

De Miele innovaties die niet mogen ontbreken in uw designkeuken

Ontketen de kracht van stijl en innovatie in uw keuken met de Miele keukentoestellingen. Speciaal ontworpen voor de designliefhebber, combineren onze strakke, zwarte toestellen moeiteloos met elk tijdloos keukenontwerp. Ervaar ultieme luxe en functionaliteit in één, waarmee Miele uw keuken transformeert tot een plek waar stijl en geavanceerde technologie hand in hand gaan.



Feilloos elegant: ArtLine (Matt) Black design

Puur, rechtlijnig en helemaal zonder grepen: Miele ArtLine is de designserie van innovatieve inbouwtoestellen die dankzij zijn vlakke fronten naadloos kan worden geïntegreerd in elke designkeuken. Het licht- en schaduwspel zorgt voor diepte in het oppervlak en creëert fascinerende reflecties.



Miele@Home, geconnecteerd met de toekomst

Dankzij de FoodView functie kan u via een ingebouwde camera de staat van uw gerecht in de oven volgen en de ovenfuncties bijstellen indien nodig op uw smartphone. Daarnaast komt u via de app ook te weten welke recepten u kan uitproberen met de restjes in uw koelkast.

Design lover



Inductiekookplaat met geïntegreerde dampkap

De 2-in-1 inductiekookplaat is dé must have voor een strak interieur, zonder de noodzaak van een afzonderlijke dampkap. Hierdoor creëert u meer ruimte in uw keuken. De PowerFlex kookzones zijn perfect voor het plaatsen van grote braadsledes en kookpotten. Ontvang nu een uitzonderlijke garantie van 10 jaar op kookplaten met geïntegreerde dampkap.



Zin in meer?

Neem deel aan een kiesworkshop.

Kies 4 Miele keukentoeestellen en ontvang mooie voordelen bij uw verdeler

Alle sets hieronder kunnen naar wens aangepast worden en dienen louter om u een idee te geven wat mogelijk is.

Toegankelijke set - voorbeeldset

Deze set voldoet perfect aan al uw wensen als designliefhebber. Deze kwalitatieve Miele keukentoeestellen zijn fundamenteel om uw keukenontwerp naar een hoger niveau te tillen. Met de Direct Sensor bediening zijn deze toestellen gemakkelijk in gebruik en dankzij het Vitroline black design zeer toegankelijk voor elke keuken.

Oven



H 7262 B

Oven met connectivity, spijzenthermometer en PerfectClean.

€ 1.549,-

Oven met microgolfoven

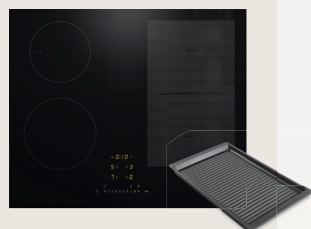


H 7240 BM

Perfect te combineren design met connectivity & automatische programma's.

€ 1.869,-

Inductiekookplaat



KM 7466 FL

PowerFlex kookzone en TwinBooster, inclusief voucher voor gratis gourmet-grillplaat.

€ 1.349,-

Dampkap



DAS 4620 Matt black

Matzwarte afwerking voor een tijdloos design.

€ 899,-

Vaatwasser



G 5150 SCVi

Met handige besteklade en QuickPowerWash programma.

€ 1.149,-

Koelkast



K 7127 D

DailyFresh, led-verlichting, SoftClose en SuperKoelen voor meer comfort.

€ 979,-

Acties

-10%

10% korting

Ontvang 10% korting bij aankoop van minimum **4 verschillende Miele inbouwtoestellen.**

Actie geldig t.e.m. 30/04/2024.



125 weken verlengde garantie

Ontvang 125 weken verlengde garantie bij aankoop van een matzwart toestel uit onze **125 Gala Edition.**

Actie geldig t.e.m. 30/09/2025.

Gratis productadvies

Ontvang gratis productinformatie bij u thuis **vanaf 5 keukentoeestellen,** waaronder 1 stoomoven.

Actie geldig t.e.m. 31/12/2024.

10 jaar garantie

Gratis 10 jaar garantie bij aankoop van een **kookplaat met geïntegreerde dampkap.**

Actie geldig t.e.m. 31/07/2024.

Meest gekozen set - voorbeeldset

Een must have voor elke design lover door zijn strak, greeploos ontwerp. Daarnaast creëert u meer ruimte dankzij de 2-in-1 inductiekookplaat met geïntegreerde dampkap en bekomt u een gestroomlijnd design in heel uw keuken. Ook extra snufjes als spijzethermometer en wifi-connect kunnen niet ontbreken!

