

Informazione per i media

Addio alle pietanze bruciate o stracotte – Miele presenta un sistema di cottura intelligente

- ▶ Cooperazione supportata da sensori tra stoviglie di cottura e piano cottura a induzione
- ▶ Il sistema pluribrevettato regola automaticamente la potenza
- ▶ Fino al 30 per cento di risparmio energetico quando si cuoce con il coperchio*

Crissier/Berlino, settembre 2025 – Anteprima mondiale di Miele all'IFA:

l'intelligente combinazione di stoviglie di cottura “M Sense” e nuovi piani cottura a induzione KM 8000 inaugura una nuova era della cucina. Al centro di questa innovazione sono le prime stoviglie di cottura al mondo con comandi touch integrati e fino a tre sensori di temperatura, che non solo misurano ma comunicano anche con il piano cottura in modo da selezionare sempre la giusta potenza. Per un'esperienza di cottura intuitiva, sicura e conveniente.

Basta un attimo di disattenzione e l'acqua della pasta bolle o la bistecca diventa troppo scura. A tutti sono successi questi imprevisti quotidiani. Le stoviglie di cottura M Sense e i piani cottura a induzione KM 8000 sono stati sviluppati proprio per evitarli. Con fino a tre sensori di temperatura integrati, le stoviglie di cottura comunicano direttamente con i nuovi piani cottura a induzione, che selezionano le impostazioni di potenza appropriate e le regolano secondo le necessità. Il comando avviene direttamente sulla pentola o sulla padella (DirectTouch) tramite un'unità comandi: basta selezionare il programma di cottura e il sistema si regola automaticamente. Non è più necessario regolare manualmente né monitorare costantemente e rimane quindi più tempo per le cose importanti.

“M Sense”: controllo intelligente della temperatura per una cottura controllata ed efficiente

Che si tratti di far bollire l'acqua per la pasta, di ridurre delicatamente le salse o di cuocere a puntino ingredienti delicati, “M Sense” garantisce risultati affidabili con un massimo di quattro stoviglie di cottura contemporaneamente. Anche quando si cuoce con il coperchio chiuso, tutto rimane sotto controllo. In questo modo, si evita in modo affidabile di scuocere gli alimenti e, allo stesso tempo, si può ridurre il consumo energetico fino al 30 per cento*. La struttura del coperchio è stata progettata in modo che il vapore venga eliminato in modo mirato – per un clima di cottura piacevole e risultati ottimali. Dopo la cottura, le pentole e le padelle M Sense possono essere lavate in lavastoviglie. La batteria particolarmente duratura del dispositivo di comando rende la pentola adatta all'uso quotidiano. I piani cottura abilitati a

M Sense possono essere utilizzati in modo flessibile e supportano sia le stoviglie di cottura “M Sense” che quelle tradizionali.

Le stoviglie di cottura sono prodotte da Kuhn Rikon, un'azienda svizzera a conduzione familiare specializzata in stoviglie di cottura di alta qualità. L'intelligenza di sistema è sviluppata da Miele a Bünde, nella Renania Settentrionale-Vestfalia. “Con le stoviglie di cottura M Sense e i piani cottura KM 8000, creiamo un sistema che non solo semplifica il processo di cottura, ma lo accompagna attivamente in modo intelligente, intuitivo e integrato nello stile di vita delle nostre e dei nostri clienti”, afferma Dr. Uwe Brunkhorst, responsabile della Business Unit Cooking di Miele.

Ancora più supporto con ulteriori opzioni intelligenti**

In futuro, le offerte dell'app Miele** offriranno ulteriore comfort e ispirazione. FoodAssistant aiuterà a trovare il programma giusto per i vari alimenti e lo invierà direttamente alle stoviglie di cottura. Per intere pietanze sarà disponibile CookAssist. Questa funzione guida l'utente passo dopo passo attraverso ricette collaudate, adattate con precisione alle stoviglie di cottura M Sense. La temperatura e il tempo di cottura vengono trasferiti automaticamente alle stoviglie di cottura per garantire che la pietanza venga cotta alla perfezione.

