

Miele

純蒸美味 · 健康至尚

獨立式純蒸汽蒸爐



店章

台灣代理 嘉儀企業股份有限公司
台北市建國北路 2 段 120 號 6 樓
miele.kenk.com.tw

諮詢專線
台北 (02) 2509-7718 / 新竹 (03) 553-4998
台中 (04) 2381-8388 / 高雄 (07) 550-5398



本型錄在印製時已盡力確保所載資料正確無誤。但因產品持續改良需要，Miele 保留無需事先通知而更改產品內容和相關數據之權利。

本型錄內之產品和服務相關之圖像、圖示、名稱和商標，不論註冊與否，皆屬於 Miele 所有之財產，需經 Miele 之同意和授權後方可使用。

0921202288

Immer Besser, forever better.

精益求精 永不妥協

在兩位偉大創始者創立 Miele 公司的過程中，他們必須確保維持適當競爭力才能成功。實際上要成功只有兩種辦法：比其他產品便宜，或是品質優更於其他產品。而我們都知道，要兩者兼備是不可能的事。

因此 Miele 下定決心要研發優於業界的產品。獲獎無數的肯定與全球數百萬滿意的客戶，讓 Miele 123 年來的堅持有所回報，更是支持我們成長的最重要力量。

通常都是代代相傳的家族企業，才能不求眼前近利，以前瞻性目光投入畢生精力的用心經營品牌，一般隨股市短期利益起舞的企業們是完全無法相比的。Miele 也視員工、鄰居，乃至於全球合作夥伴、客戶與供應商等為家族的一份子，公平而相互尊重。同時 Miele 也尊崇環保永續的理念，在製造過程中的盡力消耗能源，更致力研發消耗電力、水和清潔劑等方面建立新標準 - 並同時節省您的金錢。

傳承至今已第四代，Miele 家族和共同經營者，我們保證對於追求卓越品質的決心，永不妥協。

Markus Miele

Reinhard Zinkann



Dr. Markus Miele &
Dr. Reinhard Zinkann



體驗 Miele 革命性純蒸技術

100% 純蒸汽科技 保留最多營養與維生素

有別於傳統的水煮或隔水蒸食等烹調模式，Miele 蒸爐擁有獨家專利外部加熱元件，能從外部產生純蒸汽，均勻地加熱並以精準的溫度烹煮食物；藉由內部多層蒸盤層架及獨特換氣系統，可以同時蒸煮不同食材，味道完全不會彼此混雜，更保留每樣食材的營養成份與天然美味。

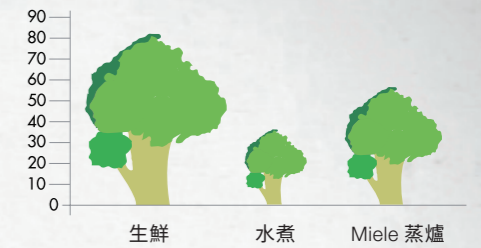


不只寵愛你的味蕾 更珍視健康

當別人只著眼於舌尖上的享受，我們說：一切健康至上。相較於微波爐、BBQ、煎炒，甚至是汆燙，蒸氣烹調被公認為是最健康可靠的烹飪方式。純蒸汽讓食物不會受到氧化，留存大量鮮味，營養價值極致提升。獨有的精準溫度調節，讓您輕鬆精製千變萬化的健康佳餚。



維生素 C 含量 - 花椰菜 (mg / 100g)



蒸氣烹調的花椰菜，比水煮方式，還富含 50% 以上的維生素 C

維生素 C 含量 - 甜椒 (mg / 100g)



蒸氣烹調的甜椒，比水煮方式，還富含 25% 以上的維生素 C

礦物質與微量元素 - 甜椒 (mg / 100g)



