

Medieninformation

Weltpremiere: Miele präsentiert die erste Dampfgarschublade auf der IFA 2025

- ▶ Maximale Flexibilität auf kleinstem Raum
- ▶ Perfekte Ergebnisse dank DualSteam-Technologie
- ▶ Komfort durch über 100 Automatikprogramme und Automatisches Menügaren

Spreitenbach/Berlin, September 2025 – Auf der IFA 2025 stellt Miele eine Weltpremiere vor: Die erste Dampfgarschublade mit nur 14 cm Höhe. Sie eröffnet zusätzliche Möglichkeiten beim Kochen mit maximaler Flexibilität in der Küchenplanung – vom urbanen Wohnumfeld bis zu offenen Küchenkonzepten. In Kombination mit einem 45 cm hohen Backofen mit Mikrowelle entsteht eine 3-in-1-Lösung für die 60 cm Einbaunische, die Backen, Aufwärmen und Dampfgaren in einer Nische vereint – und dabei das parallele Kochen in zwei getrennten Garräumen ermöglicht. Damit reagiert Miele auf den wachsenden Bedarf an gesunden, vielseitigen Zubereitungsarten in der Küche. Ob Gemüse oder Kartoffeln, Sous-vide-gegarte Gerichte oder Erwärmen kleiner Portionen – die Dampfgarschublade bietet Flexibilität für unterschiedlichste Anforderungen und ist ideal für Menüs für bis zu vier Personen.

Kompakte Freiheit – Flexibles Garen in stilvoller Form

Mit der neuen Dampfgarschublade lassen sich erstmals drei typische Zubereitungsmethoden – Backen, Aufwärmen und Dampfgaren – in einer klassischen 60 cm hohen Küchennische kombinieren. In Verbindung mit einem 45 cm hohen Backofen mit Mikrowelle können gleich mehrere Speisen parallel zubereitet werden, etwa ein Auflauf im Backofen und Gemüse in der Dampfgarschublade. Die geringe Bauhöhe schafft zusätzliche Planungsoptionen, besonders für kompakte Küchen. Aber auch in Kochlandschaften mit einem minimalistischen Design fügt sich das Gerät nahtlos und unauffällig in das Einrichtungskonzept ein.

Perfekte Ergebnisse dank jahrzehntelanger Dampfgar-Kompetenz

Als Pionier im Bereich Haushalts-Dampfgarer setzt Miele erneut Massstäbe. Die DualSteam-Technologie sorgt für kurze Aufheizzeiten und eine gleichmässige Hitzeverteilung. Über 100 Automatikprogramme erleichtern die Zubereitung gesunder Mahlzeiten, während Sous-vide-Garen auch anspruchsvolle Gerichte ermöglicht. Die schonende Zubereitung des Dampfgarens erhält Vitamine, Mineralstoffe, Aromen und den vollen Geschmack. Mit rund 14 Litern Garvolumen lassen sich bis zu drei Kilogramm Kartoffeln gleichzeitig garen. Die Schublade benötigt im Vergleich zu 45 cm Dampfgarern bis zu 30 Prozent weniger Energie. Auch der Wasserverbrauch fällt geringer aus.

Vielseitig garen, einfach bedienen

Besonderer Fokus der Entwicklung lag auf einer komfortablen und intuitiven Handhabung. Das automatische Menügaren ermöglicht die parallele Zubereitung von bis zu drei Lebensmitteln und sorgt dafür, dass alle Komponenten gleichzeitig fertig sind. Zwei Garschalen – gelocht und ungelocht – lassen sich flexibel kombinieren: gelocht für Gemüse, Fisch oder Kartoffeln, ungelocht für Reis, Couscous oder Polenta. Die Schublade kann per Push2Open-Funktion geöffnet werden und der Vollauszug erleichtert die Entnahme des Garguts. Ein zweizeiliges Klartextdisplay sorgt für gute Lesbarkeit, eine Warmhaltefunktion hält Speisen auf Temperatur und eine Dampfreduktion am Ende verhindert aufsteigenden Dampf beim Öffnen des Deckels. Über die Miele App* lassen sich Rezepte auswählen und der Garprozess bequem steuern.

