

Miele

Gavetas aquecedoras Gourmet e gavetas de vácuo

Design Partner · Miele Especialista

Versão maio 2021

Miele. Immer Besser.



Miele



GAVETAS AQUECEDORAS GOURMET





Adaptação ideal às suas exigências

As medidas do nicho e os tamanhos das gavetas aquecedoras Gourmet

Tamanhos e medidas do nicho

As nossas gavetas aquecedoras Gourmet Miele estão disponíveis em três tamanhos e são adequadas para diferentes situações e dimensões de instalação.



A clássica: 14 cm de altura, 60 cm de largura

Graças à sua altura de 14 cm, a gaveta aquecedora Gourmet pode ser facilmente combinada com um aparelho compacto de 45 cm de altura como, por exemplo, uma máquina de café, um forno a vapor, um forno a vapor combinado ou um forno com micro-ondas para um nicho de 60 cm de altura.



As extras grandes: 29 cm de altura, 60 cm de largura

A nossa gaveta aquecedora Gourmet com 29 cm de altura é muito espaçosa. Juntamente com um forno clássico com 60 cm de altura ou um forno a vapor combinado XXL, obtém a melhor combinação para um nicho com 88 cm de altura, aproveitando desta forma ao máximo o espaço disponível.



A combinação perfeita para nichos de 90 cm

Ao combinar dois aparelhos com 45 cm de altura sobrepostos, deve ser instalado ao lado um aparelho com 60 cm de altura. A gaveta aquecedora Gourmet ESW 7030 é a solução perfeita para preencher o nicho por baixo do aparelho de 60 cm de altura. A frente, com 32 cm de altura é mais alta do que outras gavetas Gourmet da Miele. Deste modo, é minimizada a folga visível entre a gaveta e o eletrodoméstico colocado em cima, ajustando-se à medida do espaço entre os eletrodomésticos de 45 cm de altura.

Para otimizar o espaço entre dois eletrodomésticos de 45 cm neste tipo de combinação, recomendamos utilizar a prateleira ENB 1060.

Também é possível combinar a ESW 7030 com a garrafeira Miele KWT 6422 iG e um eletrodoméstico com 60 cm de altura ao lado.



Que características se adaptam melhor às suas necessidades?

As características em destaque* das gavetas aquecedoras Gourmet

Exclusivo Miele Cozinhar a baixas temperaturas

Trate da melhor forma a carne de alta qualidade com o modo de funcionamento Cozinhar a baixas temperaturas. Com este método profissional, a carne é cuidadosamente cozinhada a baixas temperaturas para que os aromas e nutrientes sejam conservados ao máximo. A sua carne fica tenra, aromática e suculenta, podendo ser cortada imediatamente após o processo de confeção. O tempo de repouso deixa de ser necessário, uma vez que o suco da carne é uniformemente distribuído.



Quatro modos de funcionamento

4 em 1: aquecimento de chávenas ou pratos, manter alimentos quentes ou cozinhar com temperaturas baixas.

Comando SensorTouch

Visor tátil, elegante e inovador: controle comodamente o painel tátil com a tecnologia mais moderna.



Push2Open

Abertura rápida: basta uma leve pressão na gaveta.

Função Timer

Automático: a gaveta desliga-se automaticamente após decorrer o tempo programado.

Variedade de aplicações

A gaveta aquecedora Gourmet também é ideal para desidratar, secar ervas, levedar massa, derreter chocolate e muito mais.

O que significa cada ícone?

Ícones para gavetas aquecedoras da Geração 7000

Comando



SensorTouch

Altura do aparelho



14 cm

Capacidade de carga: serviço para 6 pessoas.



29 cm

Cozinhar a baixas temperaturas



Cozinhar a baixas temperaturas

As receitas de carne a baixas temperaturas tornam-se automaticamente um petisco.

Push2open



Push2open

A abertura automática é ativada através de uma leve pressão na gaveta.

Calhas telescópicas



Calhas telescópicas

A gaveta pode ser completamente aberta para um fácil acesso.

Timer



Timer

Timer de 4 horas que se desliga automaticamente após decorrer o tempo programado.

Grelha



Rack

Para a colocação de alimentos e de louça em 2 níveis.