KM 8000: varietà nella forma e nella funzione – con un'esclusiva opzione sul modello di punta

In termini di design, la nuova generazione di piani cottura stabilisce nuovi standard. La stampa sulla vetroceramica è stata ridotta al minimo, in modo che, una volta spento, il piano cottura sia meno visibile e si integri armoniosamente nelle cucine open space. Nel modello di punta, all'accensione una discreta linea luminosa offre un accento visivo, che unisce elegantemente funzione ed estetica. Contiene anche un buono per uno starter set gratuito di pentole e padelle M Sense. Particolarmente pratiche per gli aspiratori a soffitto o le cappe Downdraft, possono essere controllate direttamente tramite i dispositivi di comando. Il portafoglio è completato da modelli con MattFinish, una superficie nera opaca antigraffio con effetto anti-impronta. L'assortimento comprende piani cottura larghi 60, 80 e 90 centimetri, con zone definite o a induzione su tutta la superficie, senza cornice o con cornice in acciaio inossidabile. Molti modelli sono “M Sense ready” e possono essere utilizzati con le stoviglie di cottura M Sense.

La collaudata funzione Con@ctivity offre più comodità: per gli apparecchi collegati in rete, la cappa aspirante reagisce non appena il piano cottura viene acceso o spento e controlla automaticamente le prestazioni di aerazione.

Il lancio sul mercato delle stoviglie di cottura M Sense e del KM 8000 è previsto per aprile 2026.

*Confronto tra il processo di ebollizione di due litri d'acqua con e senza coperchio per un periodo di circa 25 minuti.

*Offerta digitale aggiuntiva di Miele & Cie. KG. La gamma di funzioni può variare a seconda del modello e del Paese. L'utente è tenuto/a ad accettare le condizioni generali e le disposizioni in materia di protezione dei dati per i prodotti e i servizi digitali Miele nell'app Miele. Miele si riserva il diritto di modificare o interrompere le offerte digitali in qualsiasi momento.

Contatto per i media Miele:

Petra Ummenberger
Telefono: +41 848 848 048
Indirizzo e-mail: petra.ummenberger@miele.com

L'azienda Miele: Miele è riconosciuta come azienda leader mondiale nella fornitura di elettrodomestici premium, con un'interessante gamma di prodotti per la cucina e per la cura di biancheria e pavimenti in ambienti domestici sempre più connessi alla rete. L'offerta include anche macchine, impianti e servizi per applicazioni in alberghi, uffici o strutture di assistenza o nell'ambito della tecnologia medica. Dalla sua fondazione nel 1899, Miele tiene fede alla promessa del suo marchio di essere "Immer Besser" (sempre meglio) in termini di qualità, innovazione, prestazioni ed eleganza senza tempo. Con i suoi apparecchi durevoli e a risparmio energetico, Miele aiuta la sua clientela rendendo la loro vita quotidiana il più sostenibile possibile. L'azienda è di proprietà delle due famiglie fondatrici Miele e Zinkann e vanta 19 siti di produzione, di cui otto in Germania. Circa 23'500 persone lavorano per Miele in tutto il mondo. La società di distribuzione svizzera impiega circa 450 collaboratrici e collaboratori.

Maggiori informazioni all'indirizzo: www.miele.ch/it

Questo testo è accompagnato da quattro immagini



Immagine 1: Addio alle pietanze bruciate o stracotte. Rimane quindi più tempo per altre cose. Il nuovo sistema di cottura composto dal piano cottura a induzione KM 8000 di Miele e dalle stoviglie di cottura M Sense misura la temperatura e regola la potenza autonomamente in modo pratico. (Immagine: Miele)



Immagine 2: Un forte trio: le stoviglie di cottura M Sense di Miele, il piano cottura a induzione KM 8000 e l'aspiratore Downdraft sono perfettamente coordinati tra loro – per cucinare in tutto relax in un clima piacevole. (Immagine: Miele)



Immagine 3: Basta un tocco dei comandi touch perché le stoviglie di cottura M Sense di Miele comunichino con il piano cottura a induzione e selezionino automaticamente la giusta potenza. Non è più necessario regolare manualmente. (Immagine: Miele)



Immagine 4: Nella vita di tutti i giorni capita che la pasta scuocia – con le stoviglie di cottura M Sense di Miele e i piani cottura a induzione KM 8000, questo inconveniente appartiene al passato. Anche con il coperchio si evita in modo affidabile di scuocere gli alimenti, risparmiando energia e nervoso. (Immagine: Miele)

Download testi e foto: <https://www.miele.ch/it/m/index-p.htm>

Seguiteci:

 @mieleschweiz

 @miele_com

 Miele