Vanaf 04/2024

Oven



125
gala
edition

H 7464 BPX

Tijdloos matzwart design met connectivity.
125 weken verlengde garantie

€ 2.899,-

Vanaf 04/2024

Oven met
microgolfoven



125
gala
edition

H 7440 BMX

Tijdloos matzwart design met connectivity.
125 weken verlengde garantie

€ 2.399,-

Inductiekookplaat
met geïntegreerde
dampkap



KMDA 7676 FL-U

Volledig zwart premium design, PowerFlex XL kookzones met maximale kookprestatie.

€ 3.499,-

Premium set - voorbeeldset

Met deze set haalt u het beste in huis, met niet alleen een verfijnde esthetiek, maar ook voorzien van de nieuwste functies en innovaties. Dompel uzelf onder in een designervaring met deze toestellen, waar elke lijn en vorm zorgvuldig is gekozen om uw keuken tot een visueel meesterwerk te transformeren.

Vanaf 04/2024

Oven



125
gala
edition

H 7860 BPX

Matzwart design met connectivity & FoodView.
125 weken verlengde garantie

€ 4.299,-

Vanaf 04/2024

Combi-stoomoven



125
gala
edition

DGC 7845 HCX Pro

Matzwart design met connectivity & HydroClean.
125 weken verlengde garantie

€ 4.499,-

Vanaf 06/2024

Inductiekookplaat
met geïntegreerde
dampkap



125
gala
edition

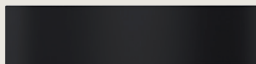
KMDA 7876

Matzwart design met PowerFlex XL zones, Silence-motor en 125 weken verlengde garantie.

€ 3.699,-

Culinaire lade

Vanaf 04/2024



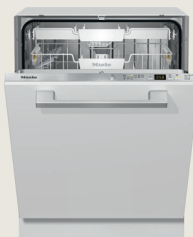
125
gala
edition

ESW 7010 obsw

Ideaal voor slow cooking.
125 weken verlengde garantie

€ 1.159,-

Vaatwasser



G 5150 SCVi

Met handige besteklade en QuickPowerWash programma.

€ 1.149,-

Koelkast



K 7744 E

PerfectFresh Pro voor langdurige versheid, led-verlichting & 4*-vriesvak.

€ 1.809,-

Wijnklimaatkast

Vanaf 04/2024



125
gala
edition

KWT 7112 iG

Met FlexiFrame Plus, Push2Open en 125 weken verlengde garantie.

€ 2.969,-

Vaatwasser



125
gala
edition

G 7771 SCVi

3D MultiFlex besteklade, energieklasse A en 125 weken verlengde garantie.

€ 2.199,-

Koelkast



125
gala
edition

K 7747 C

PerfectFresh Pro voor langdurige versheid en 125 weken verlengde garantie.

€ 1.949,-



“

De strakke, greeploze keukentoeestellen van Miele zijn een genot om te verwerken in mijn tijdloze, minimalistische stijl.

Laura Calleeuw | Interieurarchitect

Het is onze taak om met nieuwe ideeën de dagdagelijkse routine van de klant te sturen en daarbij is de keuze van ontwerp, materiaal, toestellen en algemeen comfort zeer cruciaal. De toestellen van Miele passen perfect in de “less is more” stijl die ik wil creëren in mijn ontwerpen.

Ik streef naar tijdloos minimalisme, warmte en sereniteit in mijn interieurs, en dat ligt volledig in lijn met de zwarte, strakke, greeploze keukentoeestellen van Miele. Het comfort van de eindconsument staat centraal en daarin hebben we dezelfde visie.

**Artist renders: Rendeer
Design: Laura Calleeuw**

Veelgestelde vragen over onze toestellen

Q&A

We kregen zeer interessante vragen binnen in onze mailbox van enkele Miele lovers. Miele Expert Lynn somt hier graag de juiste antwoorden voor u op. Met deze tips loopt het gegarandeerd goed tijdens de bereiding van uw gerecht.

COMBI MICROGOLF-OVEN

Wanneer gebruik ik de functie Quick & Gentle?

Deze combinatie van de oven- en microgolffunctie bespaart tijd. Zo zal een kip tot 15 minuten sneller gaar zijn of hoeft u een bevroren lasagne niet meer te ontdooien. De traditionele ovenfunctie gaart van buitenaf, terwijl de microgolffunctie ondertussen de binnenkant ontdooit.

OVEN

Hoe krijg ik mijn frietjes krokant in de oven?

