

Medieninformation

Nichts brennt an. Nichts kocht über. – Miele präsentiert intelligentes Kochsystem

- ▶ Sensorunterstützte Zusammenarbeit von Kochgeschirr und Induktionskochfeld
- ▶ Mehrfach patentiertes System regelt Leistung automatisch
- ▶ Bis zu 30 Prozent Energieeinsparung beim Kochen mit Deckel*

Spreitenbach/Berlin, September 2025 – Weltpremiere bei Miele auf der IFA:

Das intelligente Zusammenspiel aus dem Kochgeschirr «M Sense» und den neuen Induktionskochfeldern KM 8000 läutet eine neue Ära des Kochens ein. Im Mittelpunkt steht das weltweit erste Kochgeschirr mit integrierter Touch-Bedienung und bis zu drei Temperatursensoren, das nicht nur misst, sondern mit dem Kochfeld kommuniziert und dies stets die passende Leistungseinstellung wählt. Für ein Kocherlebnis, das intuitiv, sicher und komfortabel ist.

Nur ein kurzer Moment der Unachtsamkeit und schon kocht das Nudelwasser über oder das Steak wird zu dunkel. Solche Alltagssituationen kennt jeder. Das M Sense Kochgeschirr und die Induktionskochfelder KM 8000 wurden entwickelt, um genau diese Momente zu vermeiden. Ausgestattet mit bis zu drei integrierten Temperatursensoren, kommuniziert das Gargeschirr direkt mit den neuen Induktionskochfeldern, die dann die passenden Leistungseinstellungen wählen und bei Bedarf anpassen. Die Bedienung erfolgt direkt am Topf oder an der Pfanne (DirectTouch) über eine Bedieneinheit: Garprogramm auswählen und das System regelt sich selbstständig. Manuelles Nachregulieren und ständiges Beobachten entfällt – so bleibt mehr Zeit für das Wesentliche.

«M Sense»: Intelligente Temperaturlöderung für kontrolliertes und effizientes Kochen

Ob sprudelnd kochendes Nudelwasser, sanftes Reduzieren von Saucen oder punktgenaues Braten empfindlicher Zutaten – «M Sense» sorgt bei bis zu vier Kochgeschirren gleichzeitig für zuverlässige Ergebnisse. Selbst beim Kochen mit geschlossenem Deckel bleibt alles unter Kontrolle. Ein Überkochen wird zuverlässig verhindert, und gleichzeitig lässt sich der Energieverbrauch um bis zu 30 Prozent senken*. Die Deckelkonstruktion wurde so gestaltet, dass der Dampf gezielt abgeführt wird – für ein angenehmes Kochklima und optimale Ergebnisse. Nach dem Kochen können M Sense Töpfe und Pfannen einfach im Geschirrspüler gereinigt werden. Und die besonders langlebige Batterie im Bedienelement macht das Kochgeschirr alltagstauglich. M Sense-fähige Kochfelder sind flexibel einsetzbar und unterstützen sowohl «M Sense» als auch herkömmliches Kochgeschirr.

Gefertigt wird das Kochgeschirr von Kuhn Rikon, einem Schweizer Familienunternehmen für Premium-Kochgeschirr. Die Entwicklung der Systemintelligenz liegt bei Miele im nordrhein-westfälischen Bünde. «Mit dem M Sense Kochgeschirr und den Kochfeldern KM 8000 schaffen wir ein System, das den Kochprozess nicht nur vereinfacht, sondern ihn aktiv begleitet – intelligent, intuitiv und integriert in den Lebensstil unserer Kundinnen und Kunden», sagt Dr. Uwe Brunkhorst, Leiter Business Unit Cooking bei Miele.

Noch mehr Unterstützung mit zusätzlichen Smart Extras**

Für zusätzlichen Komfort und Inspiration sorgen zukünftig die Angebote in der Miele App**. FoodAssistant wird helfen, für verschiedene Lebensmittel das passende Programm zu finden und direkt an das Kochgeschirr zu senden. Für komplette Gerichte wird es CookAssist geben. Das Feature führt Schritt für Schritt durch praxiserprobte Rezepte, die exakt auf das M Sense Kochgeschirr abgestimmt sind. Temperatur und Gardauer werden für maximale Gelingsicherheit automatisch an das Kochgeschirr übertragen.

KM 8000: Vielfalt in Form und Funktion – mit exklusivem Extra beim Spitzenmodell

Gestalterisch setzt die neue Generation der Kochfelder Massstäbe. Die Bedruckung der Glaskeramik wurde auf ein Minimum reduziert, sodass das Kochfeld im ausgeschalteten Zustand optisch zurücktritt und sich harmonisch in offene Wohnküchen einfügt. Beim Spitzenmodell sorgt eine dezente Lichtlinie beim Einschalten für ein visuelles Highlight, das Funktion und Ästhetik elegant verbindet. Es enthält zudem einen Gutschein für ein kostenloses Starter-Set aus M Sense Topf und Pfanne. Besonders praktisch bei Deckenlüftern oder Downdraft-Hauben: Sie lassen sich direkt über Bedienelemente am Kochfeld steuern. Ergänzt wird das Portfolio durch Modelle mit MattFinish – einer mattschwarzen, kratzfesten Oberfläche mit Anti-Fingerprint-Effekt. Das Sortiment umfasst Kochfelder in 60, 80 und 90 Zentimeter Breite, mit definierten Zonen oder Vollflächeninduktion, rahmenlos oder mit Edelstahlrahmen. Viele Modelle sind «M Sense ready» und können mit M Sense Kochgeschirr genutzt werden.

Für zusätzlichen Komfort sorgt die bewährte Funktion Con@ctivity: Bei vernetzten Geräten reagiert die Dunstabzugshaube, sobald das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet wird und steuert die Lüftungsleistung automatisch.

Der Marktstart für M Sense Kochgeschirr und KM 8000 ist für April 2026 vorgesehen.

*Vergleich eines Kochvorgangs von zwei Litern Wasser mit und ohne Deckel über einen Zeitraum von etwa 25 Minuten.

**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: Nichts brennt an. Nichts kocht über. So bleibt mehr Zeit für andere Dinge. Das neue Kochsystem aus Miele Induktionskochfeld KM 8000 und M Sense Kochgeschirr misst die Temperatur und regelt die Leistung selbstständig und komfortabel. (Foto: Miele)



Foto 2: Starkes Trio: Miele M Sense Kochgeschirr, Induktionskochfeld KM 8000 und Downdraft-Dunstabzug stimmen sich exakt aufeinander ab – für entspanntes Kochen und ein angenehmes Raumklima. (Foto: Miele)



Foto 3: Ein Fingertipp auf die Touch-Bedienung genügt und das Kochgeschirr M Sense von Miele kommuniziert mit dem Induktionskochfeld und wählt stets selbstständig die passende Leistungseinstellung. Manuelles Nachregulieren entfällt. (Foto: Miele)



Foto 4: Schnell kocht Nudelwasser im Alltag über – mit dem Miele M Sense Kochgeschirr und den Induktionskochfeldern KM 8000 gehört dieses Malheur der Vergangenheit an. Selbst mit Deckel wird Überkochen zuverlässig verhindert – das schont Nerven und Energieverbrauch. (Foto: Miele)

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

Folgen Sie uns:

 @mieleschweiz

 @miele_com

 Miele