

Nota de prensa

El envasador al vacío permite conservar los alimentos durante meses con sus propiedades intactas, y en combinación con un horno a vapor, elaborar recetas a baja temperatura

Envasador al vacío Miele: para cocinar más sano y conservar

Almacenar al vacío es un método probado para conservar los alimentos frescos durante más tiempo y mantener sus propiedades intactas. Miele ha lanzado este año su envasador al vacío EVS 6214, que con solo 14 cm de altura, se integra completamente con los hornos de la generación 6000 de la marca.

El envasador Miele combinado con sus hornos a vapor abre un mundo de posibilidades para que los cocineros aficionados disfruten elaborando las variedades gastronómicas que quieran desde la comodidad de su hogar. Este nuevo envasador al vacío se ajusta al diseño de la Generación 6000 de hornos, consiguiendo una integración homogénea con cualquiera de los aparatos de la marca. Con una altura de solo 14 cm, puede combinarse perfectamente con diversos modelos de hornos compactos, hornos a vapor, microondas, etc.

El envasador permite realizar además diversos ajustes para que el usuario establezca diferentes niveles de vacío y sellado. Por ejemplo, para alimentos con tendencia a la descamación, como son los filetes de pescado, Miele recomienda un nivel ajuste 2, mientras que el nivel 3 sería el óptimo para conservar carnes y verduras.

Además, en su función de sellado sin la utilización de vacío, nos permite cerrar herméticamente bolsas con líquidos, comida fresca o sellar de nuevo bolsas de alimentos que no se han terminado de consumir, como congelados, snacks, etc.

Un sistema para evitar la descomposición de los alimentos

El envasado al vacío posibilita el almacenamiento de los alimentos de forma óptima, ya que evacuar el aire – y por lo tanto, el oxígeno- da control sobre los dos principales factores responsables de la descomposición de los alimentos: la oxidación y el crecimiento de bacterias. También evita que los alimentos se sequen excesivamente, manteniéndolos frescos.

Dependiendo del tipo y condición inicial de los alimentos, el sellado al vacío puede multiplicar su duración por 3 o por 5, permitiendo que se consuman más tarde sin ningún riesgo. De esta forma, se aprovecha al máximo la cocina –permitiendo elaborar grandes cantidades de una vez- y se maximiza el espacio disponible en los frigoríficos y congeladores, ya que la comida envasada al vacío ocupa menos espacio.

Para más información:

Goodwill Comunicación - 915768220

Patricia Madrigal / Javier Herreros

pmadrigal@goodwill.es / jherreros@goodwill.es

‘Sous vide’: mayor naturalidad y sabor

La combinación del envasador al vacío y los hornos a vapor de Miele posibilita la elaboración de recetas de alta gastronomía desde casa, a través de la cocina ‘Sous-vide’, término francés que designa una forma de elaboración por la que los alimentos envasados al vacío en bolsas de plástico se cocinan a bajas temperaturas durante un período prolongado de tiempo.

Es un método ideal para cocinar carne y pescado, ya que permite que las hierbas, condimentos y adobos desarrollen todo su aroma –la intensidad del marinado mejora de forma considerable-. Los bajos niveles de pérdida de humedad hacen que la carne y el pescado no pierdan sabor ni propiedades, proporcionando unas texturas uniformes y particularmente tiernas.

Para hacer este nuevo método de cocción más accesible y potenciar al máximo las posibilidades de esta combinación de electrodomésticos, Miele ha desarrollado un libro de recetas especiales que se puede solicitar de forma gratuita.

**Para más información:**

Goodwill Comunicación - 915768220

Patricia Madrigal / Javier Herreros

pmadrigal@goodwill.es / jherreros@goodwill.es



Sobre la empresa: Miele es una compañía de origen alemán, fundada en 1899, especializada en la producción de electrodomésticos para el hogar: lavadoras, secadoras, lavavajillas, frigoríficos, aspiradores, máquinas de café, hornos, placas, etc., así como de equipos utilizados en entornos industriales y médicos. Su filosofía, "Immer Besser" ("Siempre mejor") les hace innovar constantemente para crear productos de muy alto rendimiento, gran durabilidad, eficiencia energética y medioambiental, facilidad de manejo y cuidado diseño.

Para más información:

Goodwill Comunicación - 915768220

Patricia Madrigal / Javier Herreros

pmadrigal@goodwill.es / jherreros@goodwill.es