

Miele

Gavetas aquecedoras Gourmet e gavetas de vácuo

Design Partner · Miele Especialista

Versão maio 2021

Miele. Immer Besser.





GAVETAS AQUECEDORAS GOURMET



Miele

Gavetas Miele



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, 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 succulenta, 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.

* depende do modelo

O que significa cada ícone?

Ícones para gavetas aquecedoras da Geração 7000



Comando

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



Altura do aparelho

Capacidade de carga: serviço para 6 pessoas.



Capacidade de carga: serviço para 12 pessoas.



Cozinhar a baixas temperaturas

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



Push2open

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



Calhas telescópicas

A gaveta pode ser completamente aberta para um fácil acesso.



Timer

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



Grelha

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

Gavetas aquecedoras Gourmet



Gaveta aquecedora Gourmet ESW 7010

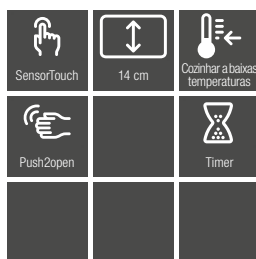
- Gaveta aquecedora Gourmet para nicho de 14 cm de altura
- Design VitroLine e ArtLine
- Capacidade para um serviço de jantar para 6 pessoas
- Sistema de abertura Push2Open
- Pré-aquecer louça
- Manter alimentos quentes
- Cozinhar a baixas temperaturas
- Conectividade: Miele@home, WiFiConn@ct, controlo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

PVP recomendado

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

PVP recomendado

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



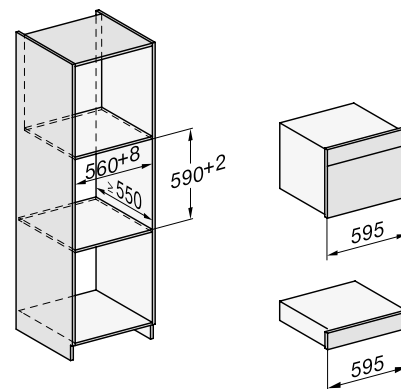
Gaveta aquecedora Gourmet ESW 7110

- 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

PVP recomendado

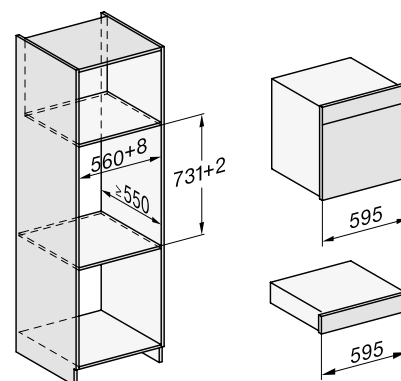
N.º de material 11149290
Código EAN 4002516162650

ESW 7010



Instalação por baixo de um forno de 45 cm

ESW 7010



Instalação por baixo de um forno de 60 cm

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

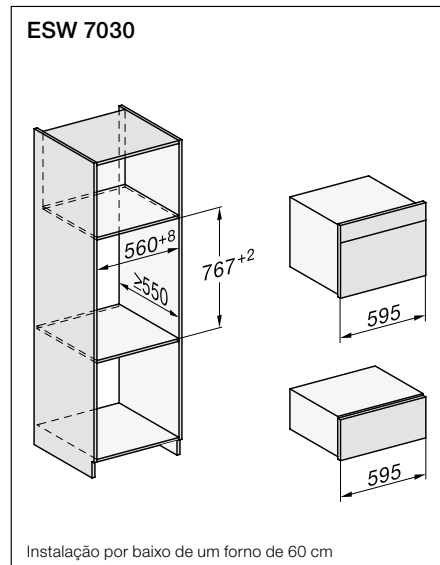
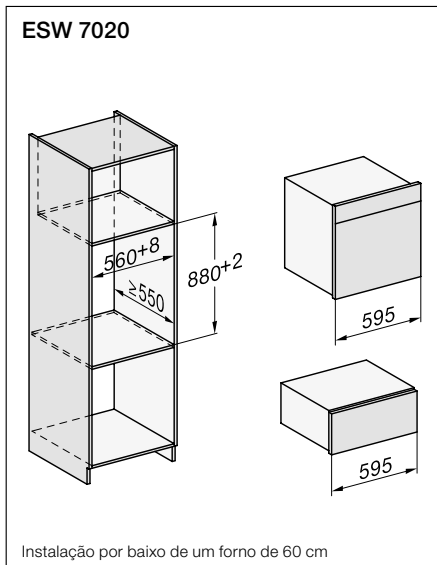


