

Communiqué de presse

Rien ne brûle. Rien ne déborde. – Miele présente un système de cuisson intelligent

- ▶ Collaboration entre la batterie de cuisine et le plan de cuisson assistée par des capteurs
- ▶ Un système breveté à plusieurs reprises régule automatiquement la puissance
- ▶ Jusqu'à 30 % d'économie d'énergie en cuisinant avec un couvercle*

Crissier/Berlin, septembre 2025 – Première mondiale de Miele à l'IFA :

l'interaction intelligente entre la batterie de cuisine "M Sense" et les nouveaux plans de cuisson KM 8000 annonce l'entrée dans une nouvelle ère de la cuisine. Au cœur de cette innovation se trouve la première batterie de cuisine au monde avec commande Touch intégrée et jusqu'à trois capteurs de température. Elle ne se contente pas de mesurer la température, elle communique également avec le plan de cuisson et sélectionne toujours le réglage de puissance approprié. Pour une expérience de cuisson intuitive, sûre et confortable.

Un bref moment d'inattention suffit pour que l'eau des pâtes déborde ou que le steak soit calciné. Tout le monde connaît ce genre de situations quotidiennes. La batterie de cuisine M Sense et les plans de cuisson KM 8000 ont été conçus afin d'éviter précisément ces mésaventures. Équipés de jusqu'à trois capteurs de température intégrés, les récipients de cuisson communiquent directement avec les nouveaux plans de cuisson, qui sélectionnent alors les réglages de puissance appropriés et les adaptent si nécessaire. La commande s'effectue directement au niveau de la casserole ou de la poêle (DirectTouch) via une unité de commande : il suffit de sélectionner le programme de cuisson et le système se règle automatiquement. Il n'est plus nécessaire de réajuster manuellement et de surveiller la cuisson en permanence, ce qui laisse plus de temps pour l'essentiel.

"M Sense" : gestion intelligente de la température pour une cuisson contrôlée et efficace

Faire bouillir de l'eau pour les pâtes, réduire en douceur les sauces ou rôtir avec précision des ingrédients délicats : "M Sense" garantit des résultats fiables avec jusqu'à quatre récipients de cuisson en même temps. Même en cuisinant avec un couvercle fermé, tout reste sous contrôle. Le système empêche de manière fiable l'eau de déborder et permet en même temps de réduire la consommation d'énergie jusqu'à 30 %*. La construction du couvercle a été conçue afin que la vapeur soit évacuée de manière ciblée pour un climat de cuisson agréable et des résultats optimaux. Après la cuisson, les casseroles et poêles

M Sense peuvent être facilement nettoyées au lave-vaisselle. Et la pile particulièrement durable dans l'élément de commande rend la batterie de cuisine utilisable au quotidien. Les plans de cuisson compatibles avec M Sense sont flexibles et peuvent être utilisés aussi bien avec la batterie de cuisine "M Sense" qu'avec des casseroles et poêles traditionnelles.

La batterie de cuisine est fabriquée par Kuhn Rikon, une entreprise familiale suisse spécialisée dans les ustensiles de cuisine haut de gamme. Le développement de l'intelligence du système est réalisé chez Miele à Bünde, en Rhénanie-du-Nord-Westphalie. "Avec la batterie de cuisine M Sense et les plans de cuisson KM 8000, nous créons un système qui ne se contente pas de simplifier le processus de cuisson, mais qui l'accompagne activement de manière intelligente, intuitive et intégrée dans le style de vie de nos clientes et clients", explique ainsi Uwe Brunkhorst, responsable de la Business Unit Cooking chez Miele.

Encore plus de soutien avec des options astucieuses supplémentaires**

Les offres de l'application Miele** apporteront à l'avenir un confort et une inspiration supplémentaires. FoodAssistant aidera à trouver le programme approprié pour différents aliments et à l'envoyer directement à la batterie de cuisine. Pour des plats complets, il y aura CookAssist. Cette fonction guidera pas à pas à travers des recettes éprouvées, adaptées avec précision à la batterie de cuisine M Sense. La température et la durée de cuisson seront transmises automatiquement à la batterie de cuisine pour une garantie de réussite maximale.

