

# Les innovations Miele indispensables dans votre nouvelle cuisine design

Libérez la puissance du style et de l'innovation dans votre cuisine avec les appareils de cuisine Miele. Spécialement conçus pour les amateurs de design, nos appareils noirs élégants s'intègrent sans effort dans n'importe quelle cuisine au design intemporel. En combinant à la fois le luxe et la fonctionnalité, Miele transforme votre cuisine en un lieu où le style et la technologie de pointe vont de pair.



## Une élégance sans faille : ArtLine (Matt) Black design

Un style épuré, linéaire et sans poignées apparentes : Miele ArtLine est le premier design d'appareils de cuisine encastrables innovants pouvant être intégrés dans toute cuisine design grâce à des façades totalement lisses. Le jeu des ombres et de la lumière donne aux surfaces de la profondeur et des reflets fascinants.



## Miele@Home, connecté à l'avenir

La nouvelle fonction Foodview vous permet de surveiller l'état de votre plat dans le four grâce à une caméra intégrée et de régler les fonctions du four si nécessaire sur votre smartphone. En outre, l'application vous indique également quelles recettes vous pouvez utiliser ou quand vos appareils ont besoin d'être entretenus.

# Design lover



## Taque de cuisson à induction avec hotte intégrée

La taque de cuisson à induction 2-en-1 est le must pour les intérieurs épurés, car elle permet de se passer d'une hotte aspirante séparée. Les zones de cuisson PowerFlex sont parfaites pour les plats à rôtir et casseroles de grande dimension. Bénéficiez maintenant d'une garantie exceptionnelle de 10 ans sur les taques de cuisson avec hotte intégrée.



Envie de plus ?

Participez à l'un de nos ateliers culinaires.

Choisissez 4 appareils de cuisine Miele et bénéficiez de nombreux avantages chez votre revendeur

Les ensembles ci-dessous peuvent tous être modifiés et adaptés à vos besoins. Ces exemples ne visent qu'à vous donner une idée des combinaisons possibles.

### L'ensemble d'entrée de gamme - exemple

Cet ensemble répond parfaitement à tous vos besoins d'amateur de design. Ces appareils de cuisine Miele de qualité sont essentiels pour faire passer votre cuisine à un niveau supérieur. Dotés de la commande Direct Sensor, ces appareils sont simples à utiliser et s'intègrent parfaitement dans toutes les cuisines grâce au design Vitroline noir.

Four



#### H 7262 B

Four avec connectivité, thermosonde et PerfectClean.

1.549,- €

Four avec micro-ondes

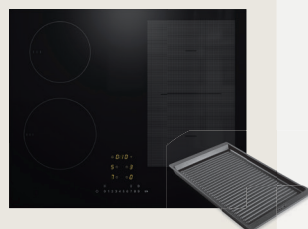


#### H 7240 BM

Combine parfaitement design, connectivité et programmes automatiques.

1.869,- €

Taque de cuisson à induction



#### KM 7466 FL

Avec zone de cuisson PowerFlex et TwinBooster, inclus un coupon pour une plaque grill gourmet compatible.

1.349,- €

Hotte



#### DAS 4620 Matt black

Finition noir mat pour un design intemporel.

899,- €

Lave-vaisselle



#### G 5150 SCVi

Avec tiroir à couverts pratique et programme QuickPowerWash.

1.149,- €

Réfrigérateur



#### K 7127 D

DailyFresh, éclairage LED, SoftClose et SuperFroid pour plus de confort.

979,- €

# Actions

## -10%

### 10% de réduction

Recevez 10% de réduction à l'achat d'un minimum de **4 appareils encastrables Miele différents**.

Action valable jusqu'au 30/04/2024 inclus.



### Garantie gratuite de 125 semaines

Bénéficiez d'une garantie gratuite de 125 semaines sur tous les appareils de cuisine noir mat de notre gamme **125 Gala Edition**.

Action valable jusqu'au 30/09/2025 inclus.

### Conseils gratuits

Recevez gratuitement des informations sur les produits à votre domicile à l'achat de **5 appareils de cuisine** ou plus, dont un four à vapeur.

Action valable jusqu'au 31/12/2024 inclus.

### 10 ans de garantie

Bénéficiez d'une garantie gratuite de 10 ans à l'achat d'**une taque de cuisson avec hotte intégrée**.

Action valable jusqu'au 31/07/2024 inclus.

## L'ensemble le plus populaire - exemple

Un must pour tous les amateurs de design grâce à son design épuré sans poignée. Vous gagnerez également de l'espace avec une taque de cuisson à induction 2-en-1 avec hotte intégrée. Des équipements supplémentaires tels que la thermosonde et la connexion wifi sont indispensables !

