

## Minden ízléshez.

Miele DG 6001 GourmetStar szabadon álló gőzpároló: most minden ételt, az előételtől a desszertig különösen kímélően és ízletesen készíthet el.

Csak  
**249.900,-**  
Pénzvisszafizetési  
garanciával<sup>1)</sup>



<sup>1)</sup> Az akció 2017.12.31-ig (utolsó vásárlási dátum) érvényes, csak Magyarországon vásárolt termékekre. A vásárlás dátumától 30 napos ingyenes tesztelés. Elégedetlenség esetén a készülék visszavétele lehetséges. Kifizetés csak magyarországi számlára.

## Tökéletesség teljesen az Ön ízlése szerint

A Miele gőzpároló egy igazán sokoldalú tehetség és tökéletes kiegészítő a sütőhöz és a főzőlaphoz. Mivel a párolási idő a gőzpároláskor és főzéskor ugyanannyi, nem kell megváltoztatnia a főzési szokásait. Az előtelt, levest, halat, húst, zöldséget, köretet vagy édességet egyesével elkészítheti - vagy akár egy teljes menüt egyetlen párolási folyamat alatt. Nem kell felügyelnie a párolási folyamatot, mert a gőzpárolóban nem futhat ki semmi. A párolási eredményt egyénileg - ropogósra vagy puhára - a Miele gőzpárolóval teljesen egyszerűen vezérelheti.

### **Külső gőzfejlesztés**

Minden Miele gőzpárolónál - más rendszerekkel ellentétben - a gőzfejlesztés a párolótéren kívül található. Ez számos előnyt nyújt a párolási folyamat során: ideális gőzmennyiség, optimális hőmérsékletmérés és -megtartás, mennyiségtől független párolási idők, és gyors felmelegedés. És mivel a párolótérben nem keletkezhetnek vízkőlerakódások, a tisztítás is különösen egyszerű.

### **MonoSteam**

Ez a gőzrendszer ideális kisebb párolótérrel rendelkező gőzpárolókhoz. Ennél a technológiánál a gőzfejlesztő a víztartályban található. A gőz egy befűvő nyíláson keresztül jut be a párolótérbe.

# A DG 6001 GourmetStar előnyei



## Párolás három szinten

Készítse el a halat, húst és zöldséget három különböző szinten, így rövid idő alatt egy teljes menüt szolgálhat fel családjának.



## Az ízek keveredése nélkül

A tiszta vízgőz gyorsan átterül a párolandó ételre, amely garantálja, hogy a különböző szinteken az aromák és illatok nem keverednek.



## Nem szükséges felolvasztás

A tiszta vízgőz lágyságának és a pontos hőmérséklet-szabályozásnak köszönhetően az élelmiszert közvetlenül a fagyasztóból készítheti el.



## Könnyű tisztítás

Nincs vízkőlerakódás: gyors és egyszerű tisztítás a külső gőzfejlesztő és a praktikus vízkőmentesítő program segítségével.

# Minden recepthez a megfelelő beállítás

A DG 6001 GourmetStar lehetővé teszi nagy mennyiségű ételek elkészítését és további olyan felhasználási lehetőségeket kínál, amelyek a túlmutatnak a főzés fogalmán.



## Hal/tenger gyümölcsei

Balzsam a testnek és a léleknek: a halat a gőzpárolóban megfelelő hőmérsékleten lehet párolni és egyedi íze is megmarad.



## Hús

Különösen lágy és szaftos: gőzpárolóban elkészítve a hús teljesen mértékben megőrzi tápanyagtartalmát.



## Köreték

Egyszerűen pótolhatatlanok: a burgonya, rizs vagy tészta nélkülözhetetlen köretnek magas tápértékkel.



## Desszertek

És végül az édes csábítás: a nagyszerű menühöz a desszert is sokoldalúan elkészíthető gőzpárolóban.



## Levesek

Tápláló és ízletes: a levesek egyszerű beállításokkal könnyen elkészíthetőek.



