

De Miele innovaties die u het leven makkelijker maken

Met een Miele keuken wordt het leven aanzienlijk eenvoudiger. Tijd is kostbaar, en dankzij de efficiëntie van onze keukentoeestellen bespaart u waardevolle tijd in uw dagelijkse routine. Een Miele keuken is uw bondgenoot in het streven naar een moeiteloos huishouden. In de hectiek van het dagelijks leven biedt Miele de perfecte oplossing om tijd te besparen en efficiënt te werken.



Koken in 1-2-3 met de combi-stoomoven

Ervaar culinair gemak met de nieuwste DGC Pro in uw keuken. Deze combi-stoomoven laat u gelijktijdig 3 verschillende componenten bereiden, waarbij hij zelf de temperatuur, bereidingstijd en volgorde voor u optimaliseert. Met de Miele-app wordt uw kookervaring nog veelzijdiger, want u tovert binnen de 30 minuten een gezonde Mix&Match maaltijd op tafel.



Zelfreinigende ovens? Zij doen het werk voor u!

De nieuwste Miele ovens hebben een zelfreinigende functie die al het schoonmaakwerk voor u doet. De Miele ovens hebben een Pyrolyse functie waarbij ze met een hitte van 400°C alle overgebleven voedselrestjes verbranden. De HydroClean functie van de combi-stoomovens gaat dan weer moeiteloos schoonmaken met water en HydroCleaner-product.

Easy life lover



Altijd gerust met TempControl kookplaten

TempControl is dé functie bij uitstek die u nodig heeft als multitasker. Deze toepassing op uw inductie-kookplaat zorgt ervoor dat de temperatuur van uw plaat constant blijft en daardoor kan uw gerecht niet aanbranden. Met de stand 1, 2 of 3 kunt u de warmte van de kookplaat bepalen. Kids die uw aandacht nodig hebben of een gast op bezoek? Met deze kookplaten komt u nooit in de problemen.



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 kwalitatieve Miele keukentoeestellen maken uw leven gemakkelijker en zorgen ervoor dat u uw tijd optimaal kan besteden. Deze basis aan inbouwtoestellen geeft het grootste comfort aan een betaalbare prijs. Met de DirectSensor bediening, wifi-connect en zoveel meer doet u moeiteloos uw huishouden in een mum van tijd.

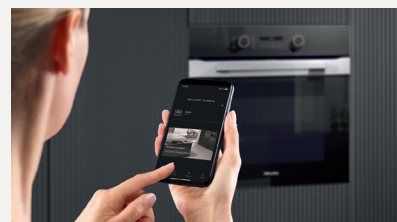
Acties

-10%

10% korting

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

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



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

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

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

Oven



H 2851 BP

Automatische programma's, connectivity en pyrolyse voor automatische reiniging.

€ 1.299,-

Oven met microgolfoven

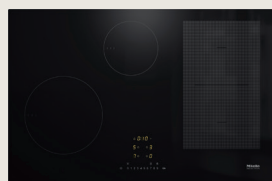


H 7240 BM

Compact, perfect te combineren design met automatische programma's.

€ 1.769,-

Inductiekookplaat



KM 7474 FL

PowerFlex kookzone voor maximaal vermogen, TwinBooster om sneller te koken en warmhoudfunctie.

€ 1.539,-

Dampkap



DAS 4920

Telescopische dampkap met EasySwitch besturing voor een comfortabele bediening.

€ 869,-

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,-

Meest gekozen set - voorbeeldset

Deze set is een must have voor elke easy life lover door zijn optimaal gebruiksgemak en zijn innovatieve snufjes. Zo geniet u van een inductiekookplaat met geïntegreerde dampkap die automatisch zijn zuigkracht aanpast aan de intensiteit van uw bereiding.

Oven



H 7460 BP

80 automatische programma's en automatische reiniging.

€ 2.549,-

Oven met microgolfoven



H 7440 BM

Automatische en combinatieprogramma's.

€ 2.299,-

Inductiekookplaat met geïntegreerde dampkap

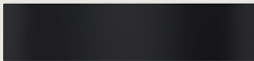


KMDA 7473 FL-U Silence

4 royale kookzones inclusief 2 Flex-zones.

€ 3.099,-

Culinaire lade

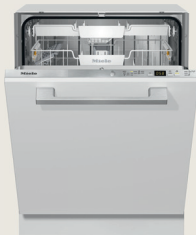


ESW 7010 obsw

Ideaal voor het voorverwarmen van servies en slow cooking.

€ 1.159,-

Vaatwasser



G 5150 SCVi

Met handige besteklade en QuickPowerWash programma.

€ 1.149,-

Koel-vriescombinatie



KFN 7734 D

DailyFresh, NoFrost en optimale opslag dankzij DynaCool.

€ 1.699,-

Premium set - voorbeeldset

Ervaar de ultieme luxe in uw keuken met onze premium keukentoeleestelset. Deze verfijnde collectie biedt niet alleen de meest geavanceerde functies en uitgebreide kookprogramma's, maar tilt uw comfortervaring naar ongekennde hoogten dankzij de spijzenthermometer, zelfreinigende functies en zoveel meer!