KM 8000 : diversité des formes et des fonctions – avec une option exclusive sur le modèle haut de gamme

En matière de design, la nouvelle génération de plans de cuisson pose de nouveaux jalons. L'impression sur la vitrocéramique a été réduite au minimum, de sorte que le plan de cuisson est visuellement discret lorsqu'il est éteint et s'intègre harmonieusement dans les cuisines ouvertes sur le séjour. Sur le modèle haut de gamme, une ligne lumineuse discrète ajoute une touche visuelle élégante à la mise en marche, alliant fonctionnalité et esthétique. Il est également accompagné d'un bon pour un set de démarrage gratuit composé d'une casserole et d'une poêle M Sense. Particulièrement pratique pour les aérateurs de plafond ou les hottes downdraft : ceux-ci peuvent être commandés directement par des éléments de commande situés sur le plan de cuisson. La gamme est complétée par des modèles avec MattFinish, une surface noir mat et résistante aux rayures avec un effet anti-traces de doigts. L'assortiment comprend des plans de cuisson de 60, 80 et 90 centimètres de large, avec des zones définies ou une induction pleine surface, sans cadre ou avec un cadre en inox. De nombreux modèles sont "M Sense ready" et peuvent être utilisés avec la batterie de cuisine M Sense.

La fonction éprouvée Con@ctivity apporte un confort supplémentaire : si les appareils sont en réseau, la hotte aspirante réagit dès que le plan de cuisson est allumé ou éteint et gère automatiquement la puissance de ventilation.

Le lancement sur le marché de la batterie de cuisine M Sense et du KM 8000 est prévu pour avril 2026.

*Comparaison d'un processus d'ébullition de deux litres d'eau avec et sans couvercle pendant une période d'environ 25 minutes.

**Offre numérique supplémentaire de Miele & Cie. KG. Selon le modèle et le pays, les fonctionnalités peuvent varier. Il est nécessaire d'accepter dans l'app Miele les conditions générales et les informations sur la protection des données pour les produits et services numériques de Miele. Miele se réserve le droit de modifier ou de suspendre les offres numériques à tout moment.

Contact médias Miele :

Petra Ummenberger
Téléphone : +41 848 848 048
E-mail : petra.ummenberger@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 19 sites de production, dont huit en Allemagne. Environ 23'500 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 : Rien ne brûle. Rien ne déborde. Cela laisse plus de temps pour s'occuper d'autres choses. Le nouveau système de cuisson composé du plan de cuisson KM 8000 de Miele et de la batterie de cuisine M Sense mesure la température et régule la puissance de manière autonome et confortable. (Photo : Miele)



Photo 2 : Un trio de choc : la batterie de cuisine Miele M Sense, le plan de cuisson KM 8000 et la hotte Downdraft s'accordent exactement entre eux pour une cuisson en toute détente et un climat ambiant agréable. (Photo : Miele)



Photo 3 : Une simple pression du doigt sur la commande Touch suffit pour que la batterie de cuisine M Sense de Miele communique avec le plan de cuisson et sélectionne toujours de manière autonome le réglage de puissance approprié. L'ajustement manuel n'est plus nécessaire. (Photo : Miele)



Photo 4 : Au quotidien, l'eau des pâtes a vite fait de déborder, mais avec la batterie de cuisine Miele M Sense et les plans de cuisson KM 8000, cette mésaventure appartient désormais au passé. Même avec un couvercle, le débordement de l'eau est évité de manière fiable, ce qui ménage à la fois les nerfs et la consommation d'énergie. (Photo : Miele)

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

Suivez-nous :

 @mielesuisse

 @miele_com

 Miele