**Pressemitteilung****Nr. 9/2019**

**Der Dialoggarer in neuen Designlinien   
PureLine und VitroLine**

* Revolutionäres Gargerät kommt im Gewand der neuen Generation 7000

**Wals, 8. Mai 2019. – Seit der Markteinführung des Dialoggarers im Jahr 2018 ist klar: Mit diesem Produkt hat Miele das Kochen in eine neue Dimension geführt. Jetzt kommt das revolutionäre Kochgerät im Gewand der Einbaugerätegeneration 7000, das heißt, in den Designlinien PureLine und VitroLine und damit in den Farben Edelstahl, Graphitgrau, Obsidianschwarz und Brillantweiß auf den Markt.**

Beim Dialoggarer kommt erstmals eine Technologie zum Einsatz, die mittels elektromagnetischer Wellen auf die Beschaffenheit von Lebensmitteln auf intelligente Weise eingeht. So gelingt Fleisch gleichmäßiger und saftiger, Fisch und Gemüse behalten ihre feine Struktur und Teig geht deutlich besser auf. Unterschiedlichste Zutaten eines kompletten Menüs kommen zusammen frisch aufs Blech und werden auf den Punkt gleichzeitig fertig – und dies bis zu 70 Prozent schneller als mit herkömmlichen Garverfahren.

**Das Unmögliche möglich machen**

Obwohl äußerlich von einem Backofen nicht zu unterscheiden, eröffnet der Dialoggarer bislang völlig ungeahnte Koch- und Genusserlebnisse. Ein Beispiel: Man drapiere eine Lammkeule auf Paprika und grünem Spargel; der Rest vom Blech wird mit Kartoffelspalten aufgefüllt und alles zusammen in den Dialoggarer gegeben. Nach etwa 45 Minuten ist das Lammfleisch gleichmäßig gar, das Gemüse ist leicht bissfest und die Kartoffeln sind weich – alles automatisch, ohne Unterbrechung oder Nachlegen von Zutaten. In einem konventionellen Backofen ließe sich dieses Menü so einfach, mit diesem Ergebnis und in dieser Zeit nicht zubereiten. Auch so unterschiedliche Zutaten wie Lachs und Blätterteig, die am Gaumen bestens miteinander harmonieren, lassen sich auf diese Art einfach, schnell und in einem Durchgang zubereiten.

Anwendungsvielfalt und Ergebnisqualität beruhen auf der M Chef-Technologie von Miele. Hierbei werden elektromagnetische Wellen in die Lebensmittel eingebracht, die den Garprozess durch Wärmeerzeugung in Gang setzen. Der Dialoggarer verfügt dazu über ein Modul, das die elektromagnetischen Wellen in einem definierten Frequenzspektrum erzeugt und über zwei Antennen in den Garraum abgibt. Da die Moleküle in Lebensmitteln unterschiedlich angeordnet sind und sich dies im Laufe des Garprozesses auch noch verändert, unterstützt eine ständige Anpassung der Frequenzen den Garprozess. Über die Hochleistungssensoren erhält der Dialoggarer auch permanent Rückmeldung, wieviel Energie das Lebensmittel bereits aufgenommen hat.

**Exzellente Ergebnisse durch M Chef plus konventionelle Betriebsart**

Ein weiterer wesentlicher Vorteil der M Chef-Technologie besteht darin, dass Lebensmittel „im Volumen“ gegart werden, ein Filet beispielsweise vom Rand bis in den Kern gleichmäßig rosa gelingt. Beim klassischen Backofen ist das deutlich schwieriger, da der Wärmetransport immer von außen nach innen erfolgt. Wenn also der Kern auf den Punkt zubereitet ist, sind die äußeren Schichten oft schon übergart.

Da elektromagnetische Wellen garen ohne zu bräunen, lässt sich zum Beispiel Brot ohne Kruste zubereiten. Für klassisch gebackenes Brot – oder etwa auch für den Geschmack der Röstaromen am Fleisch – wird die M Chef-Technologie mit konventionellen Betriebsarten kombiniert. Dafür ist der Dialoggarer bestens gerüstet, denn er bietet auch die Features der Spitzenklasse-Kochgeräte von Miele, benutzerfreundliches M Touch-Display und selbstreinigende Pyrolysefunktion inklusive.

**Miele@mobile App überträgt Rezeptparameter direkt auf den Dialoggarer**

Inspiration und zusätzliches Kochvergnügen bringt die Vernetzungsoption des Dialoggarers. Das Rezeptfeature der Miele@mobile App ist hier eine ideale Plattform zum Ausprobieren und Experimentieren. Denn hier kann der Nutzer aus zahlreichen Automatikprogrammen wählen, die speziell für den Dialoggarer entwickelt wurden. Neben Zubereitungsvideos und Einkaufslisten bietet die App die Möglichkeit, die Zubereitungsparameter eines Rezeptes direkt auf das Gerät zu übertragen. Mit dieser Funktion haben Anwender den direkten Draht in die Miele-Versuchsküchen, denn was dort für gut befunden wird, steht Hobbyköchen zeitnah per Download zur Verfügung. Zur Markteinführung war der Dialoggarer das erste Miele-Einbaugerät, das Parameter direkt aus der App empfangen konnte. Diese Funktion kommt zukünftig auch für andere Kochgeräte der Generation 7000.

**Pressekontakt:**Petra Ummenberger  
Telefon: 050 800 81551  
[petra.ummenberger@miele.at](mailto:petra.ummenberger@miele.at)

**Über das Unternehmen:**Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Produktbereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- sowie Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Wäschetrockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Laboratorien (Geschäftsbereich Professional). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland sowie je ein Werk in Österreich, Tschechien, China und Rumänien. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2017/18 rund 4,1 Milliarden Euro, wovon 70 Prozent außerhalb Deutschlands erzielt wurden. In fast 100 Ländern ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt das in vierter Generation familiengeführte Unternehmen etwa 20.100 Menschen, 11.200 davon in Deutschland. Der Hauptsitz des Unternehmens ist Gütersloh in Westfalen.

Die österreichische Tochter des deutschen Familienunternehmens wurde 1955 in Salzburg gegründet. Miele Österreich erreichte 2018 einen Umsatz von € 249 Mio. und konnte die Marktführerschaft bei großen Hausgeräten weiter ausbauen.

**Miele Zentrale**Mielestraße 10, 5071 Wals  
www.miele.at

**Zu diesem Text gibt es zwei Fotos**

**Foto 1:** Seine Technologie macht den Dialoggarer zu einem einzigartigen Kochgerät. In dieser horizontalen Geräteanordnung in Graphitgrau nimmt er den Platz in der Mitte ein. (Foto: Miele)

**Foto 2:** Mit der Generation 7000 ist der Dialoggarer auch in den Designlinien PureLine und VitroLine sowie in den Farbvarianten Edelstahl (Foto), Graphitgrau, Brillantweiß sowie Obsidianschwarz erhältlich. (Foto: Miele)