Oven



H 7660 BP

Pyrolyse voor automatische reiniging.

€ 3.299,-

Combi-stoomoven



DGC 7645 HC Pro

Mix&Match en automatisch menukoken.

€ 3.749,-

Inductiekookplaat



KM 7629 FX

PowerFlex kookzone en TempControl voor perfecte braadresultaten.

€ 3.199,-

Dampkap



DAC 2940 Stella*

Naadloze integratie en Plug&Play installatie mogelijk.

€ 1.699,-

Vaatwasser



G 7180 SCVi

Volledig integreerbare vaatwasser met automatische dosering.

€ 1.699,-

Koelkast



K 7744 E

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

€ 1.809,-

*Ook in roestvrij staal beschikbaar.

4 tips om tijd uit te sparen in de keuken

Na een hectische dag nog een gezonde, lekkere maaltijd op tafel toveren is niet altijd evident. Of u nu voor uzelf kookt of voor uw gezin, het liefst van al gaat het snel en gemakkelijk. Goed nieuws! Daarvoor is Miele uw perfecte bondgenoot in de keuken. Met de nieuwste innovaties van onze keukentoeestellen maken we uw leven gemakkelijker en gaat u efficiënter te werk. Ontdek hier onze 4 tips waarmee u tijd uitspaart in de keuken.

Miele@Home app

Connecteer met de Miele@Home app

Hoe u het draait of keert, met de Miele-app haalt u alles uit uw Miele toestellen en gaat u het meest efficiënt te werk. Zo kan u bijvoorbeeld uw vaatwasprogramma starten via uw smartphone op het moment dat uw zonnepanelen het meest opbrengen. Daarnaast kiest u een recept via de app en stuurt u de bereidingswijze meteen door naar uw (stoom)oven die daarna via een berichtje aangeeft welke ingrediënten wanneer en in welke volgorde in de oven moeten geplaatst worden. Download de Miele-app en ontdek hoe deze uw leven gemakkelijker maakt.



TwinBooster

Breng water aan de kook met TwinBooster

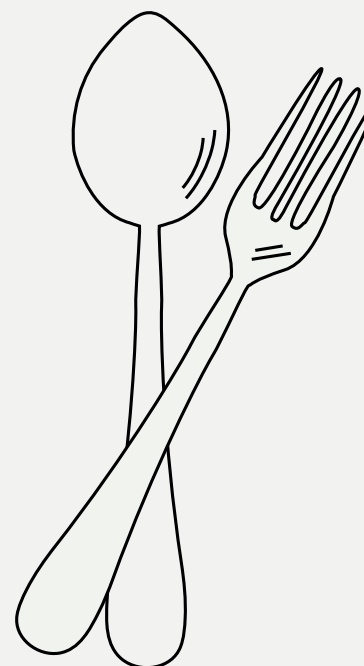
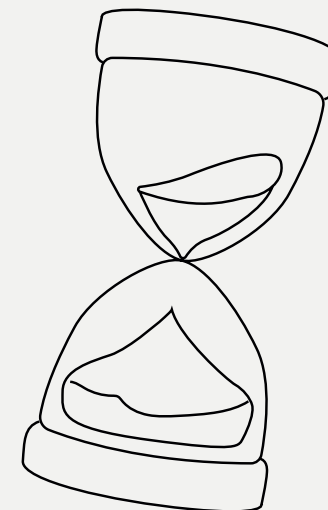
Met de Twinbooster functie van de Miele inductiekookplaten is uw water in een mum van tijd aan de kook. Deze functie is in staat om op korte termijn een hitteboost aan uw kookplaat te geven, waardoor vloeistoffen meteen aan de kook zijn en u dus zeer snel aardappelen, rijst of andere producten kan toevoegen.



QuickPowerWash

Snel en zuinig wassen in minder dan een uur

Bij onze nieuwste vaatwassers geniet u van het QuickPowerWash-programma. Dit programma heeft een optimaal droog- en reinigingsresultaat in slechts 58 minuten! Daarnaast heeft u nog meer gebruiksgemak met de automatische vaatwasmiddeldosering PowerDisk. Met deze capsule bent u een maand gerust, bereikt u het beste resultaat en hoeft u nooit nog manueel product toe te dienen.



Menukoken

Laat uw (combi-)stoomoven het denkwerk doen

De stoomovens van Miele zijn een gemak bij het bereiden van een volwaardige maaltijd. Met het programma 'Menukoken' kunt u tot drie verschillende levensmiddelen tegelijkertijd stomen. Temperatuur, bereidingstijd en volgorde worden door uw combi-stoomoven zelf bepaald. Voor een optimaal resultaat heeft u enkel de ingrediënten op het aangegeven tijdstip en in de aangegeven volgorde in de stoomoven te plaatsen.



Scan en ontdek meer tips om u het leven makkelijker te maken.

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.

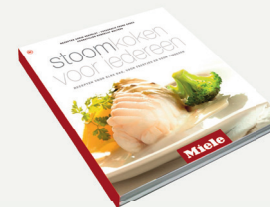
STOOMOVEN + VACÜUMLADE

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.

