

Julkaisuvapaa 12.12.2008

Joulunpyhien herkuttelun jälkeen on Uudenvuodenlupausten aika

Mielen höyryuunilla puhdasta, terveellistä ruokaa

Kun pyhäpäivät ovat ohi, tekee moni suomalainen lupauksen ruokaremontista vuodelle 2009. Ruoan pitäisi olla kevyttä, mutta silti maistuvaa ja herkullista. Kevyemmän ruoan ystävää auttaa Mielen höyryuuni, jonka avulla ruoka valmistuu vaivatta ja ilman rasvaa. Höyrykypsennyksessä on monia kiistattomia etuja ja siksi kannattaakin katsoa löytyisikö keittiöstä tila höyryuunille.

Mielen höyryuuni kypsentää ruoan nimensä mukaisesti kuuman höyryn avulla. Höyrynmuodostus tapahtuu erillisessä vesisäiliössä olevalla keittimellä. Näin lämmöntuotanto tapahtuu nopeasti ja uuni säästyy kalkkikerrostumilta. Höyrykypsennyksessä lämpö siirtyy ruokaan kuumasta höyrystä johtumalla, joten säteilylämpöä ei käytetä lainkaan. Kypsennystulos on tasainen, sillä höyry ympäröi ruokaa joka puolelta. Ruoka-aineet eivät siis altistu kuivattavalle säteilylämmölle eikä ruoan valmistuksessa tarvitse käyttää lainkaan rasvaa. Ruoan maku- ja väriaineet sekä vitamiinit ja kivennäisaineet säilyvät luonnollisella tavalla.

Höyryuunissa voidaan valmistaa monipuolisesti niin kalaa, lihaa, vihanneksia kuin leivonnaisiakin, aamupuuroa tai kananmunien keittämistä unohtamatta! Jopa kolme ruokalajia voidaan valmistaa samanaikaisesti, ilman että tuoksut tai maut välittyvät ruoasta toiseen ja näin säästyy sekä aikaa että energiaa.

Mielen valikoimasta löytyy kaksi kalusteisiin sijoitettavaa höyryuunimallia. Tilavuudeltaan 20 litrainen DG 3460 on sijoitettava 60 cm leveään yläkaappiin tai komeroon, joka on syvyydeltään vähintään 31 cm. DG 5060 on tilavuudeltaan 30 l ja tulee sijoittaa 60 cm leveään komeroon, jonka syvyys on vähintään 50 cm. Molempien väri on CleanSteel-teräs, johon sormenjäljet eivät tartu helposti ja joka on helppo pyyhkäistä puhtaaksi kuivalla tai kostealla mikrokuituliinalla. Hankaavia puhdistusaineita ei edes saa käyttää.

Molempien höyryuunien alle voidaan hankkia lisävarusteena esimerkiksi astianlämmitin, joka esilämmittää tarjoiluastiat ja takaa sopivan lämpöisen ruoan.

Höyryuunien markkinahinta (sis. alv 22%) alkaen 1485 euroa.

Lisätietoja:

Miele Oy, puh. 09-875970

Kati Järvinen
Virve Pirinen

www.miele.fi

LIITTEET kuvat