

Miele

IMMER BESSER

Vielfalt für jeden Geschmack.

Der Miele Stand-Dampfgarer DG 6001 GourmetStar:
Jetzt alle Gerichte von der Vorspeise bis zum Dessert
besonders schonend und geschmackvoll zubereiten.

Für nur
€ 799,-*
mit
Geld-zurück-
Garantie¹⁾



* unverbindliche Preisempfehlung

¹⁾ Aktion gültig bis zum 31.12.2016 (letztes Kaufdatum), nur für in der Bundesrepublik Deutschland gekaufte Geräte. Kostenloses Testen an 30 Tagen ab Kaufdatum. Bei Unzufriedenheit ist die Rückgabe des Gerätes möglich. Eine Auszahlung erfolgt nur auf Konten in der Bundesrepublik Deutschland.

Perfektion ganz nach Ihrem Geschmack

Der Miele Dampfgarer ist ein wahres All-round-Talent und die ideale Ergänzung zu Backofen und Kochfeld. Da die Garzeiten beim Dampfgaren und Kochen identisch sind, müssen Sie Ihre Kochgewohnheiten nicht umstellen. Sie können Vorspeise, Suppe, Fisch, Fleisch, Gemüse, Beilage oder Süßspeise einzeln zubereiten – oder ein komplettes Menü in einem einzigen Garprozess. Der gesamte Garprozess muss nicht überwacht werden, da im Dampfgarer nichts überkochen kann. Ebenso sind individuelle Ansprüche an den Garergebnissen – bissfest oder zart – mit dem Miele Dampfgarer ganz einfach zu steuern.

Externe Dampferzeugung

Bei allen Miele Dampfgarern befindet sich im Gegensatz zu anderen Systemen der Dampferzeuger außerhalb des Garraums. Das bietet erhebliche Vorteile für den Garprozess: Ideale Dampfmenge, optimale Temperaturmessung und -einhaltung, mengenunabhängige Garzeiten sowie schnelles Aufheizen. Und da sich im Garraum keine Kalkablagerungen bilden können, ist auch die Reinigung besonders einfach.

MonoSteam

Dieses Dampfsystem eignet sich ideal für Dampfgarer mit kleineren Garräumen. Der Dampferzeuger befindet sich bei dieser Technologie im Wassertank. Der Dampf wird über einen Dampfeinlass in den Garraum geführt.

Die Vorteile des DG 6001 GourmetStar



Garen auf 3 Ebenen

Bereiten Sie gleichzeitig Fisch, Fleisch und Gemüse auf drei verschiedenen Ebenen zu, so dass Sie in kurzer Zeit ein komplettes Menü für Ihre Familie servieren können.



Keine Geschmacksübertragung

Die schnelle Übertragung von reinem Wasserdampf auf das Gargut garantiert, dass Aromen und Gerüche der verschiedenen Ebenen sich nicht vermischen.



Auftauen nicht notwendig

Durch die Sanftheit von reinem Wasserdampf in einem kontrollierten Garraum können Lebensmittel direkt aus der Tiefkühltruhe zubereitet werden.



Leichte Reinigung

Keine Kalkablagerungen: Schnelle und unkomplizierte Reinigung durch externen Dampferzeuger und ein praktisches Entkalkungsprogramm.

Für jedes Rezept die passende Einstellung

Der DG 6001 GourmetStar ermöglicht die Zubereitung einer großen Anzahl an Gerichten und bietet Ihnen viele weitere Anwendungsmöglichkeiten, die über das Kochen hinausgehen.



Fisch/Meeresfrüchte

Balsam für Körper und Seele: Fisch wird im Dampfgarer auf den Punkt gegart und behält seinen Eigengeschmack.



Fleisch

Besonders zart und saftig: Nährstoffe im Fleisch werden bei der Zubereitung im Dampfgarer weitestgehend erhalten.



Beilagen

Einfach unersetzlich: Kartoffeln, Reis oder Nudeln sind unentbehrliche Beilagen mit hohem Nährwert.



Desserts

Süße Verführer für danach: Auch das Finale für ein edles Menü lässt sich in vielfältigster Weise im Dampfgarer zubereiten.



