

Communiqué de presse

Les fours Miele comme AirFryer : frire avec peu de matière grasse grâce à la chaleur tournante

- ▶ Des frites croustillantes et des panures dorées sans matière grasse supplémentaire
- ▶ Tôle perforée Gourmet et AirFry ainsi que tôle pour griller et rôtir disponibles en option

Crissier, le 1^{er} septembre 2023. – Les frites parfaites doivent être dorées, moelleuses à l'intérieur et, surtout, croustillantes à l'extérieur. On y parvient généralement en faisant frire les bâtonnets de pommes de terre dans une grande quantité de graisse ou d'huile chaude. Ce snack populaire est nettement moins gras et donc plus sain lorsqu'il est préparé au four. Mais bien souvent, le résultat n'est pas aussi croustillant que souhaité, et il est parfois même un peu sec. En utilisant la tôle perforée Gourmet et AirFry dans un four Miele, il est possible d'obtenir des frites uniformément dorées et croustillantes à souhait avec ce mode de préparation.

Les AirFryers sont très appréciés pour la friture, car les aliments ne sont pas cuits dans une grande quantité de graisse comme dans la variante classique, mais en douceur avec de l'air chaud. Cela réduit les calories et constitue donc une alternative plus saine. Cependant, les appareils à pose libre prennent de la place sur le plan de travail et si plusieurs portions doivent être préparées simultanément, les friteuses à air atteignent leur limite de capacité. Il existe dans presque toutes les cuisines un appareil de base qui offre nettement plus de place et des résultats parfaits : le four.

Il est en effet possible d'y préparer facilement de grandes quantités de frites sans ajouter de matière grasse supplémentaire. Chez Miele, c'est possible grâce à la fonction Chaleur tournante Plus (à une température de 190 °C), qui assure un brunissage uniforme des aliments grâce à un flux d'air chaud guidé. Selon le modèle, il est également possible de sélectionner la fonction "Crisp". Grâce à elle, l'humidité présente est activement évacuée de l'enceinte de cuisson pour des frites, des nuggets de poulet, des bâtonnets de poisson ou des nems particulièrement croustillants.

Mais outre le mode de fonctionnement, la tôle perforée Gourmet Back et AirFry permet elle aussi d'obtenir des résultats croustillants lors de la friture à l'air chaud. Snacks pré-frits, pain, pizzas ou tartes flambées, par exemple, sont particulièrement croustillants sur cette plaque spéciale. Les pâtisseries à base de pâte levée ou de pâte à l'huile et au fromage blanc obtiennent une mie aérée et une surface uniformément dorée. Une autre utilisation possible

de la tôle perforée est le séchage ou la déshydratation en douceur des fruits ou des légumes.

La tôle pour griller et rôtir, plus petite, est une alternative à la tôle perforée Gourmet et AirFry. Combinée à une tôle universelle, elle est idéale pour les grosses pièces de viande ou de rôti, comme les poulets rôtis par exemple. La graisse s'égoutte en toute sécurité dans la plaque située en dessous, ne brûle pas et réduit les éclaboussures de graisse et donc le temps de nettoyage. De plus, le jus ainsi obtenu peut ensuite servir à préparer des sauces savoureuses. Après le plaisir de cuisiner, les tôles se nettoient rapidement et facilement grâce à la finition brevetée PerfectClean et sont prêtes pour la prochaine utilisation. Ce revêtement spécial permet de renoncer au papier sulfurisé, qui n'est que difficilement dégradable après son élimination.

Les deux tôles sont des accessoires qui peuvent être achetés ultérieurement. Début 2024, Miele proposera une mise à jour logicielle pour certains modèles de fours afin que le nouveau mode de fonctionnement AirFry puisse être sélectionné directement sur l'affichage pour une utilisation plus intuitive.

Contact médias Miele :

Roman Berther

Téléphone : +41 56 417 25 40

E-mail : roman.berther@miele.com

À propos de l'entreprise : Miele est le leader mondial sur le marché des appareils ménagers haut de gamme pour les secteurs de la cuisine, de la pâtisserie, de la cuisson vapeur, de la réfrigération-congélation, de la préparation de café, des lave-vaisselle, des lave-linge et de l'entretien des sols. L'entreprise fabrique également des lave-vaisselle, lave-linge et sèche-linge destinés à un usage industriel ainsi que des laveurs-désinfecteurs pour les équipements médicaux et de laboratoire (« Miele Professional »). Fondée en 1899, l'entreprise est représentée dans presque 100 pays, que ce soit par ses propres sociétés de distribution ou par ses importateurs. Actuellement gérée par la quatrième génération de la famille fondatrice, elle emploie quelque 25 000 personnes dans le monde entier, dont 480 environ dans la société de distribution suisse.

Plus d'informations sur le site : www.miele.ch/fr

Deux photos accompagnent ce texte



Photo 1 : Les frites parfaites doivent être croustillantes à l'extérieur, bien dorées et moelleuses à l'intérieur. Grâce à la chaleur tournante, on obtient ce résultat avec très peu de matière grasse dans les fours Miele équipés des accessoires adéquats, comme ici avec la tôle perforée Gourmet et AirFry. (Photo : Miele)



Photo 2 : Utiliser le four Miele comme AirFryer : avec la fonction Chaleur tournante Plus et la tôle pour griller et rôtir, la peau de la volaille est bien croustillante, tandis que la chair reste juteuse. (Photo : Miele)

Pour télécharger le texte et les photos : <https://www.miele.ch/fr/m/index-p.htm>

Suivez-nous :

 @mielesuisse

 @mieleswitzerland

 Miele