

# 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

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'expert culinaire. Vous disposez d'une base d'appareils de cuisine Miele de qualité pour amener vos recettes 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 Pureline.

Four



#### H 7262 B

Four avec affichage en texte clair, thermosonde et PerfectClean.

1.649,- €

Four avec micro-ondes



#### H 7240 BM

Facile à combiner avec programmes automatiques et modes combinés.

2.039,- €

Taque de cuisson à induction



#### KM 7373

4 zones de cuisson dont 1 zone PowerFlex, idéal pour les grandes casseroles.

1.199,- €

Hotte



#### DAC 4940 Stella Ambient

Intégration harmonieuse et installation Plug&Play. Egalement en noir mat et blanc mat.

2.099,- €

Lave-vaisselle



#### G 5150 SCVi

Avec tiroir à couverts pratique et programme QuickPowerWash.

1.099,- €

Réfrigérateur



#### K 7127 D

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

919,- €

# 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 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 avec  
micro-ondes



**H 7640 BM**

Avec programmes automatiques et thermosonde.

2.879,- €

Taque de cuisson  
avec hotte intégrée

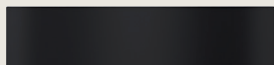


**KMDA 7473 FL-U  
Silence**

4 grandes zones de cuisson dont 2 zones Flex.

3.199,- €

Tiroir de mise  
sous vide



**EVS 7010 obsv**

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

2.829,- €

Lave-vaisselle



**G 5150 SCVi**

Avec tiroir à couverts pratique et programme QuickPowerWash.

1.099,- €

Réfrigérateur



**K 7347 C**

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

1.449,- €

## L'ensemble premium - exemple

Cet ensemble parle de lui-même : il vous offre le meilleur ! Le design le plus luxueux, une thermosonde sans fil et une large gamme de programmes de cuisson automatiques. Grâce à ces appareils, vivez une expérience culinaire de la plus haute qualité.

Four



**H 7860 BP**

Thermosonde sans fil, BrilliantLight et FoodView.

4.269,- €

Four à vapeur  
combiné

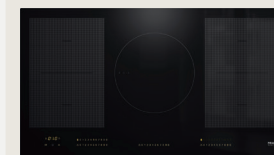


**DGC 7840 HC Pro**

Avec des programmes automatiques, HydroClean et thermosonde.

4.549,- €

Taque de cuisson à  
induction



**KM 7594 FL**

2 zones PowerFlex pour une puissance maximale.

2.749,- €

Hotte



**DAC 4940 Stella  
Ambient\***

Intégration harmonieuse et installation Plug&Play.

2.099,- €

Lave-vaisselle



**G 7273 SCVi**

Avec tiroir à couverts, séchage AutoOpen et QuickPowerWash.

1.639,- €

Réfrigérateur



**K 7748 C**

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

1.899,- €

\*Aussi disponible en noir mat et blanc mat.



## 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 !



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.