

Gemakkelijk en gezond  
De stoomovens van Miele



Kosteloze  
kookdemonstratie  
bijwonen?

[www.miele.nl/  
kookdemonstraties](http://www.miele.nl/kookdemonstraties)

# De voordelen van koken met stoom

Koken met stoom is het antwoord op de trend van lekker en gezond koken. Bij het koken met stoom ligt het voedsel niet in het water, waardoor vitamines en mineralen veel beter bewaard blijven. Het is niet alleen gezonder, maar ook veel lekkerder. In alle stoomovens kunnen complete maaltijden worden bereid. Bovendien kunt u Miele-stoomovens gebruiken voor ontdooien, verwarmen, blancheren, inmaken en conserveren.

## Stomen voor meer smaak

Stomen heeft veel voordelen ten opzichte van andere bereidingswijzen. De kleur en de structuur van de gestoomde ingrediënten blijven mooier en de smaak is voller. Vitaminen en mineralen blijven behouden en het toevoegen van zout en vet is vaak niet nodig. In de stoomoven kunt u verschillende gerechten tegelijkertijd bereiden, zonder dat er sprake is van geur- of smaakoverdracht.

## Stomen met Miele

Het woord stomen klinkt heel spannend en culinair. Bij gestoomde vis en gestoomde groente denkt u vast eerder aan heerlijke restaurantgerechten, dan aan gerechten die u zelf op tafel zet. En toch is stomen gewoon een andere manier van koken. Niet moeilijk, maar wel met een groots effect. Omdat de bereidingstijden bij stomen gelijk zijn aan koken in een pan, hoeft u er niet eens aan te wennen. In de stoomoven kunt u alles bereiden: voorgerechten, soep, vis, vlees, groente, aardappelen, rijst, bijgerechten, desserts, alles afzonderlijk of als compleet menu. Bovendien is de ovenruimte eenvoudig te reinigen.

## Voor wie is een stoomoven bedoeld?

De Miele-stoomoven is bedoeld voor iedereen die van gezond, gemakkelijk, veelzijdig en lekker eten houdt. Alle gerechten die u gewend bent om in water te koken, kunt u in de stoomoven bereiden. Ook het ontdooien van vlees en het verwarmen van gerechten komen kwalitatief optimaal uit de stoomoven. Aangezien de stoomoven temperatuur- en tijdgestuurd werkt, kunt u rustig uw aandacht op iets anders richten. Overkoken en aanbranden is dankzij de stoomoven verleden tijd.



### Wat maakt de Miele-stoomoven zo uniek?

In tegenstelling tot andere systemen werkt Miele met een externe stoomunit. Deze unit is buiten de bereidingsruimte geplaatst en dit biedt vele voordelen:

- Het zorgt voor een optimale hoeveelheid stoom, waardoor de kooktijden gelijk zijn aan traditionele bereidingsmethoden.
- De temperatuur wordt constant nauwkeurig gemeten en geregeld, of u de stoomoven op 40 of 100 °C instelt, de tijd gaat lopen zodra de ingestelde temperatuur is bereikt. Hierdoor wordt uw gerecht altijd uiterst nauwkeurig bereid en slaagt uw gerecht altijd.
- De volledig naadloze binnenruimte is heel eenvoudig schoon te maken.
- Er is geen kalkafzetting in de binnenruimte.
- Er is geen verbrandingsgevaar.

### Is de stoomoven eenvoudig te bedienen?

Alle stoomovens van Miele zijn zeer eenvoudig in het gebruik. Bovendien beschikken alle drukloze stoomovens en combi-stoomovens over automatische programma's.

### Welke stoomoven is voor mij het meest geschikt?

Er zijn drie soorten stoomovens: drukloze stoomovens, drukstoomovens en combi-stoomovens. De drukloze stoomoven werkt met een temperatuurregeling van 40 tot 100 °C. De temperatuur van de drukstoomoven kan worden ingesteld van 50 tot 120 °C. Het voordeel van stomen onder druk is de korte opwarmtijd en snellere bereidingstijd. Hoe hoger de temperatuur, hoe sneller het gerecht gaar is. U kunt tot wel 50% aan tijd besparen. De combi-stoomovens van Miele beschikken naast alle functies van een drukloze stoomoven, over een volwaardige ovenfunctie. Door de combinatie van vocht en droge hitte worden bij het bakken van brood tot het braden van vlees perfecte resultaten bereikt. Uiteraard kunnen de verschillende functies ook individueel ingesteld worden.

### Meld u aan voor een kosteloze kookdemonstratie

Voor meer informatie en advies over de stoomovens van Miele kunt u kosteloos deelnemen aan een kookdemonstratie in één van de stoomtheaters. Kijk op [www.miele.nl/kookdemonstraties](http://www.miele.nl/kookdemonstraties) voor data en tijden van de demonstraties. Het gehele assortiment Miele-stoomovens kunt u vinden op [www.miele.nl](http://www.miele.nl).

Ook kunt u altijd geheel vrijblijvend een bezoek brengen aan het Miele Inspirience Centre in Vianen, waar vele inbouwapparaten staan opgesteld, of een afspraak maken met één van onze adviseurs op [www.miele.nl/afpraakadviseur](http://www.miele.nl/afpraakadviseur).



Miele Nederland B.V.  
De Limiet 2  
4131 NR VIANEN

Telefoon afdeling Klantcontacten  
(0347) 37 88 88  
[info@miele.nl](mailto:info@miele.nl)  
[www.miele.nl](http://www.miele.nl)