## Tojásfőzés

A tökéletes reggeli tojás: 4-10 perc alatt lágyra, közepesre vagy keményre főzhető 100 °C-on.



## Joghurtkészítés

Mindig friss, mindig élvezetes: mindössze 5 óra alatt elkészül 40°C-on a gőzpárolóban.



## Blansírozás

Optimális minőségmegőrzés: a gőzpároló tökéletesen alkalmas gyümölcs és zöldség blansírozásához lefagyasztás előtt.



## Csokoládé felolvasztása

Nem ég oda és nem csomósodik: 90 °C-on tökéletesen megolvasztott, folyékony csokoládé.

# Igazán sokoldalú tehetség



## **Kelesztése**

Lágy kenyér vagy sütemény: a sokoldalú tehetség erre is képes - csak tegye be a tésztát és kelesse 40 °C-on.



## **Léfacsarás**

Saját készítésű italok és zselék: a gőzpárolóban kíméletesen kinyerheti a levét a gyümölcsből.



## **Paradicsom hámozása**

Egyszerűen és gyorsan meghámozva: paradicsom, nektarin, mandula és még sok minden 1-4 perc alatt a gőzpárolóban.



## **Cumisüvegek fertőtlenítése**

Mindössze 15 perc alatt baktériummentes: gyorsan és egyszerűen fertőtlenítheti a cumisüvegeket 100 °C-on.





## Szabadon álló DG 6001 GourmetStar gőzpároló

### Termékjellemzők

- MonoSteam technológia a tiszta gőzpárolásért
- Teljes menük elkészítése a különböző ízek és illatok keveredése nélkül
- Zöldségek, halak, köretek, desszertek és más különböző ételek kímélő elkészítése
- Különösen sokoldalúan alkalmazható felmelegítéshez, felengedéshez, befőzéshez és fertőtlenítéshez
- Balra nyíló ajtó

### Egyszerű kezelés

- Pontos hőmérséklet-szabályozás 40-100 °C között 5 °C-os lépésekben.
- Párolás beállítása 1 perc és 9 óra 59 perc között
- EasySensor kezelés LCD kijelzővel és TouchControllal a hőmérséklet és párolási idő beállításához
- Elegendő víz kb. 90 perc párolási időhöz
- Automatikus vízkőmentesítő program

### Párolótér

- 24 literes nemesacél párolótér három szinttel
- Padlófűtőtest a kondenzvíz csökkentéséhez

### Biztonsági funkciók

- Készülékkihűtő rendszer
- Hideg készülékfront
- Kontaktkapcsoló az ajtóhoz
- Biztonsági kikapcsolás

### Tartozék

- 2 db párolóalátét, 1,5 literes nemesacél párolóedény és 1 db felfogó tál, amelyek mosógépben tisztíthatók

### Méret

- 38,2 cm (magasság) x 49,5 cm (szélesség) x 32,7 cm (mélység)

# Így kapja vissza a pénzét

### Vásárlás kockázat nélkül - pénzvisszafizetési garanciával

Győződjön meg a Miele GourmetStar előnyeiről - bármilyen kockázat nélkül. Ezt a gőzpárolót most kötelezettség nélkül 30 napig tesztelheti otthonában. Amennyiben nem elégedett, a Miele információs telefonján a vásárlástól számított 30 napon belül leegyeztetheti a készülék visszavételét. (Amennyiben a készülék sérülésmentes, valamint nem keletkezett benne helytelen használatra visszavezethető kár.) A visszavételhez használja a Miele GourmetStar csomagolását.



### Információ a Miele pénzvisszafizetési garanciához:

Miele Termékinformáció

06-1-880-6450

(H - P 9:00 - 17:30; Szo 10:00 - 14:00)

A telefonbeszélgetéshez kérjük a következő adatokat készítsen elő:

#### 1. A Miele GourmetStar gyártási száma

Ezt a víztartály mögötti típusablán találja. Olvassa le a típusmegnevezés mögötti nyolcjegyű számot (pl. 00/31462344).