Gavetas aquecedoras Gourmet



Gaveta aquecedora Gourmet

ESW 7010

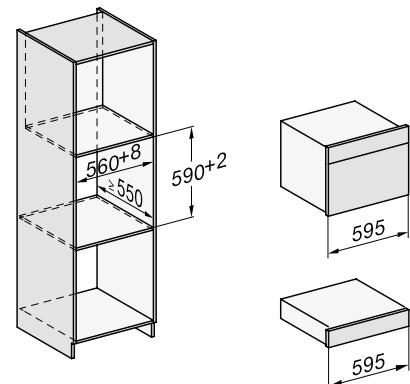
- Gaveta aquecedora Gourmet para nicho de 14 cm de altura
- Design VitroLine e ArtLine
- Capacidade para um serviço de jantar para 6 pessoas
- Sistema de abertura Push2Open
- Pré-aquecer louça
- Manter alimentos quentes
- Cozinhar a baixas temperaturas
- Conectividade: Miele@home, WiFiConn@ct, controlo através da app Miele@mobile
- Medidas da gaveta aquecedora em mm (L x A x P): 595 x 141 x 570

Gaveta aquecedora Gourmet

ESW 7110

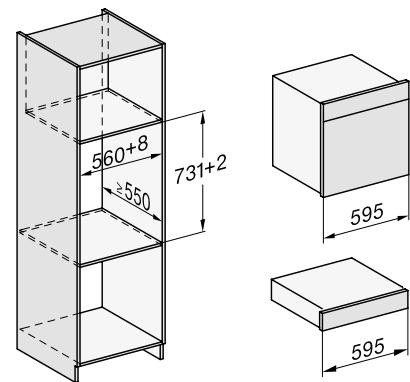
- Gaveta aquecedora Gourmet para nicho de 14 cm de altura
- Design PureLine
- Capacidade para um serviço de jantar para 6 pessoas
- Sistema de abertura Push2open
- Pré-aquecer louça
- Manter alimentos quentes
- Cozinhar a baixas temperaturas
- Conectividade: Miele@home, WiFiConn@ct, controlo através da app Miele@mobile
- Medidas da gaveta aquecedora em mm (L x A x P): 595 x 141 x 570

ESW 7010



Instalação por baixo de um forno de 45 cm

ESW 7010



Instalação por baixo de um forno de 60 cm

PVP recomendado

Graphite Grey	1.169 €
N.º de material	11149260
Código EAN	4002516162551

PVP recomendado

N.º de material	11149290
Código EAN	4002516162650

PVP recomendado

Obsidian Black	1.169 €
N.º de material	11149250
Código EAN	4002516162544

Gavetas aquecedoras Gourmet



Gaveta aquecedora Gourmet ESW 7020

- Gaveta aquecedora Gourmet para nicho de 29 cm de altura
- Design PureLine
- Capacidade para um serviço de jantar para 12 pessoas
- Sistema de abertura Push2Open
- Pré-aquecer louça
- Manter alimentos quentes
- Cozinhar a baixas temperaturas
- Conectividade: Miele@home, WiFiConn@ct, controlo através da app Miele@mobile
- Medidas da gaveta aquecedora Gourmet em mm (L x A x P): 595 x 289 x 570

PVP recomendado

Graphite Grey	1.269 €
N.º de material	11149280
Código EAN	4002516162643

PVP recomendado

CleanSteel	1.269 €
N.º de material	11153820
Código EAN	4002516164524

PVP recomendado

Obsidian Black	1.269 €
N.º de material	11149270
Código EAN	4002516162636



Gaveta aquecedora Gourmet ESW 7030

- Gaveta aquecedora Gourmet para nicho de 32 cm de altura
- Design VitroLine e ArtLine
- Capacidade para um serviço de jantar para 12 pessoas
- Sistema de abertura Push2Open
- Pré-aquecer louça
- Manter alimentos quentes
- Cozinhar a baixas temperaturas
- Conectividade: Miele@home, WiFiConn@ct, controlo através da app Miele@mobile
- Medidas da gaveta aquecedora Gourmet em mm (L x A x P): 595 x 317 x 570

