

De Miele innovaties die niet mogen ontbreken in uw masterkitchen

Haal het beste in huis met Miele, de pionier in keukeninnovaties. Dankzij onze keukentoeestellen bereikt u moeiteloos gastronomische hoogtepunten in uw eigen keuken. Onze nieuwste technologieën begeleiden u tijdens uw reis naar culinaire perfectie. Ontdek hier onze nieuwste innovaties die uw keukenervaring naar een hoger niveau tillen.



De spijzenthermometer, dat is streven naar perfectie

Voor een masterchef als u is er niets zo belangrijk als de kerntemperatuur van een stukje vlees of vis. Onze Miele (stoom)ovens geven dit tot op de graad weer dankzij onze bijhorende spijzenthermometer. We hebben spijzenthermometers met en zonder snoer in ons aanbod, maar allemaal even nauwkeurig!



De combi-stoomoven, gezond, sappig en krokant!

Koken met stoom behoudt niet alleen meer kleur en smaak, maar het zorgt er ook voor dat er tot 50% meer vitamines en mineralen worden vastgehouden in uw gerechten! Daarbovenop kunt u met de Miele combi-stoomoven uw bereidingen heerlijk sappig houden aan de binnenkant en krokant aan de buitenkant.

Food lover



Groots koken dankzij PowerFlex kookplaten

Met de PowerFlex functie in onze kookplaten kunt u grote braadpannen of potten probleemloos verhitten. Dankzij panherkenning verhit de kookplaat meteen het juiste oppervlak, of het nu gaat om kleine of grote pannen. Deze functie is ook mogelijk in onze inductiekookplaten met geïntegreerde dampkap.



Zin in meer?

Neem deel aan een kiesworkshop.

Kies 4 Miele keukentoeestellen
en ontvang mooie voordelen
bij uw verdeler

De set hieronder kan naar wens aangepast
worden en dient louter om u een idee te
geven wat mogelijk is.

Meest gekozen set - voorbeeldset

Deze set is een must have voor elke masterchef in huis.
Dankzij een intuïtieve M-touch bediening, een strak design en de
aangesloten spijzenthermometer zijn deze toestellen onmisbaar
in de keuken van een professional!

Oven



H 7660 BP

Spijzenthermometer,
BrilliantLight en
automatische reiniging.

€ 3.299,-

Combi-stoomoven



DGC 7640 HC Pro

Voor gezond koken met
automatische programma's
& spijzenthermometer.

€ 3.549,-

Inductiekookplaat
met geïntegreerde
dampkap



KMDA 7473 FL-U Silence

4 royale kookzones
inclusief 2 Flex-zones.

€ 3.099,-

Acties -10%

10% korting

Ontvang 10% korting bij aankoop
van minimum **4 verschillende Miele
inbouwtoestellen.**

Actie geldig t.e.m. 30/04/2024.



Gratis productadvies

Ontvang gratis productinformatie
bij u thuis **vanaf 5 keukentoeestellen,**
waaronder 1 stoomoven.

Actie geldig t.e.m. 31/12/2024.

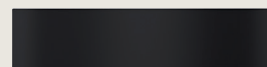


10 jaar garantie

Ontvang gratis 10 jaar garantie bij aankoop
van een **kookplaat met geïntegreerde
dampkap.**

Actie geldig t.e.m. 31/07/2024.

Vacuümlade



EVS 7010 obsw

Voor sous-vide bereidingen
en (versneld) marineren.

€ 2.599,-

Vaatwasser



G 5150 SCVi

Met handige besteklade
en QuickPowerWash
programma.

€ 1.149,-

Koelkast



K 7343 D

PerfectFresh Pro voor
langdurige versheid.

€ 1.459,-

Hoofdgerecht

👤 6 | ⌚ 50 minuten

Materiaal:
1 niet-geperforeerde stoomovenpan,
2 geperforeerde stoomovenpannen, grillplaat,
ovenrooster, universele bakplaat, spijzethermometer

DIT HEEFT U NODIG

Groenten

Pastinaak 400 g

geschild, blokjes

Room, 35% 200 ml

Paddenstoelen 60 g

gekuist, schijfjes

Seizoensgroenten ✓

Côte à l'os

Côte à l'os 1

kamertemperatuur

Peper & zout ✓

Afwerking

Rucola 50 g

Olijfolie 150 ml

neutraal

Peper & zout ✓

Côte à l'os

met een crème van pastinaak en gestoomde seizoensgroenten

BEREIDING

Stap 1: Groenten

- Plaats de pastinaak in een niet-geperforeerde stoomovenpan.
- Voeg hier de room aan toe.
- Plaats de paddenstoelen in een geperforeerde stoomovenpan.
- Plaats de seizoensgroenten in een geperforeerde stoomovenpan.
- Stoom de groenten.

⚙️ **Speciale toepassingen:** Menukoken.

Stap 2: Côte à l'os

- Warm de grillplaat voor (max stand 7).
- Kruid het vlees en grill.
- Draai het vlees na enkele minuten om.
- Leg het vlees op het ovenrooster, in het midden van de oven en plaats een universele bakplaat op de rail eronder.
- Steek de spijzethermometer in het vlees en bak af.

⚙️ **Combinatiegaren:** Boven-onderwarmte | 160°C | 30% | 48°C kern



Stap 3: Afwerking

- Mix de rucola met de olie.
- Mix de pastinaak met de room tot een glad geheel. Kruid af naar eigen smaak.
- Haal de côte à l'os uit de oven en roer even de paddenstoelen om in de vleesjus op de universele bakplaat.
- Dresseer het bord met de crème van pastinaak, paddenstoelen en groenten.
- Snij het vlees aan en werk hiermee het bord af.
- Nog enkele druppels rucola-olie en een draai van de pepermolen, klaar!