

Informazione per i media

Anteprima mondiale: Miele presenta il primo cassetto per la cottura a vapore all'IFA 2025

- ▶ Massima flessibilità in uno spazio ridotto
- ▶ Risultati perfetti grazie alla tecnologia DualSteam
- ▶ Comodità grazie a oltre 100 programmi automatici e alla cottura automatica di menù

Crissier/Berlino, settembre 2025 – All'IFA 2025 Miele presenta in anteprima mondiale il primo cassetto per la cottura a vapore con un'altezza di soli 14 cm. Il cassetto apre ulteriori possibilità di cottura con la massima flessibilità nella pianificazione della cucina, dagli ambienti urbani agli open space. In combinazione con un forno combinato con le microonde alto 45 cm, si crea una soluzione 3 in 1 per la nicchia da incasso da 60 cm, che combina cottura al forno, riscaldamento e cottura a vapore in un'unica nicchia e consente di cucinare in parallelo in due vani cottura separati. Con il cassetto per la cottura a vapore Miele soddisfa la crescente domanda di metodi di preparazione sani e versatili in cucina. Che si tratti di verdure, patate, piatti cotti in sous-vide o di riscaldare piccole porzioni, il cassetto per la cottura a vapore offre la flessibilità necessaria per soddisfare un'ampia gamma di esigenze ed è ideale per preparare un menù per fino a quattro persone.

Libertà compatta – cottura flessibile in una forma elegante

Con il nuovo cassetto per la cottura a vapore, per la prima volta è possibile combinare tre metodi di preparazione classici – cottura al forno, riscaldamento e cottura a vapore – nell'usuale nicchia alta 60 cm. In combinazione con un forno combinato con le microonde alto 45 cm, si possono preparare più piatti contemporaneamente, ad esempio uno sformato nel forno e delle verdure nel cassetto per la cottura a vapore. L'altezza ridotta offre ulteriori possibilità di progettazione, soprattutto per le cucine compatte. Ma anche in cucine dal design minimalista l'apparecchio si integra perfettamente e in modo discreto.

Risultati perfetti grazie a decenni di esperienza nella cottura a vapore

Quale pioniere nel settore dei forni a vapore a uso domestico, Miele stabilisce ancora una volta nuovi standard. La tecnologia DualSteam garantisce tempi di riscaldamento brevi e una distribuzione uniforme del calore. Oltre 100 programmi automatici facilitano la preparazione di pasti sani, mentre la cottura sous-vide permette di cucinare anche piatti sofisticati. La preparazione delicata della cottura a vapore preserva le vitamine, i minerali, i sapori e il

gusto pieno. Con un volume di cottura di circa 14 litri, è possibile cucinare fino a tre chilogrammi di patate contemporaneamente. Rispetto ai forni a vapore da 45 cm, il cassetto richiede fino al 30 per cento di energia in meno. Anche il consumo di acqua è inferiore.

Cottura versatile, comando facile

Lo sviluppo si è concentrato in particolare su un utilizzo comodo e intuitivo. La cottura automatica di menù consente di preparare fino a tre alimenti contemporaneamente e assicura che tutti i componenti siano pronti nello stesso momento. Due recipienti – uno forato, l'altro non forato – possono essere combinati in modo flessibile: quello forato per verdure, pesce o patate, quello non forato per riso, couscous o polenta. Il cassetto può essere aperto con la funzione Push2open e l'estrazione totale facilita la rimozione delle pietanze. Il display a due righe con testo in chiaro facilita la lettura, la funzione di mantenimento in caldo mantiene gli alimenti alla giusta temperatura e la riduzione del vapore all'estremità impedisce la risalita del vapore quando si apre il coperchio. Sull'app Miele* è possibile selezionare le ricette e controllare comodamente il processo di cottura.

"Il nostro nuovo cassetto per la cottura a vapore è particolarmente vantaggioso per le cucine compatte: occupa poco spazio, ma offre un ampio volume di cottura e un serbatoio dell'acqua da 800 millilitri che può essere utilizzato anche per cucinare interi menù. Con programmi come Cottura menù automatica o Sous-vide, dimostriamo la nostra competenza tecnologica e permettiamo di ottenere risultati precisi per l'uso quotidiano e per gli intenditori più esigenti", afferma Dr. Uwe Brunkhorst, Senior Vice President Business Unit Cooking di Miele.

Il lancio sul mercato in Europa è previsto per la fine del 2026, seguiranno altri Paesi.

*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.ummenger@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 medicale. 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 tre immagini



Immagine 1: Anteprima mondiale: il nuovo cassetto per la cottura a vapore di Miele, una soluzione salvaspazio 3 in 1 per cuocere, riscaldare e cuocere a vapore. Con due vani cottura separati per la preparazione parallela di alimenti diversi. (Immagine: Miele)



Immagine 2: Una combinazione intelligente: il cassetto per la cottura a vapore, alto 14 cm, si adatta perfettamente a un forno combinato con le microonde da 45 cm nell'usuale nicchia da 60 cm. A seconda dell'alimento, si utilizzano recipienti perforati o non perforati, per ottenere risultati precisi dalle verdure al pesce, dalla carne al couscous o al riso. (Immagine: Miele)



Immagine 3: Il cassetto per la cottura a vapore offre più di 100 programmi automatici e la cottura automatica di menù. Per la massima flessibilità per un'ampia gamma di esigenze e menù per fino a quattro persone. Offre un volume di cottura di circa 14 litri e la possibilità di cuocere, ad esempio, fino a tre chilogrammi di patate contemporaneamente. (Immagine: Miele)

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

Seguiteci:

 @mieleschweiz

 @miele_com

 Miele