

## Chef at Home de Miele: un servicio pionero para disfrutar de una experiencia culinaria exclusiva sin salir de casa

- Miele eleva la experiencia del consumidor ofreciendo la oportunidad de disfrutar de un chef sin salir de casa
- El chef presentará a los clientes las funciones más importantes de los electrodomésticos, proporcionando también sugerencias sobre su utilización, limpieza y mantenimiento.



**Madrid, X de noviembre de 2023-** Como cada año en estas fechas, surge la eterna duda de qué menú preparar para sorprender a los invitados en todas las celebraciones. Noche Buena, Noche Vieja o el inicio de año, son momentos clave para deleitar con recetas originales a los comensales. En esta línea, Miele ofrece una solución perfecta para preparar platos únicos y exclusivos con los que triunfar como el anfitrión de la velada.

Para convertir a todos los usuarios en auténticos cocineros, la marca líder en electrodomésticos Premium ofrece un servicio pionero a sus consumidores que hayan adquirido 4 o más electrodomésticos de cocción de la marca. Ahora, además de ofrecer los electrodomésticos y las herramientas necesarias para crear el menú perfecto, Miele también brindará la oportunidad de conocer en profundidad las funciones más relevantes de sus electrodomésticos, gracias a su nueva iniciativa "Chef at home".

En este sentido, la figura del chef brindará los mejores tips para disfrutar de la cocina como nunca, sacando el máximo provecho a los electrodomésticos de cocción Miele. En este contexto, el experto mostrará a los clientes las funciones más relevantes, además de ofrecer consejos de manejo, limpieza

y mantenimiento, todo ello elaborando un menú personalizado. Asimismo, durante todo el proceso de compra, Miele acompaña al cliente a través de la figura del chef, ya que el servicio no termina en la masterclass, sino que se mantiene un contacto continuo con el consumidor.

“Este innovador servicio no solo brinda un valor significativo a la compra de los electrodomésticos Miele, sino que también eleva la experiencia del cliente. Esta actividad permite experimentar todas las posibilidades del electrodoméstico a través de los 5 sentidos, para vivir el proceso desde cero obteniendo resultados excelentes”, afirma Sol Bazzolo, culinary manager de Miele.

En definitiva, "Chef at Home" representa el compromiso de la marca por potenciar al máximo el valor de sus electrodomésticos para sus consumidores. Este servicio no solo busca guiar a los usuarios en el uso adecuado de las funciones y especificaciones de los electrodomésticos de Miele, sino que además se traduce en una experiencia práctica en el hogar del propio cliente. Al ofrecer la oportunidad de un contacto directo con chefs expertos, Miele se asegura de que sus clientes no solo adquieran conocimientos prácticos sobre sus electrodomésticos, sino que también experimenten de primera mano cómo estas funciones específicas pueden transformar la forma en que cocinan, elevando así su experiencia gastronómica en el hogar a un nivel superior.

## Sobre Miele

*Miele es el fabricante líder mundial de electrodomésticos premium, caracterizados por su alta calidad, moderno diseño y avanzada tecnología. De origen alemán, la compañía familiar se fundó en 1899 y desde entonces ha centrado su filosofía en el lema “Immer Besser” (siempre mejor), ofreciendo el mejor producto a sus clientes a través de máquinas innovadoras que se testan para una vida útil equivalente a 20 años.*

*Miele lleva operando en España desde 1966 y ya cuenta con 200 empleados y 6 Miele Experience Center situados en Madrid, Barcelona, Bilbao y Valencia.*



## Para más información:

**HAVAS PR**

**Cristina Hernández**

[cristina.hernandez@havas.com](mailto:cristina.hernandez@havas.com)

**Óscar Gallego**

[oscar.gallego-ext@havas.com](mailto:oscar.gallego-ext@havas.com)