

Miele

Recettes pour
pierre à pizza
Miele Gourmet



Table des matières

Pizza à l'italienne	4
Pizza « Spécial »	6
Pizza sans gluten	7
Tarte flambée	8
Focaccia	10
Quiche oignons-lardons	11
Pizza turque à la viande hachée	12
Empanadas	14
Naan à l'ail	16
Tarte aux myrtilles	18

Pizza à l'italienne

Temps de préparation : 27 heures
pour 2 pièces

Pour la pâte

250 g de farine de blé, type 55
140 ml d'eau | tiède
1 g de levure, fraîche
20 ml d'eau | tiède
1 c. à c. d'huile d'olive
½ c. à c. de sucre
1 c. à c. de sel

Pour la garniture

100 g de coulis de tomates
1 pincée de sel de mer, fin
16 feuilles de basilic
2 c. à c. d'huile d'olive
125 g de mozzarella

Pour le plan de travail

1 c. à s. de farine de blé, type 55
1 c. à c. de semoule de blé dur

Accessoires

Pierre à pizza
Batteur électrique avec crochets pétrisseurs
Grille
Planche en bois
Rouleau à pâtisserie
Film alimentaire

Préparation

Malaxer brièvement la farine et l'eau et laisser reposer pendant 30 minutes.

Délayer la levure dans 20 ml d'eau. Ajouter de l'huile d'olive et du sucre à la pâte. Pétrir à l'aide d'un crochet jusqu'à obtenir une pâte lisse. Enfin, incorporer le sel.

Couvrir la pâte avec un linge humide et faire lever pendant 2 heures.

Diviser la pâte en deux et pétrir brièvement. Former pour chacune une boule et les placer les unes à côté des autres dans une assiette creuse. Couvrir avec du film alimentaire et laisser reposer toute une nuit au réfrigérateur. Les Italiens laissent souvent la pâte lever un jour de plus dans le réfrigérateur.

Préchauffer la pierre à pizza au four. Sortir la pâte du réfrigérateur. Laisser reposer 10 minutes à température ambiante. