

De Miele innovaties die niet mogen ontbreken in uw masterkitchen

Haal het beste in huis met Miele, de pionier in keukeninnovaties. Dankzij onze keukentoeestellen bereikt u moeiteloos gastronomische hoogtepunten in uw eigen keuken. Onze nieuwste technologieën begeleiden u tijdens uw reis naar culinaire perfectie. Ontdek hier onze nieuwste innovaties die uw keukenervaring naar een hoger niveau tillen.



De spijzenthermometer, dat is streven naar perfectie

Voor een masterchef als u is er niets zo belangrijk als de kerntemperatuur van een stukje vlees of vis. Onze Miele (stoom) ovens geven dit tot op de graad weer dankzij onze bijhorende spijzenthermometer. We hebben spijzenthermometers met en zonder snoer in ons aanbod, maar allemaal even nauwkeurig!



De combi-stoomoven, gezond, sappig en krokant!

Koken met stoom behoudt niet alleen meer kleur en smaak, maar het zorgt er ook voor dat er tot 50% meer vitamines en mineralen worden vastgehouden in uw gerechten! Daarbovenop kunt u met de Miele combi-stoomoven uw bereidingen heerlijk sappig houden aan de binnenkant en krokant aan de buitenkant.

Food lover



Groots koken dankzij PowerFlex kookplaten

Met de PowerFlex functie in onze kookplaten kunt u grote braadpannen of potten probleemloos verhitten. Dankzij panherkenning verhit de kookplaat meteen het juiste oppervlak, of het nu gaat om kleine of grote pannen. Deze functie is ook mogelijk in onze inductiekookplaten 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 culinair expert. U heeft een basis aan kwalitatieve Miele keukentoeestellen die uw recepten naar een hoger niveau tillen. Met de DirectSensor bediening zijn deze toestellen gemakkelijk in gebruik en dankzij het Pureline design zeer toegankelijk voor elke keuken.

Oven



H 7262 B

Oven met tekstdisplay, spijzenthermometer en PerfectClean.

€ 1.449,-

Combi-stoomoven



DGC 7440 HC Pro

Voor gezond koken met automatische programma's en HydroClean voor automatische reiniging.

€ 2.649,-

Inductiekookplaat



KM 7373

4 kookzones inclusief 1 Flex-kookgedeelte, ideaal voor grote pannen.

€ 1.249,-

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.

Dampkap

Vanaf 05/2024

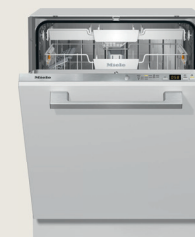


DAC 4940 Stella Ambient

Naadloze integratie en Plug&Play installatie. Ook in matzwart & matwit.

€ 1.899,-

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,-

Meest gekozen set - voorbeeldset

Deze set is een must have voor elke masterchef in huis. Dankzij een intuïtieve M-touch bediening, een strak design en de aangesloten spijzethermometer zijn deze toestellen onmisbaar in de keuken van een professional!

Oven



H 7660 BP

Spijzethermometer, BrilliantLight en automatische reiniging.

€ 3.299,-

Combi-stoomoven



DGC 7640 HC Pro

Voor gezond koken met automatische programma's & spijzethermometer.

€ 3.549,-

Inductiekookplaat met geïntegreerde dampkap



KMDA 7473 FL-U Silence

4 royale kookzones inclusief 2 Flex-zones.

€ 3.099,-

Premium set - voorbeeldset

Deze set zegt het zelf: u haalt het beste in huis! Het meest luxueuze design, een draadloze spijzethermometer en een uitgebreid aanbod aan automatische kookprogramma's. Beleef hoogwaardige kookervaringen met deze toestellen.

Oven



H 7860 BP

Draadloze spijzethermometer, BrilliantLight & FoodView.

€ 4.199,-

Combi-stoomoven

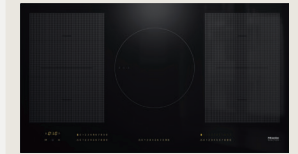


DGC 7840 HC Pro

Gezond koken met automatische programma's & spijzethermometer.

€ 4.199,-

Inductiekookplaat



KM 7594 FL

2 PowerFlex-kookzones voor maximaal vermogen.

€ 2.749,-

Vacuümlade

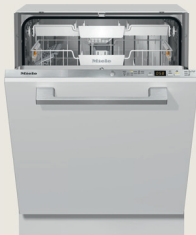


EVS 7010 obsv

Voor sous-vide bereidingen en (versneld) marineren.

€ 2.599,-

Vaatwasser



G 5150 SCVi

Met handige besteklade en QuickPowerWash programma.

€ 1.149,-

Koelkast



K 7343 D

PerfectFresh Pro voor langdurige versheid.

€ 1.459,-

Dampkap



DAC 4940 Stella Ambient*

Naadloze integratie en Plug&Play installatie.

€ 1.899,-

Vanaf 05/2024

Vaatwasser



G 7260 SCVi

Volledig integreerbare vaatwasser met energie-efficiëntieklasse A.

€ 1.699,-

Koelkast



K 7744 E

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

€ 1.809,-

*Ook in matzwart en matwit beschikbaar.

Hoofdgerecht

👤 6 | ⌚ 50 minuten

Materiaal:

1 niet-geperforeerde stoomovenpan,
2 geperforeerde stoomovenpannen, grillplaat, ovenrooster, universele bakplaat, spijzethermometer

DIT HEEFT U NODIG

Groenten

Pastinaak 400 g

geschild, blokjes

Room, 35% 200 ml

Paddenstoelen 60 g

gekuist, schijfjes

Seizoensgroenten ✓

Côte à l'os

Côte à l'os 1

kamertemperatuur

Peper & zout ✓

Afwerking

Rucola 50 g

Olijfolie 150 ml

neutraal

Peper & zout ✓

Côte à l'os

met een crème van pastinaak en gestoomde seizoensgroenten

BEREIDING

Stap 1: Groenten

- Plaats de pastinaak in een niet-geperforeerde stoomovenpan.
- Voeg hier de room aan toe.
- Plaats de paddenstoelen in een geperforeerde stoomovenpan.
- Plaats de seizoensgroenten in een geperforeerde stoomovenpan.
- Stoom de groenten.

⚙️ **Speciale toepassingen:** Menukoken.

Stap 2: Côte à l'os

- Warm de grillplaat voor (max stand 7).
- Kruid het vlees en grill.
- Draai het vlees na enkele minuten om.
- Leg het vlees op het ovenrooster, in het midden van de oven en plaats een universele bakplaat op de rail eronder.
- Steek de spijzethermometer in het vlees en bak af.

⚙️ **Combinatiegaren:** Boven-onderwarmte | 160°C | 30% | 48°C kern



Stap 3: Afwerking

- Mix de rucola met de olie.
- Mix de pastinaak met de room tot een glad geheel. Kruid af naar eigen smaak.
- Haal de côte à l'os uit de oven en roer even de paddenstoelen om in de vleesjus op de universele bakplaat.
- Dresseer het bord met de crème van pastinaak, paddenstoelen en groenten.
- Snij het vlees aan en werk hiermee het bord af.
- Nog enkele druppels rucola-olie en een draai van de pepermolen, klaar!

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.