«Unsere neue Dampfgarschublade ist besonders für kompakte Küchen ein Gewinn – sie benötigt wenig Platz, bietet aber ein grosses Garvolumen und einen 800-Milliliter-Wassertank, mit dem sich sogar komplette Menüs garen lassen. Mit Programmen wie Automatisches Menügaren oder Sous-Vide zeigen wir unsere Technologiekompetenz und ermöglichen punktgenaue Ergebnisse für alltägliche Anwendungen und anspruchsvolle Geniesser,» sagt Dr. Uwe Brunkhorst, Senior Vice President Business Unit Cooking bei Miele.

Die Markteinführung erfolgt Ende 2026 in Europa, weitere Länder folgen.

*Zusätzliches digitales Angebot der Miele & Cie. KG. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren. Erforderlich ist ein Einverständnis zu den Allgemeinen Geschäftsbedingungen und Datenschutzhinweisen für digitale Produkte und Dienste von Miele in der Miele App. Miele behält sich das Recht vor, die digitalen Angebote jederzeit zu ändern oder einzustellen.

Medienkontakt Miele:

Petra Ummenberger
Telefon: +41 848 848 048
E-Mail: petra.ummenberger@miele.com

Über das Unternehmen: Miele gilt als weltweit führender Anbieter von Premium-Hausgeräten, mit einem begeisternden Portfolio für die Küche, Wäsche- und Bodenpflege im zunehmend vernetzten Zuhause. Hinzu kommen Maschinen, Anlagen und Services für den Einsatz etwa in Hotels, Büros oder Pflegeeinrichtungen sowie in der Medizintechnik. Seit seiner Gründung im Jahr 1899 folgt Miele seinem Markenversprechen «Immer Besser», bezogen auf Qualität, Innovativität, Performance und zeitlose Eleganz. Mit seinen langlebigen und energiesparenden Geräten unterstützt Miele seine Kundinnen und Kunden darin, ihren Alltag möglichst nachhaltig zu gestalten. Das Unternehmen befindet sich in der Hand der beiden Gründerfamilien Miele und Zinkann und unterhält 19 Produktionsstandorte, davon acht in Deutschland. Weltweit arbeiten etwa 23.500 Menschen für Miele. Bei der Vertriebsgesellschaft Schweiz sind etwa 450 Mitarbeitende beschäftigt.

Weitere Informationen unter: www.miele.ch

Zu diesem Text gibt es drei Fotos



Foto 1: Weltpremiere: Die neue Dampfgarschublade von Miele – Platzsparende 3-in-1-Lösung zum Backen, Aufwärmen und Dampfgaren. Mit zwei getrennten Garräumen zur parallelen Zubereitung unterschiedlicher Lebensmittel. (Foto: Miele)



Foto 2: Clever kombiniert: Die 14 cm hohe Dampfgarschublade passt perfekt unter einen 45 cm Backofen mit Mikrowelle in die klassische 60 cm Nische. Je nach Lebensmittel kommen gelochte oder ungelochte Garschalen zum Einsatz – für punktgenaue Ergebnisse von Gemüse über Fisch und Fleisch bis Couscous oder Reis.

(Foto: Miele)



Foto 3: Die Dampfgarschublade bietet mehr als 100 Automatikprogramme und Automatisches Menügaren. Für maximale Flexibilität für unterschiedlichste Anforderungen und Menüs für bis zu vier Personen. Rund 14 Liter Garvolumen steht zur Verfügung, darin lassen sich zum Beispiel bis zu drei Kilogramm Kartoffeln gleichzeitig garen. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: <https://www.miele.ch/de/m/index-p.htm>

Folgen Sie uns:

 @mieleschweiz

 @miele_com

 Miele