PVP recomendado

Graphite Grey	1.329 €
N.º de material	11326670
Código EAN	4002516247586

PVP recomendado

Obsidian Black	1.329 €
N.º de material	11326660
Código EAN	4002516247333



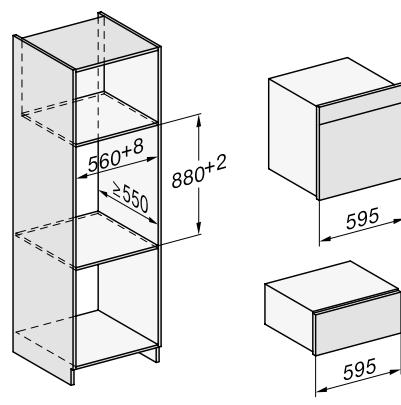
Gaveta aquecedora Gourmet ESW 7120

- Gaveta aquecedora Gourmet para nicho de 29 cm de altura
- Design PureLine
- Capacidade para um serviço de jantar para 12 pessoas
- Sistema de abertura Push2open
- Pré-aquecer louça
- Manter alimentos quentes
- Cozinhar a baixas temperaturas
- Conectividade: Miele@home, WiFiConn@ct, controlo através da app Miele@mobile
- Medidas da gaveta aquecedora Gourmet em mm (L x A x P): 595 x 289 x 570

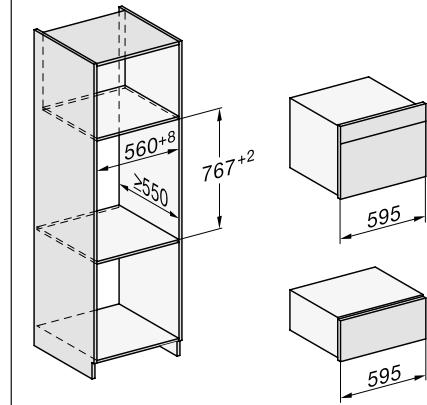
PVP recomendado

N.º de material	11149300
Código EAN	4002516162667

ESW 7020



ESW 7030





GAVETAS DE VÁCUO





Gavetas de vácuo

Preservar o bom sabor

A versátil gaveta de vácuo

A gaveta de vácuo da Miele proporciona-lhe uma grande variedade de aplicações: o armazenamento a vácuo preserva a qualidade dos seus alimentos, conserva-os durante mais tempo ou prepara-os para cozinhar em Sous-vide. Isto é conseguido de forma simples e limpa devido ao embalamento a vácuo em película, à remoção do ar e subsequente selagem hermética. Pode embalar a vácuo, por exemplo, alimentos que não utilizou e congelá-los sabendo que fazê-lo está a garantir a conservação dos nutrientes, sabor e vitaminas, além de ocupar muito menos espaço no congelador. Também pode embalar líquidos, como sopa. Dividir em porções, armazenar e preparar para cozinhar, tudo com apenas um aparelho.



Para experimentar sabores intensos

Ao cozinhar em Sous-vide pode preparar alimentos num saco de vácuo a temperaturas constantemente baixas, no forno a vapor. É particularmente recomendado para a preparação de carne, peixe, legumes e fruta, pois os aromas libertam-se de forma particularmente intensa neste processo. As especiarias e as marinadas combinam na perfeição com a comida, criando um excelente sabor.



Auxiliar prático nas rotinas da cozinha

Os alimentos sabem melhor quando são frescos. No entanto, consegue comprar os ingredientes frescos para cozinhar todos os dias? E se sobrar alguma coisa? Com a gaveta de vácuo da Miele pode conservar os alimentos por muito mais tempo. Através da remoção do ar e, com ele, do oxigénio, a frescura é muito mais duradoura do que acontece com o armazenamento convencional no congelador ou no frigorífico, quer se trate de carne, legumes ou fruta.

Se gostar de preparar porções maiores a fim de as consumir aquecidas posteriormente, por exemplo, alguns dias mais tarde, a gaveta de vácuo garante-lhe uma experiência de sabor total, como no primeiro dia de preparação. Assim pode cozinhar, por exemplo, ao fim-de-semana, com paz e sossego e armazenar a vácuo porções individuais, colocando-as posteriormente no frigorífico. Dessa forma, pode desfrutar de uma refeição deliciosa, mesmo espontaneamente, após um longo dia de trabalho a meio da semana.





Que características se adaptam melhor às suas necessidades?

As características em destaque das gavetas de vácuo de encastrar

Embalar a vácuo

Ao extrair ar e oxigénio, os seus alimentos são preparados de forma ideal para cozinhar em Sous-vide no forno a vapor. Em simultâneo, pode dividir em porções, armazenar, marinhar ou selar peixe, carne e legumes. Outra vantagem: para uma conservação prolongada ao máximo, embale os alimentos a vácuo antes de os congelar. Assim, as vitaminas e o sabor são conservados e evitam-se queimaduras por congelação. Além disso, poupa espaço no congelador.



