**Der neue Dampfbackofen von Miele – zum Backen, Braten und Dampfgaren – zum Einstiegspreis**

* Kombination aus vollwertigem Dampfgarer und gut ausgestattetem Backofen mit PerfectClean Ausstattung.
* Beste Ergebnisse – 35 Automatikprogramme und TasteControl
* Neues Modell mit FlexiClip-Vollauszug zum attraktiven Einstiegspreis

**Wals, 17. März 2023. – Nach erfolgreicher Einführung des neuen Miele Dampfbackofens mit emailliertem Garraum letzten Herbst, bringt das Unternehmen jetzt ein weiteres Modell DGC 7250 für die 60-Zentimeter Nische auf den Markt – und das bereits für unter 2.000 Euro.**

Der neue Miele Dampfbackofen DGC 7250, kombiniert einen gut ausgestatteten Miele Backofen und einen vollwertigen Dampfgarer für die 60 Zentimeter hohe Nische. Und das zu einem hochattraktiven Einstiegspreis. Neben den klassischen Backofen-Betriebsarten wie etwa Ober-/Unterhitze oder Heißluft plus kann auch die Dampfgarfunktion ausgewählt werden. Dabei steht Dampfgaren, wie keine andere Art der Zubereitung für gesunden Genuss, denn es bewahrt nicht nur den intensiven und natürlichen Geschmack von Lebensmitteln, sondern auch wertvolle Vitamine, Mineralien und Spurenelemente.

Technisch basiert das Gerät auf den Einbaubacköfen der aktuellen Generation 7000, die Miele 2019 auf den Markt gebracht hat. Für die zusätzliche Dampfgarfunktion sind ein eingebauter Wassertank mit einem Liter Fassungsvermögen und ein externer Dampferzeuger mit 2,2 kW Leistung hinzugekommen. Das nötige Wasser wird über ein Edelstahl-Rohr am Türrahmen vor dem Garvorgang aus einem geeigneten Gefäß angesaugt. Mit dem so befüllten Tank lässt sich bis zu einer Stunde zwischen 70 °C und 100 °C mit Dampf garen.

Der Garraum bietet mit seinen 76 Liter Volumen und fünf Einschubebenen viel Platz für Backbleche, gelochte und ungelochte Garbehälter oder den Rost. Dank der exklusiven FlexiClip-Vollauszüge kann Zubehör vollständig aus dem Garraum herausgezogen werden und erlaubt so zum Beispiel ein sicheres Wenden des Garguts. Von den Backöfen übernommen wurde auch die patentierte PerfectClean-Beschichtung des Innenraums. Auf dieser speziell emaillierten Oberfläche haftet kaum etwas an und die Reinigung ist sehr einfach. Das automatische Trocknungsprogramm des Dampfbackofens schützt die Emaillierung dauerhaft vor Korrosion.

**Beste Ergebnisse dank ausgereifter Automatikprogramme**

Für besonders komfortable Bedienung mit Gelinggarantie verfügt der Dampfbackofen neben der manuellen Betriebsart „Dampfgaren“ und den klassischen Beheizungsarten wie Heißluft plus oder Ober-/Unterhitze, über mehr als **35 Automatikprogramme**. Etwa für empfindliches Gemüse wie Spargel, zartes Lachsfilet oder für Fleisch, Brot und Kuchen. Zusätzlich punktet das Modell auch mit der Funktion Klimagaren, die sich vom Dampfgaren dadurch unterscheidet, dass nur einzelne Dampfstöße in den Garraum geleitet werden. Brot bekommt so eine knusprige, glänzende Kruste und eine lockere Krume. Und zartes Fleisch gelingt mit einem Plus an Feuchtigkeit ebenfalls besonders knusprig und saftig. Außerhalb der Automatikprogramme können die Dampfstöße manuell zum gewünschten Zeitpunkt ausgelöst oder zeitlich programmiert werden.

Der Dampfbackofen hat auch das bewährte Feature TasteControl, das es so nur bei Miele gibt. Um Übergaren zu verhindern, öffnet sich die Tür einen Spalt, und das Kühlgebläse transportiert die heiße Luft nach draußen. Dadurch sinkt die Temperatur in kurzer Zeit so weit ab, dass ein ungewolltes Fortgaren wirksam verhindert wird, bevor sich die Backofentür automatisch wieder schließt. Bis tatsächlich serviert wird, hält die Warmhaltefunktion die Garraumtemperatur auf dem gewünschten Niveau. Und mit der Funktion Restwärme sparen Nutzerinnen und Nutzer Energie und schonen die Umwelt: Kurz vor Ende der Garzeit schaltet sich die Garraumbeheizung aus und der Prozess wird mit der noch vorhandenen Wärme beendet.

Das neue Modell gibt es in vier Farben: Edelstahl/CleanSteel, Obsidianschwarz, Brillantweiß und Graphitgrau und eignet sich perfekt für jedes Küchenumfeld.

Der Dampfbackofen hat die Energieeffizienzklasse A+.

**Pressekontakt:**  
Petra Ummenberger  
Telefon: 050 800 81551  
[petra.ummenberger@miele.com](mailto:petra.ummenberger@miele.com)  
 **Über das Unternehmen:** Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Bereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- und Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Waschmaschinen und Trockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Labore. Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland, je ein Werk in Österreich, Tschechien, China, Rumänien und Polen sowie die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2022 rund 5,43 Milliarden Euro. In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 23.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, etwa 11.900 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.   
  
Die österreichische Vertriebs- und Servicegesellschaft wurde 1955 in Salzburg gegründet, erreichte 2021 einen Umsatz von € 247,2 Mio. Euro. Das Werk in Bürmoos erzielte einen Umsatz von 32,3 Mio. Euro.

**Zu diesem Text gibt es drei Fotos**

**Foto 1:** Der neue Dampfbackofen DGC 7250 von Miele kombiniert einen gut ausgestatteten Backofen und einen vollwertigen Dampfgarer zum Einstiegspreis. (Foto: Miele)

**Foto 2:** Mit befüllten Tank lässt sich bis zu einer Stunde zwischen 70 °C und 100 °C mit Dampf garen. (Foto: Miele)

**Foto 3:** Klassische Beheizungsarten wie Heißluft plus oder   
Ober-/Unterhitze gehören ebenso zur Ausstattung des neuen Dampfbackofen wie zahlreiche Automatikprogramme. (Foto: Miele)