

Communiqué de presse

Première mondiale : Miele présente le premier tiroir de cuisson vapeur à l'IFA 2025

- ▶ Un maximum de flexibilité dans un minimum d'espace
- ▶ Des résultats parfaits grâce à la technologie DualSteam
- ▶ Du confort grâce à plus de 100 programmes automatiques et à la cuisson automatique des menus

Crissier/Berlin, septembre 2025 – Miele présente une première mondiale à l'IFA 2025 : le premier tiroir de cuisson vapeur d'une hauteur de 14 cm seulement. Il offre des possibilités supplémentaires pour cuisiner ainsi qu'un maximum de flexibilité dans la planification de la cuisine – des habitations urbaines aux concepts de cuisine ouverte. En combinaison avec un four avec micro-ondes de 45 cm de haut, on obtient une solution 3 en 1 pour niche d'encastrement de 60 cm, qui réunit cuisson au four, réchauffage et cuisson à la vapeur dans une même niche – et permet de cuisiner simultanément dans deux enceintes de cuisson séparées. Miele répond ainsi à la demande croissante de modes de préparation sains et variés dans la cuisine. Qu'il s'agisse de légumes ou de pommes de terre, de plats cuits sous vide ou de réchauffer de petites portions, le tiroir de cuisson vapeur offre une grande flexibilité pour répondre aux exigences les plus diverses et est idéal pour les menus jusqu'à quatre personnes.

La liberté au format compact – une cuisson flexible dans une forme élégante

Le nouveau tiroir de cuisson vapeur permet pour la première fois de combiner trois méthodes de préparation typiques – cuisson au four, réchauffage et cuisson à la vapeur – dans une niche de cuisine classique de 60 cm de haut. En combinaison avec un four avec micro-ondes de 45 cm de hauteur, il est possible de préparer simultanément plusieurs plats, par exemple un gratin dans le four et des légumes dans le tiroir de cuisson vapeur. La faible hauteur de construction crée des options de planification supplémentaires, en particulier pour les cuisines compactes. Mais même dans les cuisines ouvertes au design minimaliste, l'appareil s'intègre parfaitement et discrètement dans le concept d'aménagement.

Des résultats parfaits grâce à plusieurs décennies d'expertise dans la cuisson vapeur

Pionnier dans le domaine des fours à vapeur domestiques, Miele établit une nouvelle fois de nouvelles références. La technologie DualSteam assure des temps de montée en température courts et une répartition uniforme de la chaleur. Plus de 100 programmes automatiques facilitent la préparation de repas sains, tandis que la cuisson sous vide permet également de réaliser des plats sophistiqués. La cuisson douce à la vapeur préserve les vitamines, les minéraux, les arômes et toute la saveur des aliments. Avec un volume de cuisson d'environ 14 litres, il est possible de cuire en même temps jusqu'à trois kilos de pommes de terre. Le tiroir consomme jusqu'à 30 % d'énergie en moins par rapport aux fours à vapeur de 45 cm. Sa consommation d'eau est également plus faible.

Polyvalence de la cuisson, simplicité de l'utilisation

Lors du développement, une attention particulière a été accordée à la facilité et à l'intuitivité de l'utilisation. La cuisson automatique des menus permet de préparer jusqu'à trois aliments simultanément et garantit que tous les composants sont prêts en même temps. Deux récipients de cuisson – perforé et non perforé – peuvent être combinés de manière flexible : perforé pour les légumes, le poisson ou les pommes de terre, non perforé pour le riz, le couscous ou la polenta. Pouvant être ouvert avec la fonction Push2open, le tiroir entièrement télescopique facilite le retrait des aliments. Un affichage en texte clair sur deux lignes assure une bonne lisibilité, une fonction Maintien au chaud conserve les aliments à température et une réduction de la vapeur à la fin empêche la vapeur de s'échapper lors de l'ouverture du couvercle. L'application Miele* permet de sélectionner des recettes et de commander facilement le processus de cuisson.

“Notre nouveau tiroir de cuisson vapeur est un atout, en particulier pour les cuisines compactes – il occupe peu de place, mais offre un grand volume de cuisson et un réservoir d'eau de 800 millilitres, qui permet même de cuire des menus complets. Avec des programmes comme Cuisson menu automatique ou Sous vide, nous démontrons notre compétence technologique et permettons d'obtenir des résultats précis pour des applications quotidiennes et pour les gourmets exigeants”, déclare le Dr Uwe Brunkhorst, Senior Vice President Business Unit Cooking chez Miele.

Le lancement sur le marché aura lieu fin 2026 en Europe, d'autres pays suivront.

** 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

Trois photos accompagnent ce texte



Photo 1 : Première mondiale : Le nouveau tiroir de cuisson vapeur de Miele – une solution 3 en 1 peu encombrante pour cuire au four, réchauffer et cuire à la vapeur. Avec deux enceintes de cuisson séparées pour la préparation simultanée de différents aliments. (Photo : Miele)



Photo 2 : Une combinaison intelligente : le tiroir de cuisson vapeur de 14 cm de haut se place parfaitement sous un four avec micro-ondes de 45 cm dans la niche classique de 60 cm. Selon les aliments, des récipients de cuisson, perforés ou non, sont utilisés – pour des résultats toujours précis, des légumes au poisson et à la viande en passant par le couscous et le riz. (Photo : Miele)



Photo 3 : Le tiroir de cuisson vapeur offre plus de 100 programmes automatiques et la cuisson automatique des menus. Avec un maximum de flexibilité pour faire face aux exigences les plus diverses et créer des menus pour jusqu'à quatre personnes. Le volume de l'enceinte de cuisson est d'environ 14 litres, ce qui permet par exemple de cuire jusqu'à trois kilos de pommes de terre en même temps. (Photo : Miele)

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

Suivez-nous :

 @mielesuisse

 @miele_com

 Miele