Gaveta aquecedora Gourmet ESW 7120

- 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 (L x A x P): 595 x 289 x 570

PVP recomendado

N.º de material 11149300
Código EAN 4002516162667





GAVETAS DE VÁCUO





Preservar o bom sabor

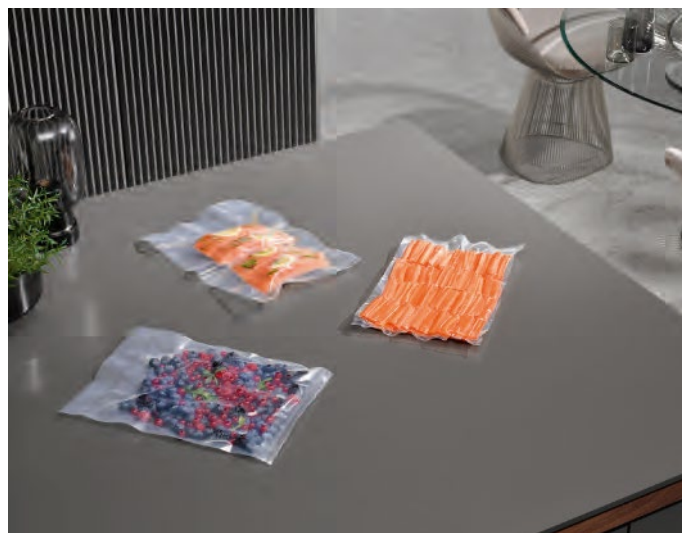
A versátil gaveta de vácuo

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 duradora 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, marinar 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 congelamento. 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 afetam 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

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



Capacidade de carga

Serviço para 6 pessoas.



Embalar a vácuo

Extrai o ar do saco de vácuo.



Push2open

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



Timer

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



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

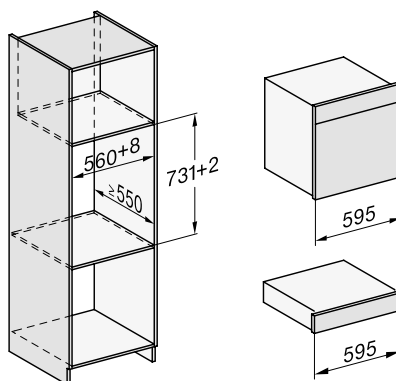
PVP recomendado

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

PVP recomendado

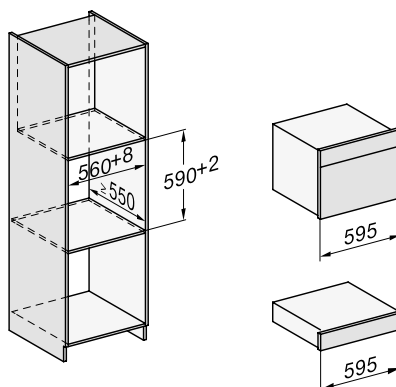
Obsidian Black 2.269 €
N.º de material 11149310
Código EAN 4002516162520

EVS 7010



Instalação por baixo de um forno de 60 cm

EVS 7010



Instalação por baixo de um forno de 45 cm

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.

As características técnicas são válidas, salvo erro tipográfico ou de omissão. Antes da sua aquisição, deverá consultar as etiquetas dos aparelhos no ponto de venda para efeitos de confirmação. As imagens de ambiente presentes neste catálogo são imagens de referência, e não vinculativas.

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

