

The Miele logo is displayed in white, bold, sans-serif font on a red rectangular background. The background of the entire advertisement is a photograph of a modern kitchen. It features a dark, vertically-slatted wall with three built-in Miele appliances: a microwave, a coffee machine, and an oven. In the foreground, there is a white marble countertop with a wooden stool, a glass of water, and a frying pan. Below the countertop, a wooden shelving unit holds several jars of colorful dried flowers. A large green plant is visible in the background to the right.

Trouvez la cuisine de
vos rêves avec Miele

A quoi ressemble la cuisine Miele de vos rêves ?

La cuisine idéale est différente pour chacun. Certains visent des performances culinaires, d'autres préfèrent un design élégant et pour certains, une cuisine Miele n'a qu'une seule mission : leur simplifier la vie ! Nous avons composé différents ensembles d'appareils de cuisine pour chacun d'entre vous, afin de répondre à vos besoins spécifiques. Découvrez dans ce magazine les appareils de cuisine que nous recommandons aux food lover, design lover et easy life lover. Quelle est votre préférence ?

Composez votre ensemble de 4 appareils de cuisine encastrables et bénéficiez de 10 % de réduction chez votre revendeur Miele.



CONTENU

| | |
|-------------------------------|-----------|
| Food lover | 4 |
| Exemples d'ensembles | 6 |
| Recette Côte à l'os | 10 |
| Design lover | 12 |
| Exemples d'ensembles | 14 |
| Inspiration | 18 |
| Easy life lover | 20 |
| Exemples d'ensembles | 22 |
| Conseils pour gagner du temps | 26 |



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 !



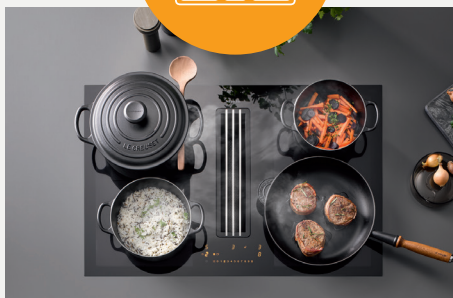
Le four à vapeur combiné : sain, juteux et croustillant !

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.

Miele **5**

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,- €

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 31/05/2024 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 31/12/2024 inclus.

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,- €

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

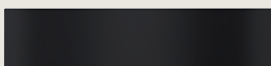


KMDA 7473 FL-U Silence

4 grandes zones de cuisson dont 2 zones Flex.

3.199,- €

Tiroir de mise sous vide



EVS 7010 obsw

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

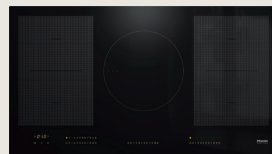


DGC 7840 HC Pro

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.

Miele 9

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

Côte à l'os

avec crème de panais et légumes de saison

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 ✓

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 !

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.

Miele **13**

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.

1.649,- €

Four avec micro-ondes

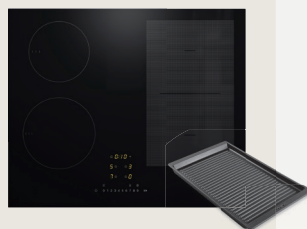


H 7240 BM

Combine parfaitement design, connectivité et programmes automatiques.

2.019,- €

Taque de cuisson à induction



KM 7466 FL

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

1.219,- €

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 31/05/2024 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 31/12/2024 inclus.

Hotte



DAS 4620 Matt black

Finition noir mat pour un design intemporel.

749,- €

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,- €

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 !

Four



H 7464 BPX

Design intemporel noir mat avec connectivité.

125 semaines d'extension de garantie

2.869,- €

Four avec micro-ondes



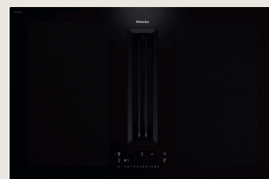
H 7440 BMX

Design intemporel noir mat avec connectivité.