#### 2. A vásárlást és annak dátumát igazoló, nevére kiállított számla valamint a jótállási jegy

#### 3. Az Ön teljes címe és banki adatai

A Miele Kft. felveszi az elérhetőségi adatait (cím, telefonszám, banki adatok). Ön elküldi nekünk az eredeti vásárlási bizonylatot vagy annak másolatát.

Kapcsolatba lépünk Önnel, hogy a készülék visszavételét leegyeztessük. A készüléket a Miele márkaszervize vagy a megbízott futárszolgálat viszi el a vevőtől. Ezt követően a teljes vételárát 8 napon belül átutaljuk a vevő által megadott bankszámlaszámra.

**Az akció 2017.12.31-ig (utolsó vásárlási dátum) érvényes és csak a Magyarországon vásárolt, a Miele Kft. jótállási jegyével ellátott gőzpárolóra vonatkozik. Kifizetés csak magyarországi bankszámlára történik.**

# Óriás garnélák spárgasalátán



4 adag / párolási idő: 14 perc  
Adagonként: 957 kJ/229 kcal  
Elkészítési idő: kb. 85–90 perc

## Hozzávalók:

500 g fehér spárga  
500 g zöld spárga  
12 db tisztított óriás garnéla  
1 ek tárkony, apróra vágva  
2 ek zamatos turbolya, apróra vágva  
1 csokor metélőhagyma, apróra vágva  
3 ek zsázsa  
1/2 salottahagyma, felkockázva

## Szósz:

2 ek citromlé  
4 ek fehérborecet  
2 ek fehérbor  
4 ek dióolaj  
só és fehér bors

## Elkészítés:

**1.** Hámozza meg a spárgát és tegye 1-1 perforált párolóedénybe.  
Először a fehér spárgát párolja meg.

**Beállítás:** 100°C, 2 perc

Ezután tegye be a zöld spárgát és a fehér spárgával együtt párolja tovább.

**Beállítás:** 100°C, 8 perc

**2.** Az óriás garnélákat tegye egy perforált párolóedénybe és párolja meg.

**Beállítás:** 95°C, 4 perc

**3.** A fűszereket keverje össze, forgassa meg benne a garnélákat és hagyja összeérni.

**4.** Keverje el a szósz hozzávalóit, ízesítse sóval és borssal.  
Felezze el a spárgákat, a garnélákkal helyezze négy tányérra, és a szósszal öntse le.



# Sütőtökrémleves narancssal és kakukkfűvel

4 adag/ párolási idő: 12 perc  
Adagonként: 924 kJ/221 kcal  
Elkészítési idő: kb. 55 perc

## Hozzávalók:

900 g sütőtök  
2 hagyma  
2 gerezd fokhagyma  
vaj  
1,5 l zöldségleves alaplé  
egy narancs reszelt héja és leve  
150 ml tejszín  
2 tk kakukkfű  
só, bors

## Elkészítés:

**1.** Hámozza meg a sütőtököt, kockázza fel 1 x 1cm-es darabokra és egy perforált aljú párolóedényben párolja meg.

**Beállítás: 100 °C 8 perc**

**2.** Kockázza fel a hagymákat, a fokhagymát zúzza össze és ezeket egy kevés vajjal tegye egy zárt aljú edénybe lefedve és párolja meg.

**Beállítás: 100 °C 4 perc**

**3.** Minden hozzávalót tegyen egy lábosba és öntse fel az alaplével, adja hozzá a narancs reszelt héját és levét, majd pürésítse.

**4.** Keverje bele a tejszínt, adja hozzá a kakukkfűvet, és sóval, borssal ízesítse.



Miele Bemutatóterem  
H-1022 Budapest  
Alsó Törökvész út 2.  
Tel.: +36 1 880 6450  
Fax: +36 1 880 6402  
e-mail: [info@miele.hu](mailto:info@miele.hu)  
[www.miele.hu](http://www.miele.hu)