

Medieninformation

Miele-Backöfen als AirFryer – fettarmes Frittieren mit Heissluft

- ▶ Knusprige Pommes und goldgelbe Panaden ohne zusätzliches Fett
- ▶ Gelochtes Gourmet Back- und AirFry-Blech sowie Grill- und Bratblech als nachkaufbares Zubehör

Spreitenbach, 1. September 2023. – Goldgelb, innen zart und – besonders wichtig – aussen knusprig, so sollen die perfekten Pommes sein. Dies gelingt üblicherweise, indem die Kartoffelstäbchen in viel heissem Fett oder Öl frittiert werden. Deutlich fettärmer und daher auch gesünder wird der beliebte Snack, wenn er im Backofen zubereitet wird. Oft ist das Ergebnis aber nicht so kross wie gewünscht oder sogar etwas trocken. Mit einem Miele-Backofen in Kombination mit dem gelochten Gourmet Back- und AirFry-Blech gelingen Pommes auch bei dieser Zubereitungsart gleichmässig gebräunt und wie gewünscht «crispy».

Frittieren in sogenannten AirFryern ist sehr beliebt, da Lebensmittel hier nicht wie bei der klassischen Variante in tiefem Fett gegart werden, sondern dies schonend mit heisser Luft geschieht. Das spart Kalorien und ist damit die gesündere Alternative. Allerdings nehmen die Standgeräte auf der Arbeitsplatte Platz weg und sollen gleichzeitig mehrere Portionen zubereitet werden, stossen die Heissluftfritteusen an ihre Kapazitätsgrenze. Deutlich mehr Platz und perfekte Ergebnisse bietet ein Gerät, das in nahezu allen Küchen zur Grundausstattung gehört: der Backofen.

Hier können komfortabel grössere Mengen zubereitet werden ohne die Zugabe von zusätzlichem Fett. Möglich macht dies bei Miele die Funktion Heissluft Plus (bei einer Temperatur von 190 °C), die mit einem geführten heissen Luftstrom für gleichmässig gebräunte Lebensmittel sorgt. Modellabhängig kann zusätzlich die «Crisp Funktion» hinzugewählt werden. Mit dieser wird vorhandene Feuchtigkeit aktiv aus dem Garraum abgeführt – für besonders krosse Pommes, Chicken Nuggets, Fischstäbchen oder Frühlingsrollen.

Aber nicht nur die Betriebsart, sondern auch das gelochte Gourmet Back- und AirFry-Blech sorgt für crispy Ergebnisse beim Heissluftfrittieren. Besonders knackig werden auf diesem Spezialblech neben vorfrittierten Snacks beispielsweise auch Brot, Pizza oder Flammkuchen. Gebäcke aus Hefe- oder Quark-Öl-Teig bekommen eine lockere Krume und eine gleichmässig gebräunte Oberfläche. Eine weitere Einsatzmöglichkeit für das gelochte Blech ist das schonende Trocknen/Dörren von Obst oder Gemüse.

Eine Alternative zum gelochten Gourmet Back- und AirFry-Blech ist das kleinere Grill- und Bratblech. Kombiniert mit einem Universalblech eignet es sich besonders gut für grössere Fleisch- oder Bratenteile wie zum Beispiel Brathähnchen. Fett tropft sicher in das darunter liegende Blech ab, brennt nicht an und verringert Fettspritzer und damit den Reinigungsaufwand. Zudem kann der so gewonnene Sud später als Ansatz für schmackhafte Saucen dienen. Nach dem Kochvergnügen sind die Bleche dank der patentierten PerfectClean-Veredelung schnell und mühelos wieder sauber und für den nächsten Einsatz bereit. Auf Backpapier, das nach seiner Entsorgung nur schwer abbaubar ist, kann bei dieser Spezialbeschichtung verzichtet werden.

Beide Bleche sind als nachkaufbares Zubehör erhältlich. Anfang 2024 wird Miele ein Softwareupdate für einzelne Backöfenmodelle anbieten, so dass für eine intuitivere Nutzung die neue Betriebsart AirFry direkt im Display anwählbar ist.

Medienkontakt Miele:

Roman Berther

Telefon: +41 56 417 25 40

E-Mail: roman.berther@miele.com

Über das Unternehmen: Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Produktbereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen und Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- sowie Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Wäschetrockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs- und Desinfektionsgeräte für medizinische Einrichtungen und Laboratorien («Miele Professional»). Das 1899 gegründete Unternehmen ist in fast 100 Ländern mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt das in vierter Generation familiengeführte Unternehmen über 25'000 Personen. Bei der Vertriebsgesellschaft Schweiz sind etwa 480 Mitarbeitende beschäftigt.

Weitere Informationen unter: www.miele.ch

Zu diesem Text gibt es zwei Fotos



Foto 1: Aussen knusprig, goldgelb gebräunt und innen zart, so sollen perfekte Pommes sein. Fettarm durch Heissluft gelingt dies in Miele-Backöfen mit dem passenden Zubehör, wie hier mit dem gelochten Gourmet Back- und AirFry-Blech. (Foto: Miele)



Foto 2: Der Miele-Backofen als AirFryer: Mit der Funktion Heissluft Plus und dem Grill- und Bratblech wird Geflügelhaut kross und das Fleisch bleibt saftig. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: <https://www.miele.ch/de/m/index-p.htm>

Folgen Sie uns:

 @mieleschweiz

 @mieleswitzerland

 Miele