

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

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

Ces appareils de cuisine Miele de qualité vous simplifient la vie et vous permettent de profiter au maximum de votre temps. Cette base d'appareils encastrables offre le plus grand confort à un prix abordable. Avec la commande DirectSensor, la fonction HydroClean, le wifi-connect et bien plus encore, vous effectuez vos tâches ménagères sans effort et en un rien de temps.

Four



H 2861-1 BP

Four multifonctions en design combinable avec fonction AirFry, mise en réseau et PerfectClean.

1.399,- €

Four avec micro-ondes

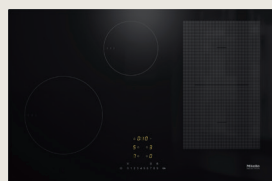


H 7240 BM

Design facile à combiner avec programmes automatiques.

2.019,- €

Taque de cuisson à induction



KM 7474 FL

Zone de cuisson PowerFlex pour une puissance maximale, TwinBooster et fonction de maintien au chaud.

1.559,- €

Hotte



DAS 4920

Hotte télescopique avec commande EasySwitch pour une utilisation pratique.

869,- €

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.

929,- €

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.

L'ensemble le plus populaire - exemple

Cet ensemble est un incontournable pour tous ceux qui aiment la facilité grâce à sa simplicité d'utilisation et à ses gadgets innovants. Vous profiterez également d'une taque de cuisson à induction avec hotte intégrée, qui adapte automatiquement sa puissance d'aspiration à l'intensité de votre cuisson.

Four



H 7460 BP

80 programmes automatiques et nettoyage automatique.

2.579,- €

Four avec micro-ondes



H 7440 BM

Programmes automatiques et modes combinés.

2.469,- €

Taque de cuisson avec hotte intégrée

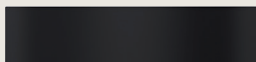


KMDA 7473 FL-U Silence

4 grandes zones de cuisson dont 2 zones Flex.

3.199,- €

Tiroir culinaire



ESW 7010 obsw

Idéal pour le préchauffage des plats et slow cooking.

1.149,- €

Lave-vaisselle



G 5150 SCVi

Avec tiroir à couverts pratique et programme QuickPowerWash.

1.099,- €

Combiné réfrig./ congélation



KFN 7734 C

DailyFresh, NoFrost, éclairage LED, SoftClose et SuperFroid.

1.889,- €

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 !

Four



H 7660 BP

Pyrolyse pour un nettoyage automatique.

3.299,- €

Four à vapeur



DGC 7645 HC Pro

Mix&Match et préparation de menu.

4.179,- €

Taque de cuisson à induction



KM 7629 FX

Avec TempControl pour des résultats de rôtissage parfaits.

3.349,- €

Hotte



DAC 2940 Stella*

Intégration harmonieuse et installation Plug&Play.

1.599,- €

Lave-vaisselle



G 7280 SCVi

Tiroir à couverts, séchage AutoOpen, QuickPowerWash et installation FrontFit.

1.779,- €

Réfrigérateur



K 7748 C

PerfectFresh Pro, éclairage LED, SoftClose et SuperFroid pour plus de confort.

1.899,- €

*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

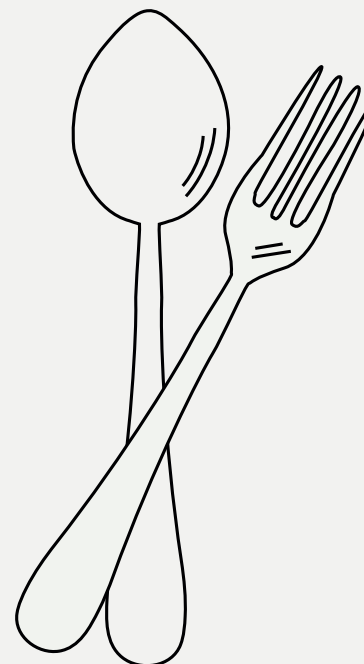
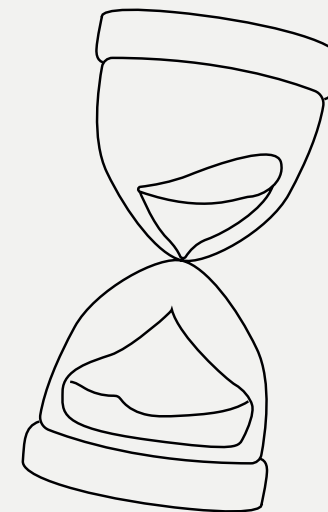
Grâce à la fonction Twinbooster des plaques de cuisson à induction Miele, l'eau bout en moins de temps qu'il n'en faut pour le dire. Cette fonction augmente rapidement la température de votre plaque de cuisson, de sorte que les liquides arrivent immédiatement à ébullition et que vous puissiez très vite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

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



Manuela Lefevre,
Culinary Manager
chez Miele



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.