A partir du 04/2024

Four



125  
gala  
edition

**H 7464 BPX**

Design intemporel noir mat avec connectivité.  
125 semaines d'extension de garantie

2.899,- €

A partir du 04/2024

Four avec micro-ondes



125  
gala  
edition

**H 7440 BMX**

Design intemporel noir mat avec connectivité.  
125 semaines d'extension de garantie

2.399,- €

Taque de cuisson avec hotte intégrée



**KMDA 7676 FL-U**

Design entièrement noir, zones de cuisson PowerFlex XL avec une performance maximale.

3.499,- €

## L'ensemble premium - exemple

Avec cet ensemble, vous obtenez ce qu'il y a de mieux : non seulement une esthétique raffinée, mais aussi les dernières fonctionnalités et innovations. Immergez-vous dans un monde de design avec ces appareils, dont chaque ligne et chaque forme ont été soigneusement choisies.

A partir du 04/2024

Four



125  
gala  
edition

**H 7860 BPX**

Design noir mat avec connectivité & FoodView.  
125 semaines d'extension de garantie

4.299,- €

A partir du 04/2024

Four à vapeur combiné



125  
gala  
edition

**DGC 7845 HCX Pro**

Design noir mat avec connectivité & HydroClean.  
125 semaines d'extension de garantie

4.499,- €

A partir du 06/2024

Taque de cuisson avec hotte intégrée



125  
gala  
edition

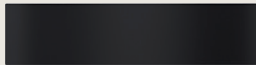
**KMDA 7876**

Design noir mat avec des zones PowerFlex XL & moteur Silence.  
125 semaines d'extension de garantie

3.699,- €

Tiroir culinaire

A partir du 04/2024



125  
gala  
edition

**ESW 7010 obsw**

Idéal pour slow cooking.  
125 semaines d'extension de garantie

1.159,- €

Lave-vaisselle



**G 5150 SCVi**

Avec tiroir à couverts pratique et programme QuickPowerWash.

1.149,- €

Réfrigérateur



**K 7744 E**

PerfectFresh Pro, éclairage LED et compartiment de congélation 4\*.

1.809,- €

Cave à vin

A partir du 04/2024



125  
gala  
edition

**KWT 7112 iG**

Avec FlexiFrame Plus et Push2Open.  
125 semaines d'extension de garantie.

2.969,- €

Lave-vaisselle



125  
gala  
edition

**G 7771 SCVi**

Tiroir MultiFlex 3D et  
125 semaines d'extension de garantie.

2.199,- €

Réfrigérateur



125  
gala  
edition

**K 7747 C**

PerfectFresh Pro et  
125 semaines d'extension de garantie.

1.949,- €



“

**Les appareils de cuisine élégants et sans poignée de Miele s'intègrent magnifiquement dans mon style minimaliste et intemporel.**

**Laura Calleeuw | Architecte d'intérieur**

Notre travail consiste à suggérer de nouvelles idées au client afin d'optimiser sa routine quotidienne. Dans ce cadre, le choix du design, des matériaux, des appareils et du confort général est absolument crucial. Les appareils Miele s'inscrivent parfaitement dans le style "less is more" que je souhaite créer à travers mes concepts. J'aspire à un minimalisme intemporel, à la chaleur et à la sérénité dans mes intérieurs, et les appareils de cuisine noirs, élégants et sans poignée de Miele ont tout à fait leur place dans cette démarche. Le confort du consommateur final est essentiel et nous partageons la même vision à cet égard.

**Rendu d'artiste : Rendeer  
Design : Laura Calleeuw**



Questions fréquentes à propos de nos appareils

## FAQ

Nous avons épluché notre boîte de réception et avons compilé pour vous les questions les plus fréquentes de nos Miele lovers. Lynn, notre experte Miele, est heureuse de vous détailler ci-dessous les meilleures réponses.

### FOUR AVEC MICRO-ONDES

Quant utiliser la fonction Quick & Gentle ?

Cette combinaison des fonctions four et micro-ondes vous fait gagner du temps. Par exemple, la cuisson d'un poulet prend jusqu'à 15 minutes de moins et il devient inutile de décongeler des lasagnes surgelées. La fonction traditionnelle du four cuit la surface des aliments tandis que la fonction micro-ondes les décongèle de l'intérieur.

### FOUR

Comment rendre les frites croustillantes au four ?

La fonction AirFry permet d'obtenir des plats tels que des frites (de légumes), des nuggets de poulet ou des bananes frites délicieusement croustillants en utilisant une faible quantité d'huile. C'est beaucoup plus sain et cela permet de n'utiliser qu'un seul appareil.