蒸氣烹調的甜椒，與生鮮甜椒所含礦物質相同，而水煮後則低於 50%

德國研究證明，經由 Miele 蒸爐烹調的食物，比使其他烹煮方式，更富含 50% 以上的維生素 C。

Miele 純蒸汽保留食材天然風味與色澤，料理健康更美味！

純蒸科技與特色說明

極簡觸控介面 直覺式操作好上手

無須麻煩的翻找操作說明書，直覺式操作介面，開機後只需 3 步驟：選擇溫度 -> 選擇時間 -> OK。超有效率的烹飪幫手，讓您愛不釋手。

獨立式設計 安裝搬移皆簡易

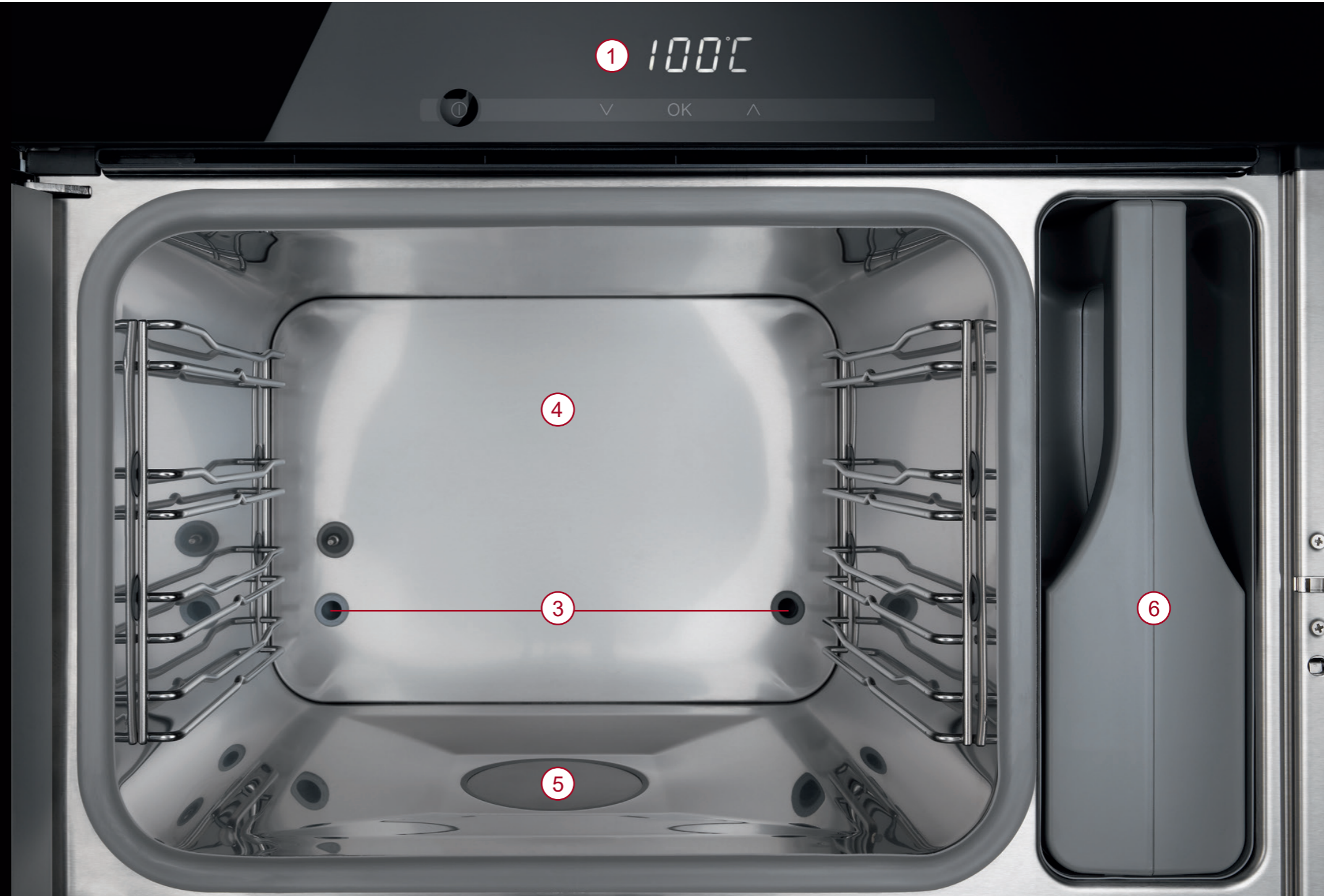
只有 50 公分寬的精巧設計，獨立又省空間。鏡面時尚外觀，適用任何廚房設計。

三層不混味 24 公升大容量好靈活

獨特蒸汽循環系統讓味道彼此不混雜，可同時蒸煮三層各類料理，快速方便的做出多重美味。

全不鏽鋼內壁 清潔保養真輕鬆

清潔蒸爐超乎想像的簡單。烹飪過程僅產生少量的冷凝水，使用完畢時，只需將內部輕輕擦拭乾淨即可。兩側層架可取下清潔，或放入洗碗機中清洗。



1 精準溫控

Miele 蒸爐可精準溫控 40°C 到 100°C，每次烹調都能以最精確的溫度，做出頂級美饌。蒸爐也適用解凍、熱菜、川燙，以及消毒奶瓶和器皿等多元用途。

2 溫度感應器

溫度感應器能從爐內感應溫度，自動調整加熱時間，精準維持設定溫度，智慧節能又省電。

3 蒸汽進出氣孔

純蒸氣在外部產生後才引進烹飪空間內，獨特蒸汽循環系統讓味道彼此不混雜，熱度均勻而快速，用最溫柔的方式輕敷食材。

4 保養簡易

使用外部加熱元件，因此機體內部不會產生水垢，當加熱器需要除垢時，蒸爐會自動出現通知訊息，提醒您進行除垢程序。

5 自動冷凝水減少裝置

底盤加熱器可有效減少蒸煮過程自然產生的冷凝水，讓清潔蒸爐更簡易。

6 獨家外部加熱元件

獨家外部加熱元件獨立於烹飪空間外，蒸氣在外部形成後才注入烹飪空間，如此蒸氣可充分且均勻的循環，切確保持精準溫度並防止多餘水份滲入，營養保留最大化，色澤鮮艷可口。

無限創意的烹調可能



海鮮 / 肉類

純蒸氣完美烹煮，將鮮味發揮極至，保留最大養份。



配料

輕鬆備齊各類佐餐配料，可與主菜同一時間出爐，不多浪費時間與能源。



低溫烹調

魚或肉類可選擇 60°C 至 90°C 低溫烹調，口感更加軟嫩多汁。



湯品

最長可連需蒸燉 2 小時，無需加水或頻顧爐火，湯品澄澈清爽。



解凍

在 60°C 狀況下溫和解凍，不破壞食材組織。