De AirFry-functie is een nieuwe functie op een selectie ovens waarmee u gerechten als groenten, frietjes, chicken nuggets of fried bananas heerlijk krokant bereidt zonder ze onder te dompelen in frituurvet. Dat is veel gezonder en weer een toestel uitgespaard.



COMBI-STOOMOVEN

Mijn gasten zijn te laat. Wat nu?

Veel van onze keukentoeestellen zijn voorzien van de functies “warmhouden” en/of “snel afkoelen”. Hierdoor zal op het einde van de bereiding de temperatuur in de oven snel dalen zodat de maaltijd niet verder gaart en/of warm gehouden wordt.

Ook op het einde van een stoombereiding koelt de oven af tot warmhoudtemperatuur. Zo blijft het eten 10 à 15 minuten langer warm zonder verder te garen.

STOOMOVEN + VACÜUMLADE

Wat is sous-vide koken?

Sous vide is een kookmethode “onder vacuüm”. Het gaat om het vacuüm bereiden van voedsel, op lage temperatuur - vaak de gewenste kerntemperatuur. Deze manier van koken is vandaag de dag erg populair omdat alles zo perfect gaar is en de natuurlijke smaken en texturen nog intenser waargenomen kunnen worden.

STOOMKOKEN VOOR IEDEREEN

Het basiskookboek voor de stoomoven door Karin Verhelst. ‘Stoomkoken voor iedereen’ € 21,99



COMBI-STOOMOVEN

Heteluchtfriteuse

Wist u dat als u de vochtigheidsgraad van een combi-stoomoven van Miele instelt op 0%, u hem kan gebruiken als een heteluchtfriteuse? Ideaal voor snelle bereidingen, zonder dat daar vetten of olie aan te pas komen. Dat maakt traditionele lekkernijen plots heel wat minder schuldig.



PROFI-OVEN

Hoe hou ik mijn vlees sappig in de oven?

Dit kan op 2 manieren: slow cooking, traag garen op lage temperatuur of met de profifunctie, het toevoegen van vocht d.m.v. stoomstoten. Tijdens een stoomstoot creëert u een barrière rond het gerecht waardoor de bereiding verder gaart, maar het natuurlijk vocht niet kan verdampen. Knapperig van buiten en zacht van binnen!

Afhankelijk van de bereidingstijd kan u 1 tot 3 stoomstoten toevoegen, handmatig of tijdsgestuurd.

DE EXPERT



Lynn De Schuyter,
Culinary Manager bij
Miele

Maak een afspraak in uw Miele Experience Center

Mollem

Miele Experience Center Mollem
Z.5 Mollem 480 | 1730 Mollem

🕒 Ma-vr: 9.00 - 17.00 u.

☎ 02 451 16 16

Brussel

Miele Experience Center Brussel
Louizalaan 3 | 1060 Sint-Gillis

🕒 Ma-za: 10.00 - 18.00 u.

☎ 02 451 16 16

Hasselt

Miele Experience Center Hasselt
Gelatineboulevard 3 | 3500 Hasselt

🕒 Ma-za: 10.00 - 18.00 u.

☎ 02 451 16 16

Antwerpen

Miele Experience Center Antwerpen
Hopland 6 | 2000 Antwerpen

🕒 Ma-za: 10.00 - 18.00 u.

☎ 02 451 16 16

Krijg advies op maat bij een erkende Miele verdeler



Scan de QR-code en zoek een verdeler
waar u de producten van Miele kunt ervaren.

Waarom Miele?

Kwaliteit

Al 125 jaar staat Miele garant voor perfecte kwaliteit. Behalve door een zeer hoge kwaliteit onderscheiden onze producten zich door betrouwbaarheid en duurzaamheid. Als enige fabrikant in de branche test Miele zijn producten op een zeer lange levensduur.



Techniek

Miele staat garant voor uitstekende resultaten en een minimaal energieverbruik. Dit is te danken aan de vele innovatieve functies die u alleen bij Miele vindt en wordt bevestigd door de talloze eerste plaatsen bij gerenommeerde producttesten overal ter wereld.

Meesterschap

Miele staat voor echt meesterschap, waar visie, nauwkeurigheid en veel liefde voor detail samenkomen. Elk van onze producten wordt volgens de hoogste normen vervaardigd en ondergaat een obsessieve kwaliteitscontrole tot een individuele handschoentest van het oppervlak.



Design

Miele staat voor heldere vormen, een tijdloze elegantie en intuïtieve handhaving. Een klassieke draaiknop, een onopvallende sensor of een touchscreen: het is eenvoudig en leuk om Miele toestellen te bedienen. Nergens anders vindt u zo'n variatie aan designs en kleurenpaletten.