

Les innovations Miele indispensables dans votre nouvelle cuisine

Obtenez le meilleur avec Miele, le pionnier des innovations en matière de cuisine. Grâce à nos appareils de cuisine, vous parviendrez sans peine à réaliser des prouesses gastronomiques dans votre propre cuisine. Nos dernières technologies vous accompagnent dans votre voyage vers la perfection culinaire.



Viser la perfection avec la thermosonde

Pour un chef coq comme vous, il n'y a rien de plus important que la température à cœur d'une pièce de viande ou de poisson. Nos fours (à vapeur) Miele l'indiquent au degré près grâce à leur thermosonde intégrée. Notre gamme comprend des thermosondes avec ou sans fil, toutes aussi précises les unes que les autres !



Le four à vapeur combiné : sain, juteux et croustillant !

La cuisson à la vapeur permet non seulement de préserver davantage la couleur et la saveur des aliments, mais aussi de conserver jusqu'à 50 % de vitamines et de minéraux en plus dans vos plats ! De plus, le four à vapeur combiné de Miele vous permet d'obtenir des préparations délicieusement juteuses à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur.

Food lover



Cuisiner magnifiquement grâce aux taques de cuisson PowerFlex

Grâce à la fonction PowerFlex de nos taques de cuisson, vous pouvez chauffer facilement de grandes poêles ou casseroles. Grâce à la reconnaissance intelligente du récipient, la taque de cuisson chauffe instantanément la bonne surface, que les casseroles soient petites ou grandes.



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 le plus populaire - exemple

Cet ensemble est un incontournable pour tous les chefs coqs à la maison. Grâce à la commande intuitive M-touch, un design épuré et la thermosonde intégrée, ces appareils sont indispensables pour un amateur de bonne cuisine !

Four



H 7660 BP

Thermosonde, BrilliantLight et nettoyage automatique.

3.299,- €

Four à vapeur combiné



DGC 7640 HC Pro

Avec des programmes automatiques et HydroClean.

3.549,- €

Taque de cuisson avec hotte intégrée



KMDA 7473 FL-U Silence

4 grandes zones de cuisson dont 2 zones Flex.

3.099,- €

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.

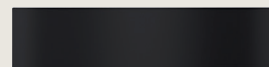


10 ans de garantie

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.

Tiroir de mise sous vide



EVS 7010 obsw

Pour les préparations sous-vide et les marinades (accélérées).

2.599,- €

Lave-vaisselle



G 5150 SCVi

Avec tiroir à couverts pratique et programme QuickPowerWash.

1.149,- €

Réfrigérateur



K 7343 D

PerfectFresh Pro pour fraîcheur prolongée.

1.459,- €

Plat principal

👤 6 | ⌚ 50 minutes

Ustensiles :

1 plat pour cuisson à la vapeur non perforé,
2 plats pour cuisson à la vapeur perforés, grill, plaque de cuisson universelle, thermosonde

LES INGRÉDIENTS

Les légumes

Panais 400 g
épluchés, coupés en dés

Crème fraîche, 35% 200 ml

Champignons 60 g
nettoyés, coupés en tranches

Légumes de saison ✓

Côte à l'os

Côte à l'os 1
à température ambiante

Poivre & sel ✓

Finition

Roquette 50 g

Huile d'olive 150 ml
douce

Poivre & sel ✓

Côte à l'os avec crème de panais et légumes de saison

PRÉPARATION

Étape 1 : Les légumes

- Disposez les dés de panais dans un plat pour cuisson à la vapeur non perforé.
- Ajoutez-y la crème.
- Placez les champignons dans un plat pour cuisson à la vapeur perforé.
- Placez les légumes de saison dans un plat pour cuisson à la vapeur perforé.
- Faites cuire les légumes à la vapeur.

⚙️ **Utilisations spéciales :** Préparation de menu.

Étape 2 : Le côte à l'os

- Préchauffez votre grill (position 7 maximum).
- Assaisonnez la viande et grillez-la.
- Retournez la viande après quelques minutes.
- Disposez la viande sur la grille au centre du four et placez une plaque de cuisson universelle sur le rail inférieur.
- Insérez la thermosonde dans la viande et cuisez au four.

⚙️ **Cuisson combinée :** Chaleur sole-voûte | 160°C | 30% | 48°C à cœur

Étape 3 : Finition

- Mixez les dés de panais et la crème jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Assaisonnez selon votre goût.
- Sortez la côte à l'os du four et mélangez les champignons avec le jus de viande dans la plaque de cuisson universelle.
- Dressez la crème de panais, les champignons et les légumes dans l'assiette.
- Coupez la viande et déposez-la dans l'assiette.
- Arrosez d'un filet d'huile à la roquette.
- Il ne vous reste plus qu'à donner un tour de moulin à poivre et c'est prêt !