發酵

精準 40°C 恆溫，鬆軟麵糰發酵更美味。



養生補品

製作各類燉品或滴雞精，產後滋補或日常強身皆合適。



消毒奶瓶

高溫殺菌只需 100°C，15 分鐘，簡單快速完成消毒。



甜點

純蒸甜點爽口綿密，低糖低油，為家人健康把關。



高溫消毒棉巾

使用 100°C 消毒擦手棉巾，讓用餐暖手又暖心。



嬰兒食品

輕鬆準備嬰兒副食品，營養又健康，寶貴開心媽媽也安心。



融化巧克力

再也不用麻煩的隔水加熱，90°C 即成滑順的巧克力醬。



蛋料理

運用不同溫度與時間，就可做出變化無窮的美味蛋料理。



優格

鮮奶以溫度 40°C、5 個小時進行發酵，健康的優格就完成了。



翻熱

純蒸氣維持濕潤口感，均勻而快速的熱力保留最大養份。



番茄去皮

番茄、水蜜桃與杏仁，只需 3 分鐘，便可以去皮。



醃漬封藏

可自製果醬，還可消毒瓶罐，保存醃漬物風味。



川燙

可川燙蔬菜或走活水去除肉類腥味，方便簡易。



款式型號

DG6010 標準款



DG6010 豪華款

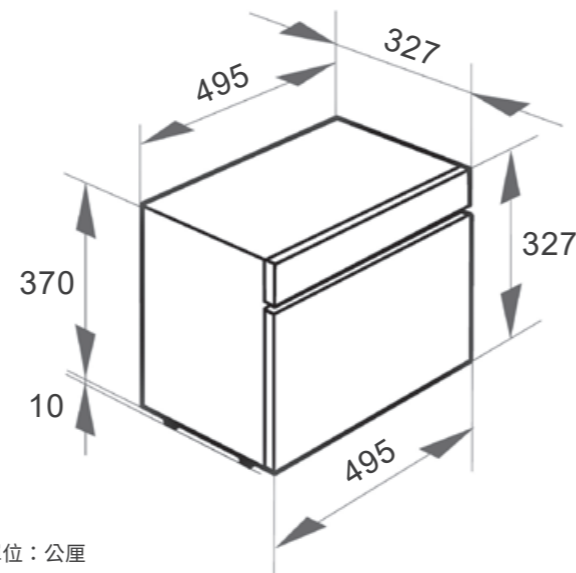


DG6001 極光白款



機體規格

- 獨家純蒸技術，首創外部加熱水容器。
- 全新 EasySensor 觸控感應式螢幕。
- 精準溫控 40°C ~100°C，創造多元烹調可能。
- 三層式料理區，可同時烹煮多道料理，味道不混雜。
- 底部加熱器可有效減少水氣凝結產生。
- 最長可連續烹煮 90 分鐘。
- 內建自動除垢功能。
- 安全關機功能。
- 容量：24L
- 尺寸：H38.2*W49.5*D32.7cm
- 重量：20kg
- 電壓：220V/ 60Hz
- 產地：德國



標準配件



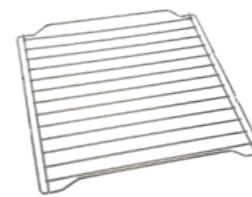
滴水盤 × 1

滴水盤宜放置於蒸爐底層，且適用於蒸煮有醬汁的蔬菜、魚類、肉類等料理與米飯。



穿孔不鏽鋼調理盤 × 2

適用於蒸煮無醬汁的蔬菜、魚類、肉類等料理。



網架 × 1

可將各類器皿放置於網架上，例如湯鍋，造型盤等。



除垢錠

除垢錠適用於清理全系列 Miele 蒸爐。隨機附贈 2 片除垢錠 (圖為一盒 6 片)。

豪華款限定加贈配件



高深湯盆附蓋 × 1 (豪華款限定配件)

高深容量讓嫩煮或湯品料理更加靈巧方便。