Comando SensorTouch

Visor tátil, elegante e inovador: operação cómoda do painel tátil com a tecnologia mais moderna.

Três níveis de vácuo

Personalizado: ao embalar a vácuo pode escolher entre três níveis, em função de cada alimento.



Push2Open

Abertura rápida: basta uma leve pressão na gaveta.

Sacos de vácuo próprios para alimentos

Embalagem segura: os sacos de vácuo da Miele são resistentes à temperatura, herméticos e não efetam o sabor dos alimentos.

Recipientes de vácuo reutilizáveis

A alternativa sustentável: ao contrário dos sacos de vácuo, pode reutilizar os recipientes de vácuo.

O que significa cada ícone?

Ícones para gavetas de vácuo

Comando



SensorTouch

Seleção direta dos modos de funcionamento, temperaturas e tempos através de teclas sensoras.

Capacidade de carga



14 cm

Serviço para 6 pessoas.

Embalar a vácuo



Vacuum

Extrai o ar do saco de vácuo.

Push2open



Push2open

A abertura automática é ativada através de uma leve pressão na gaveta.

Timer



Timer

Timer de 4 horas que se desliga automaticamente após decorrer o tempo programado.

Sous-vide



Sous-vide

O sabor e os nutrientes dos alimentos embalados a vácuo são preservados com este tipo de preparação.

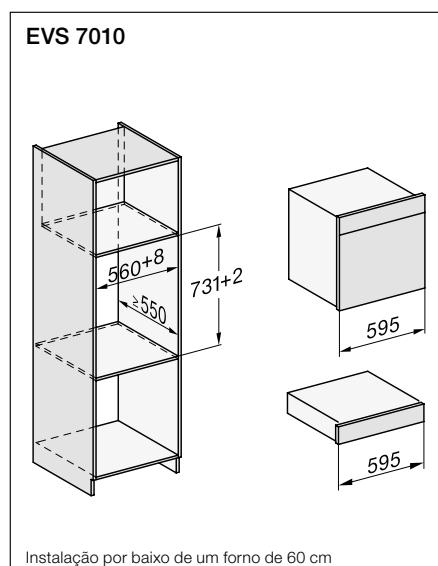
Gavetas de vácuo



Gaveta de vácuo

EVS 7010

- Gaveta de vácuo para nicho de 14 cm de altura
- Capacidade de 8 litros
- Painel de comando com símbolos
- Sistema de abertura Push2Open
- Preparação dos alimentos para cozinhar em Sous-vide
- Embalagem a vácuo de sacos de tamanhos diferentes e de recipientes
- Três níveis de vácuo e selagem
- Sistema de abertura Push2open
- Medidas da gaveta de vácuo em mm (L x A x P): 595 x 141 x 570

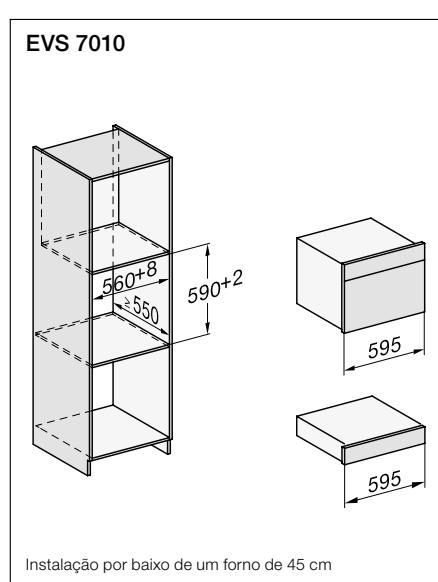


PVP recomendado

Graphite Grey	2.269 €
N.º de material	11149320
Código EAN	4002516162537

PVP recomendado

Obsidian Black	2.269 €
N.º de material	11149310
Código EAN	4002516162520



Miele Portuguesa, Lda.

Avenida do Forte, n.º 5
2790-073 Carnaxide
Telefone: 21 424 81 00
Website: www.miele.pt

Serviço de Apoio ao Cliente
info@miele.pt

Siga-nos através das redes sociais
da Miele Portugal:

**Miele Club****Faça parte do Miele Club.**

Registar o seu eletrodoméstico garante-lhe vantagens.
Aceda à secção Miele Club em miele.pt e saiba quais são.

Fotografe este código QR com a câmara do seu smartphone e aceda ao catálogo digital.