Suppen

Nährhaft und schmackhaft: doppelt gekochte Suppen sind mit einfach zu handhabenden Einstellungen leicht zubereitet.



Eier kochen

Das perfekte Frühstücksei: Weich, mittel oder hart in nur 4 bis 10 Minuten bei 100 °C.



Joghurt zubereiten

Immer frisch, immer ein Genuss: Joghurt in nur 5 Stunden bei 40 °C im Dampfgarer zubereitet.



Blanchieren

Optimaler Qualitätserhalt: der Dampfgarer eignet sich perfekt für das Blanchieren von Obst und Gemüse vor dem Einfrieren.



Schokolade schmelzen

Kein Anbrennen und Verklumpen: Bei 90 °C perfekt zubereitete, flüssige Schokolade.

Ein echtes Allround-Talent



Hefeteig gehen lassen

Lockeres Brot oder Kuchen:
Auch das kann das Allround-
Talent – Hefeteig bei 40 °C
aufgehen lassen.



Entsaften

Getränke und Gelees selbst
gemacht: Fruchtsäfte lassen sich
durch Dampfentsaften schonend
gewinnen.



Tomaten enthäuten

Einfach und schnell abgezogen:
Tomaten, Nektarinen, Mandeln
und vieles mehr nach 1-4 Minu-
ten im Dampfgarer.



Babyflaschen desinfizieren

In nur 15 Minuten keimfrei:
Schnell und unkompliziert lassen
sich Babyflaschen bei 100 °C
desinfizieren.





Stand-Dampfgarer DG 6001 GourmetStar

Ausstattungsmerkmale

- MonoSteam Technologie für reines Dampfgaren
- Zubereitung kompletter Menüs ohne Geschmacksübertragung zwischen verschiedenen Lebensmitteln
- Mit ihm bereiten Sie Gemüse, Fisch, Beilagen, Desserts und viele andere Speisen schonend zu.
- Äußerst vielseitig einsetzbar für Aufwärmen, Auftauen, Einkochen und Desinfizieren
- Gerätetür links

Einfach Bedienung

- Genaue Temperaturregelung von 40 - 100 °C in 5 °C Schritten
- Einstellung der Garzeit zwischen 1 Minute und 9 Stunden 59 Minuten
- EasySensor Bedienung mit LCD Display und TouchControl für Temperatur und Garzeit
- Genug Wasser für ca. 90 Minuten Garzeit
- Automatisches Entkalkungsprogramm

Garraum

- 24 Liter Edelstahl-Garraum mit 3 Einschubebenen
- Bodenheizkörper für reduzierte Kondensation

Sicherheitsfunktionen

- Gerätekühlsystem
- Glastür mit kühler Front
- Türkontaktschalter
- Sicherheitsausschaltung

Mitgeliefertes Zubehör

- Spülmaschinengeeignetes Zubehör bestehend aus 2 gelochten 1,5 l Edelstahl-Behältern und 1 Auffangschale

Maße

- 38,2 cm (H) x 49,5 cm (B) x 32,7 cm (T)

So erhalten Sie Ihr Geld zurück

Kauf ohne Risiko - mit der Geld-zurück-Garantie

Überzeugen Sie sich von den vielen Vorteilen des Miele GourmetStar – ganz ohne Risiko. Denn jetzt können Sie diesen Dampfgarer unverbindlich 30 Tage zu Hause testen. Sollten Sie nicht zufrieden sein, können Sie über das Miele Kundentelefon innerhalb von 30 Tagen ab Kaufdatum die Rückgabe des Gerätes vereinbaren. Für die Rückgabe verwenden Sie bitte die Verkaufsverpackung des Miele GourmetStar.



Hotline für die Miele Geld-zurück-Garantie:

Miele Kundentelefon
05241 89-66812
(Mo. - Fr. 8 - 20 Uhr)

Halten Sie für das Telefongespräch bitte folgende Informationen bereit:

1. Die Fabrikationsnummer Ihres Miele GourmetStar

Diese finden Sie auf dem Typenschild hinter dem Wassertank. Lesen Sie hier bitte die achtstellige Nummer hinter der Typenbezeichnung ab (z. B. Nr. 00/31462344).

