

Communiqué de presse

iF Design Award 2024 : des appareils Miele récompensés par un prix de design convoité

- ▶ Des plans de cuisson et une cave de mise en température du vin à pose libre récompensés
- ▶ Les nombreux iF Design Awards décernés ces dernières années aux plans de cuisson Miele confirment les exigences élevées en matière d'esthétique et de design

Crissier, le 4 juin 2024. – Plusieurs appareils Miele ont reçu cette année le prestigieux prix du design iF Design Award. Parmi les lauréats figurent notamment la cave de mise en température du vin à pose libre KWT 4999 F et le plan de cuisson TwoInOne avec hotte aspirante intégrée KMDA 7676 BlackPerfection. Les deux plans de cuisson à induction KMDA 7876 FL et KM 7576 FL, équipés d'une vitrocéramique noire mate innovante, ont également reçu le prix du design. Ces deux appareils offrent en plus des avantages particuliers en termes d'équipement et d'accessoires à l'occasion de la promotion du 125e anniversaire de Miele.

Prix de design allemand le plus connu, l'iF Design Award est décerné chaque année depuis près de 70 ans par l'iF International Forum Design GmbH, une institution de design indépendante dont le siège est à Hanovre. Cette année, le jury international, composé de 132 spécialistes en design de 20 nationalités différentes, a examiné plus de 10'000 projets soumis depuis 72 pays. Ses critères d'évaluation des produits étaient l'idée, la forme, la fonction, la différenciation et l'impact. "Nous nous réjouissons que nos produits aient à nouveau été primés. Cela souligne notre exigence premium en matière d'esthétique et de design", explique Andreas Enslin, vice-président du Miele Design Center. "Par ailleurs, nous avons également reçu de très nombreux feed-backs positifs de nos partenaires commerciaux au sujet de ces nouveaux appareils."

Cave à vin KWT 4999 F : un accroche-regard pour les amateurs de vin aux exigences élevées

Dotée de trois zones de température, la cave de mise en température du vin à pose libre KWT 4999 F offre d'excellentes conditions pour le stockage du vin. Des matériaux haut de gamme travaillés avec le plus grand soin, comme le BlackSteel, le verre et le bois, mettent parfaitement en scène les crus. Le panneau de commande situé sur la porte de l'appareil ou un dispositif intelligent connecté permettent de contrôler de façon personnalisée l'intensité lumineuse, l'humidité de l'air et les températures. Le SommelierSet est sans doute le point

fort visuel de l'appareil : cette fonctionnalité permet de conserver et de présenter les vins décantés tout en gardant les verres à une température optimale. Les bouteilles ouvertes et les accessoires, tels que les tire-bouchons et les craies, y trouvent leur place idéale. Une autre variante de l'appareil propose, à la place du SommelierSet, un PresenterFrame (grille de stockage réglable) qui permet aussi de conserver en position verticale des vins ouverts. Ces caractéristiques n'ont pas manqué de séduire le jury.

Les plans de cuisson à induction ont pleinement satisfait aux exigences élevées du jury

Avec le KMDA 7876 FL, le jury a également été convaincu par un plan de cuisson avec hotte aspirante intégrée. Il a séduit par son design élégant et puriste, qui s'intègre parfaitement dans les cuisines haut de gamme et minimalistes grâce à une grille d'aération à fleur de plan. Le plan de cuisson KM 7576 FL sans hotte aspirante intégrée a également été récompensé. Ici, c'est surtout la sobriété du design des zones de cuisson PowerFlex qui a convaincu. Les deux appareils sont équipés de la nouvelle vitrocéramique mate de Miele. La structure unique souligne non seulement le design puriste des plans de cuisson, elle est également particulièrement résistante aux rayures. Les rayures dues au sable, par exemple, sont ainsi réduites de 80 %. Cela permet aux plans de cuisson en vitrocéramique avec une finition mate de conserver longtemps leur aspect d'origine premium. Un autre atout de la surface structurée est son effet anti-traces de doigts, qui rend presque invisibles les empreintes de doigts. Les salissures dues à la cuisson sont également faciles et rapides à éliminer de la vitrocéramique mate.