125 semaines d'extension de garantie

2.569,- €

Taque de cuisson avec hotte intégrée

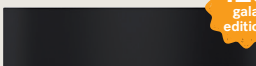


KMDA 7676 FL-U

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

3.399,- €

Tiroir culinaire



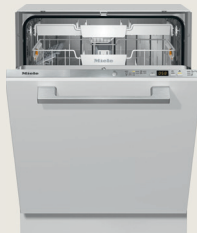
ESW 7010 obsw

Idéal pour slow cooking.

125 semaines d'extension de garantie

1.149,- €

Lave-vaisselle



G 5150 SCVi

Avec tiroir à couverts pratique et programme QuickPowerWash.

1.099,- €

Réfrigérateur



K 7747 D

PerfectFresh Pro, éclairage LED et 125 semaines d'extension de garantie.

1.899,- €

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.

Four



125
gala
édition

H 7860 BPX

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

4.369,- €

Four à vapeur combiné



125
gala
édition

DGC 7845 HCX Pro

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

4.749,- €

Taque de cuisson avec hotte intégrée



125
gala
édition

KMDA 7876

Design noir mat avec des zones PowerFlex XL & moteur Silence.

3.699,- €

Cave à vin



125
gala
édition

KWT 7112 iG

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

2.919,- €

Lave-vaisselle



125
gala
édition

G 7771 SCVi

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

2.199,- €

Réfrigérateur



125
gala
édition

K 7747 C

PerfectFresh Pro et 125 semaines d'extension de garantie.

1.899,- €

*Aussi disponible en inox et blanc mat.

Miele 17



18 Miele





“

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



Miele 19



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 à 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.

Miele 21

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

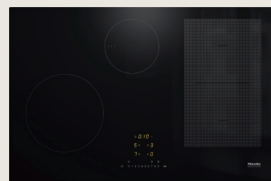


H 7240 BM

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,- €

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 31/05/2024 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 31/12/2024 inclus.

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,- €

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

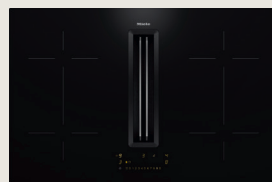


H 7440 BM

Programmes automatiques et modes combinés.

2.469,- €

Taque de cuisson avec hotte intégrée

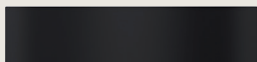


KMDA 7473 FL-U Silence

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.

Miele **25**

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

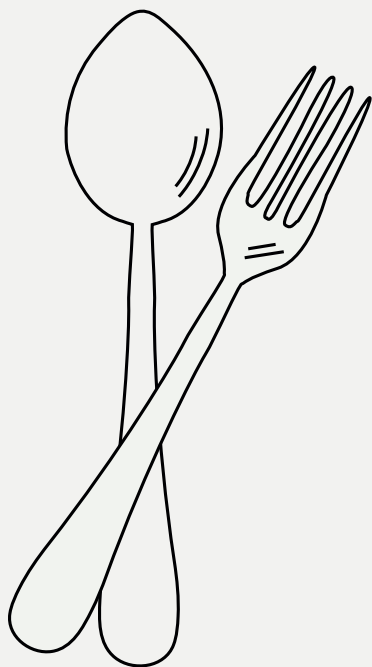
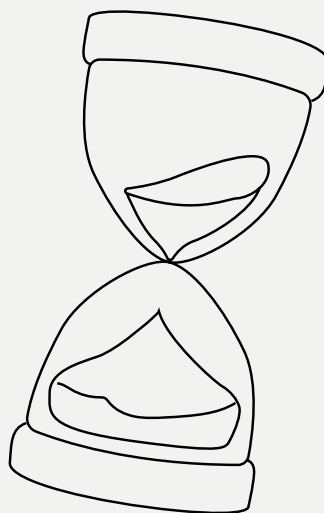
Grâce à la fonction Twinbooster des taques de cuisson à induction Miele, l'eau bout en moins de temps qu'il n'en faut pour le dire. Cette fonction augmente rapidement la température de votre taque de cuisson, de sorte que les liquides arrivent immédiatement à ébullition et que vous puissiez très vite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

Miele



Sous réserve de modification des prix.