2. Ihre vollständige Anschrift und Bankverbindung

Das Kundentelefon nimmt Ihre Kontaktdaten (Adresse, Telefonnummer und Bankverbindung) auf. Sie senden uns Ihren Original-Kaufbeleg oder eine Kopie davon zu.

Wir setzen uns mit Ihnen in Verbindung, um die Rückholung des Gerätes zu organisieren. Der Kaufpreis wird Ihrem Konto spätestens 14 Tage nach Eingang des GourmetStar gutgeschrieben.

Die Aktion ist gültig bis zum 31.12.2016 (letztes Kaufdatum) und gilt nur für in der Bundesrepublik Deutschland gekaufte Geräte. Eine Auszahlung erfolgt nur auf Konten in der Bundesrepublik Deutschland.

Riesencrevetten auf Spargelsalat



4 Portionen / Garzeit: l 12 Minuten; p 12 Minuten /

Pro Portion: 957 kJ/229 kcal

Zubereitungszeit: l ca. 85–90 Minuten; p ca. 85–90 Minuten

Zutaten:

500 g weißer Spargel

500 g grüner Spargel

12 vorgegarte, geschälte

Riesencrevetten

1 EL Estragon, geschnitten

2 EL Kerbel, geschnitten

1 Bund Schnittlauch,
geschnitten

3 EL Kresse

1/2 Schalotte, gewürfelt

Soße:

2 EL Zitronensaft

4 EL Weißweinessig

2 EL Weißwein

4 EL Nussöl

Salz und weißer Pfeffer

Zubereitung:

1. Spargel schälen und in 2 gelochte Garbehälter geben.
Zuerst den weißen Spargel garen.

Einstellung: 100°C 2 Minuten

Dann den grünen Spargel einschieben und zusammen mit dem weißen Spargel garen.

Einstellung: 100°C 8 Minuten

2. Die Riesencrevetten in einen gelochten Garbehälter geben und erhitzen.

Einstellung: 95°C 2 Minuten

3. Die Kräuter verrühren und die Crevetten darin wenden und durchziehen lassen.

4. Die Soßenzutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spargel halbieren, mit den Crevetten auf 4 Tellern anrichten und mit der Soße beträufeln.



Kürbissuppe mit Orange und Thymian

4 Portionen / Garzeit: | 12 Minuten; p 6 Minuten /
Pro Portion: 924 kJ/221 kcal
Zubereitungszeit: | ca. 55 Minuten; p ca. 55 Minuten

Zutaten:

900 g Kürbis
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Butter
1 1/2 l Gemüsebrühe
geriebene Schale und Saft einer Orange
150 ml Sahne
2 TL Thymian
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Kürbis schälen, würfeln und in einem gelochten Garbehälter garen.

Einstellung: 100 °C 8 Minuten

2. Zwiebeln würfeln, den Knoblauch zerdrücken und beides mit etwas Butter in einen ungelochten, abgedeckten Garbehälter geben und dünsten.

Einstellung: 100 °C 4 Minuten

3. Alle Zutaten in einen Topf geben und mit Brühe auffüllen, geriebene Schale und den Saft einer Orange dazugeben und pürieren.

4. Sahne einrühren, Thymian hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Miele & Cie. KG
Vertriebsgesellschaft Deutschland
Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh
Postfach, 33325 Gütersloh
E-Mail: info@miele.de

Miele Kundenservice

0800 22 44 666 (gebührenfrei)

Technikertermin Werkkundendienst:

Mo. - Fr. 8:00 - 20:00 Uhr

Sa. + So. 9:00 - 18:00 Uhr

Beratung und Informationsanforderung:

Mo. - Fr. 8:00 - 20:00 Uhr

Sa. 9:00 - 13:00 Uhr

Ersatzteile und Zubehör:

Mo. - Fr. 8:00 - 17:30 Uhr

Weitere Prospekte finden Sie unter:

miele.de/Informationsanforderung

Miele Onlineshop

shop.miele.de

Miele Events

miele.de/events



Miele YouTube Kanal

youtube.com/MieleDeutschland