

Les innovations Miele qui vous facilitent la vie

Avec une cuisine Miele, la vie est nettement plus simple. Le temps, c'est de l'argent, et grâce à l'efficacité de nos appareils de cuisine, vous gagnez un temps précieux au quotidien. Qu'il s'agisse de fours (à vapeur) autonettoyants, de cuisson rapide ou de réglages automatiques, une cuisine Miele est votre alliée pour parvenir à réaliser les tâches ménagères sans peine. Au milieu de l'agitation de la vie quotidienne, Miele offre la solution parfaite pour gagner du temps et travailler efficacement.



Cuisiner sans effort avec le four à vapeur combiné Miele

Faites l'expérience du confort culinaire avec le dernier DGC Pro dans votre cuisine. Ce four à vapeur combiné vous permet de cuire simultanément 3 éléments différents, en optimisant automatiquement la température, le temps de cuisson et l'ordre de cuisson.

Avec l'application Miele, votre expérience culinaire devient encore plus polyvalente, car vous pouvez concocter un repas Mix&Match savoureux et sain en 30 minutes.



Les fours autonettoyants ? Ils font le travail à votre place !

Les derniers fours Miele et les fours à vapeur combinés sont tous dotés d'une fonction d'autonettoyage qui fait tout le travail de nettoyage à votre place. Les fours Miele sont équipés d'un système de pyrolyse qui utilise une chaleur de 400 °C pour brûler et décoller tous les restes d'aliments. La fonction HydroClean des fours à vapeur combinés permet de nettoyer sans effort grâce à l'eau et au produit HydroCleaner.

Easy life lover



Tranquillité assurée avec les taques de cuisson TempControl

TempControl est la fonction par excellence dont vous avez besoin lorsque vous effectuez plusieurs tâches à la fois. Cette application sur votre taque à induction permet de la température de votre plaque de rester constante, évitant ainsi que votre plat ne brûle. Le réglage sur 1, 2 ou 3 permet de déterminer la chaleur de la taque de cuisson. Avec ces taques de cuisson, vous ne rencontrerez jamais de difficultés.



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

L'ensemble ci-dessous peut être modifié et adapté à vos besoins. Cet exemple ne vise qu'à vous donner une idée des combinaisons possibles.

L'ensemble premium - exemple

Faites l'expérience du luxe ultime dans votre cuisine avec notre ensemble d'appareils de cuisine haut de gamme. Cette collection sophistiquée porte votre confort à un niveau sans précédent grâce à la thermosonde, aux fonctions d'autonettoyage et à bien d'autres choses encore !

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.



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.

Four



H 7660 BP

Pyrolyse pour un nettoyage automatique.

3.299,- €

Four à vapeur



DGC 7645 HC Pro

Mix&Match et préparation de menu.

3.749,- €

Taque de cuisson à induction



KM 7629 FX

Avec TempControl pour des résultats de rôtissage parfaits.

3.199,- €

Hotte

A partir du 05/2024



DAC 2940 Stella*

Intégration harmonieuse et installation Plug&Play.

1.699,- €

Lave-vaisselle



G 7180 SCVi

Lave-vaisselle totalement intégrable avec dosage automatique.

1.699,- €

Réfrigérateur



K 7744 E

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

1.809,- €

*Aussi disponible en inox.

4 conseils pour gagner du temps dans votre cuisine Miele

Il n'est pas toujours évident de préparer un repas sain et savoureux après une journée bien remplie. Que vous cuisiniez pour vous ou pour votre famille, vous recherchez avant tout la rapidité et la facilité. Bonne nouvelle ! Pour cela, Miele est votre meilleur allié en cuisine. Grâce aux dernières innovations apportées à nos appareils, nous vous facilitons la vie et vous permettons de cuisiner efficacement. Découvrez ici nos 4 conseils pour gagner du temps en cuisine.

App Miele@Home

Connectez-vous à l'application Miele@Home

C'est une certitude, l'application Miele vous permet de tirer le meilleur parti de vos appareils Miele et de les utiliser de la manière la plus efficace possible. Vous pouvez par exemple lancer le programme de votre lave-vaisselle via votre smartphone à l'heure où vos panneaux solaires produisent le plus. Ou choisir une recette via l'application et envoyer les instructions de préparation directement à votre four (à vapeur), qui vous indique par message quels ingrédients mettre au four, à quel moment et dans quel ordre. Téléchargez l'application Miele et découvrez comment elle vous facilite la vie.



TwinBooster

Portez votre eau à ébullition avec Twinbooster

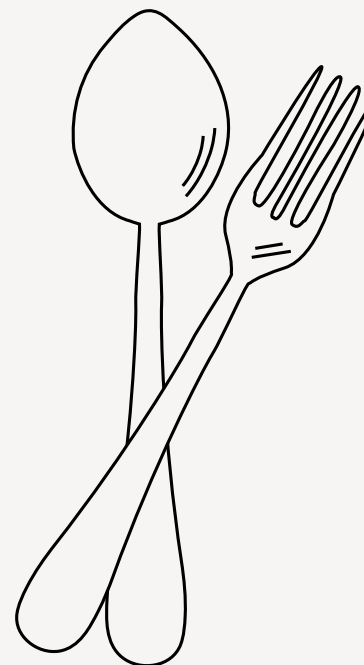
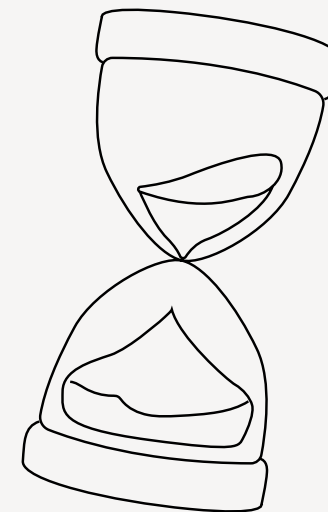
Grâce à la fonction Twinbooster des plaques de cuisson à induction Miele, l'eau bout en moins de temps qu'il n'en faut pour le dire. Cette fonction augmente rapidement la température de votre plaque de cuisson, de sorte que les liquides arrivent immédiatement à ébullition et que vous puissiez très vite y plonger des pommes de terre, du riz ou d'autres ingrédients.



QuickPowerWash

Lavez la vaisselle en moins d'une heure et de manière économique

Sur nos derniers lave-vaisselle, vous bénéficiez désormais du programme QuickPowerWash. Ce programme permet d'obtenir des résultats de séchage et de nettoyage optimaux en seulement 58 minutes ! De plus, le dosage automatique du détergent PowerDisk vous offre encore plus de confort. Avec cette pastille, vous aurez l'esprit tranquille pendant un mois. Vous obtiendrez les meilleurs résultats sans plus devoir administrer manuellement le produit.



Préparation de menu

Laissez votre four à vapeur combiné réfléchir pour vous

Le dernier four à vapeur combiné DGC Pro de Miele est un régal à utiliser pour préparer un repas complet. Grâce au programme « Préparation de menu », vous pouvez cuire à la vapeur jusqu'à trois ingrédients différents en même temps. L'appareil calcule la température, le temps de cuisson et la séquence. Pour un résultat optimal, il vous suffit de placer les aliments dans le four à vapeur au moment et dans l'ordre indiqué.



Scannez et découvrez plus de conseils pour vous faciliter la vie.