

Für jedes Rezept die passende Einstellung

Die Anwendungsvielfalt der Miele Einbau-Dampfgarer mit Mikrowelle

Einkochen und mehr

Der Dampfgarer mit Mikrowelle wäre kein würdiges Miele Produkt, besäße er nicht mehrere komfortable Zusatznutzen. So ist er ein wertvoller Helfer beim Haltbarmachen, ob beim Blanchieren vor der Gefrierlagerung oder beim Einkochen. Nach der Tiefkühlung ist Gefriergut beim Auftauen in diesem Gerät bestens aufgehoben. Und beim Erhitzen bereits gegarter Speisen beweist er mit kurzen, sanften Regenerierungszeiten einmal mehr sein Talent.



Gemüse

Natur in Bestform: Die schonende Zubereitung im Dampfgarer erhält den Eigengeschmack und ist zudem sehr gesund.



Fisch/Meeresfrüchte

Balsam für Körper und Seele: Fisch wird im Dampfgarer auf den Punkt gegart und behält seinen Eigengeschmack.



Fleisch

Besonders zart und saftig: Nährstoffe im Fleisch werden bei der Zubereitung im Dampfgarer weitestgehend erhalten.

Beilagen

Einfach unersetzlich: Kartoffeln, Reis oder Nudeln sind unentbehrliche Beilagen mit hohem Nährwert.

Desserts

Süße Verführer für danach: Auch das Finale für ein edles Menü lässt sich in vielfältigster Weise im Dampfgarer zubereiten.



Eier kochen

Das perfekte Frühstücksei: Weich, mittel oder hart in nur 4 bis 10 Minuten bei 100 °C.

Joghurt zubereiten

Immer frisch, immer ein Genuss: Joghurt in nur 5 Stunden bei 40 °C im Dampfgarer zubereitet.

Babyflaschen desinfizieren

In nur 15 Minuten keimfrei: Schnell und unkompliziert lassen sich Babyflaschen bei 100 °C desinfizieren.