce cas, même sans bain-marie. Vous pourrez donc déguster chaque jour vos plats préférés, même les plus compliqués.

RAPIDITÉ

Un bon goût n'est pas une question de temps

Gain de temps sans perte de qualité
Le Dialog Oven vous permet de préparer des mets très complexes en très peu de temps. Pour plus de variété dans les menus et plus de temps à consacrer à vos invités, même en semaine. Avec un four conventionnel, le pulled pork (ou porc effiloché) nécessite de 8 à 16 heures de cuisson. Avec le Dialog Oven, vous le dégusterez au bout de deux heures et demie seulement. Et ce avec l'assurance d'obtenir un résultat parfait. Bon à savoir : si les choses doivent aller encore plus vite, vous pouvez préparer un poulet grillé croustillant et juteux en 15 minutes.

La perfection commence lors de la décongélation
Grâce à l'innovation de Miele, vous décongèlerez de la viande, par exemple, de manière plus rapide et uniforme – en évitant toute cuisson involontaire de certaines parties. De même, les pâtons surgelés seront décongelés et cuits en une seule opération, ce que vous apprécierez également, puisque cela vous simplifiera le travail et vous permettra de gagner du temps.

Miele S.A.
Sous-Riette 23
1023 Crissier

Miele AG
Limmatstrasse 4
8957 Spreitenbach

Tél. 0800 800 222
www.miele.ch/contact

www.miele.ch

Prenez part à cette révolution !

Vous souhaitez découvrir en personne le Dialog Oven et le connaître plus en détail ? Enregistrez-vous en ligne et comptez parmi les premiers à être informés des dates de démonstration de l'appareil et de toutes les actualités relatives au Dialog Oven : **www.miele.ch/news-dialogoven**

Découvrez un appareil innovant, qui satisfait tous les goûts et toutes les exigences.

miele.ch/dialogoven

© Miele & Cie. KG, Gütersloh / M.-Nr. 10 917 290 / MMS 17-2527 / Sous réserve de modifications 01/18