Les deux appareils font partie d'une promotion qui, à l'occasion du 125^e anniversaire de Miele, offre des avantages particuliers en termes d'équipement et d'accessoires. Dans la gamme des appareils électroménagers encastrables, cette promotion comprend les modèles ArtLine présentés pour la première fois l'année dernière dans une élégante teinte noir obsidienne mat. Le portefeuille comprend des fours, des fours à vapeur combinés (respectivement pour les niches de 45 et 60 cm) et des fours avec micro-ondes. Des machines à café encastrables, des plans de cuisson, des tiroirs chauffants ou de mise sous vide, une hotte aspirante, une cave à vin encastrable et un réfrigérateur-congélateur – tous des variantes "sans poignée" de la gamme actuelle de Miele – viennent compléter cette offre. Par ailleurs, les modèles promotionnels bénéficient tous d'une extension de garantie exclusive de 125 semaines.

Les personnes à la recherche d'une vitrocéramique classique et brillante, également conçue dans un design All Black, trouveront leur bonheur avec le modèle primé KMDA 7676 BlackPerfection. La sérigraphie noire des zones de cuisson ainsi que les tiges support également noires de la grille de recouvrement à fleur de plan au centre de la vitrocéramique confèrent au plan de cuisson un look particulièrement épuré et une élégance discrète.

Lorsque les appareils sont activés, les affichages s'illuminent d'un blanc élégant. Grâce au moteur Silence à efficacité élevée, le volume perceptible du plan de cuisson en fait l'un des appareils les plus silencieux du marché.

Contact médias Miele :

Roman Berther

Téléphone : +41 56 417 25 40

E-mail : roman.berther@miele.com

À propos de l'entreprise : Miele est considérée comme le premier fournisseur mondial d'appareils électroménagers haut de gamme, avec un portefeuille enthousiasmant pour la cuisine, l'entretien du linge et des sols dans une maison de plus en plus connectée. À cela s'ajoutent des machines, des installations et des services pour une utilisation dans les hôtels, les bureaux ou les établissements de soins, ainsi que dans la technologie médicale. Depuis sa création en 1899, Miele suit la promesse de sa marque "Immer Besser", en termes de qualité, d'innovation, de performance et d'élégance intemporelle. Avec ses appareils à longue durée de vie et à faible consommation d'énergie, Miele aide ses clientes et ses clients à organiser leur quotidien de la manière la plus durable possible. L'entreprise est détenue par les deux familles fondatrices Miele et Zinkann et possède 15 sites de production, dont huit en Allemagne. Environ 22'700 personnes travaillent pour Miele dans le monde entier, dont 450 environ dans la société de distribution suisse.

Vous trouverez de plus amples informations sur : www.miele.ch/fr

Quatre photos accompagnent ce texte



Photo 1 : Aussi noble au toucher qu'à la vue, le plan de cuisson avec hotte aspirante intégrée TwoInOne (KMDA 7876 FL) avec MattFinish est également résistant aux rayures. Un autre atout de la surface structurée est son effet anti-traces de doigts, qui rend presque invisibles les empreintes de doigts. Et pour couronner le tout : l'extension de garantie de 125 semaines offerte dans le cadre de la promotion du 125e anniversaire de Miele. (Photo : Miele)



Photo 2 : KWT 4999 F en noir obsidienne – un accroche-regard pour les amateurs de vin aux exigences élevées : cave de mise en température du vin de Miele avec trois zones de température réglables indépendamment et une humidité ambiante réglable individuellement ("ActiveHumidity") ainsi que le SommelierSet pour la présentation ou la décantation des vins. (Photo : Miele)



Photo 3 : Les personnes à la recherche d'une vitrocéramique classique et brillante dans un design All Black trouveront leur bonheur avec le plan de cuisson BlackPerfection TwoInOne avec hotte aspirante intégrée (KMDA 7676). Son look particulièrement épuré est d'une élégance discrète. (Photo : Miele)



Photo 4 : Le plan de cuisson KM 7576 FL sans hotte aspirante intégrée séduit avant tout par la délicatesse de conception de ses zones de cuisson PowerFlex. Il est également équipé de la nouvelle surface vitrocéramique mate avec effet anti-traces de doigts de Miele. (Photo : Miele)

Pour télécharger le texte et les photos : <https://www.miele.ch/fr/m/index-p.htm>

Suivez-nous :  @mielesuisse

 @miele_com

 Miele