### FOUR À VAPEUR COMBINÉ

Mes invités sont en retard, mais tout est prêt dans le four. Que faire ?

Bon nombre de nos appareils de cuisine sont équipés de fonctions « maintien au chaud » et/ou « refroidissement rapide ». Elles permettent de baisser rapidement la température du four en fin de cuisson pour interrompre la cuisson du plat et/ou le maintenir au chaud.

De plus, à la fin de la cuisson à la vapeur, le four refroidit pour atteindre la température de maintien au chaud. Les aliments restent alors au chaud pendant 10 à 15 minutes de plus sans continuer à cuire.

### FOUR À VAPEUR + TIROIR SOUS VIDE

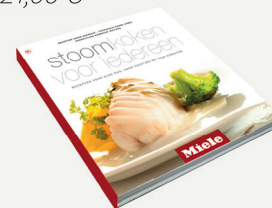
Qu'est-ce que la cuisson sous vide ?

Le sous vide est une méthode de cuisson. Il s'agit de cuire les aliments sous vide, à basse température, souvent jusqu'à atteindre la température à cœur souhaitée. Ce mode de cuisson est aujourd'hui très apprécié, car tout est cuit à la perfection et l'intensité des saveurs et textures naturelles est sublimée.

#### LA CUISSON À LA VAPEUR POUR TOUS

Recettes de base pour le four à vapeur par Karin Verhelst.

« *La cuisson à la vapeur pour tous* », 21,99 €



### FOUR À VAPEUR COMBINÉ

Friteuse à air chaud

Saviez-vous que si vous réglez le taux d'humidité du four combiné Miele à 0 %, vous pouvez l'utiliser comme une friteuse à air chaud ? C'est l'idéal pour les préparations rapides, sans graisse et sans huile. Cela rendra vos petits plaisirs coupables bien moins coupables !



### FOUR PROFI

Comment faire en sorte que la viande reste bien tendre au four ?

Deux possibilités s'offrent à vous. La cuisson à basse température ou la fonction profi, qui ajoute de l'humidité en diffusant un coup de vapeur. Le coup de vapeur enveloppe la préparation et empêche l'humidité naturelle de s'évaporer du plat, qui continue pourtant à cuire. Croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur !

En fonction du temps de cuisson, vous pouvez ajouter 1 à 3 coups de vapeur, programmés ou à la demande.

#### L'EXPERTE



**Lynn De Schuyter,**  
Culinary Manager chez Miele

# Prenez un rendez-vous dans votre Miele Experience Center

## Mollem

Miele Experience Center Mollem  
Z.5 Mollem 480 | 1730 Mollem

🕒 Lundi-Vendredi : 9-17 h

☎ 02 451 16 16

## Bruxelles

Miele Experience Center Bruxelles  
Avenue Louise 3 | 1060 Bruxelles

🕒 Lundi-Samedi : 10-18 h

☎ 02 451 16 16

## Hasselt

Miele Experience Center Hasselt  
Gelatineboulevard 3 | 3500 Hasselt

🕒 Lundi-Samedi : 10-18 h

☎ 02 451 16 16

## Anvers

Miele Experience Center Anvers  
Hopland 6 | 2000 Anvers

🕒 Lundi-Samedi : 10-18 h

☎ 02 451 16 16

Recevez des conseils sur mesure de la part d'un revendeur Miele agréé



Scannez le QR code et cherchez un revendeur où vous pourrez expérimenter les produits Miele.

# Pourquoi choisir Miele ?

## La qualité

Depuis plus de 125 ans vous pouvez compter sur Miele. Nos appareils sont élaborés pour durer. En tant que fabricant unique de ce secteur, Miele fabrique des appareils conçus et testés pour une durée de vie pouvant atteindre 20 ans.



## La technique

Les appareils Miele se traduisent par des résultats exceptionnels, mais aussi par une consommation d'énergie minimale. De nombreuses caractéristiques d'équipement innovantes et uniques à Miele y contribuent. Les innombrables premières places remportées lors de tests de produits renommés dans le monde entier le confirment.



## Le savoir-faire artisanal

Miele offre un véritable savoir-faire artisanal, qui allie vision, précision et passion pour le détail. Chacun de nos produits est fabriqué dans le respect des normes les plus strictes et soumis à des contrôles de qualité rigoureux, jusqu'au test individuel des surfaces avec un gant.



## Le design

Le design Miele se caractérise par des formes épurées, une élégance indémodable et une utilisation intuitive. Qu'il soit doté d'un sélecteur rotatif classique, de capteurs sensitifs discrets ou d'un écran tactile haute résolution, un appareil Miele reste toujours simple et agréable à utiliser.

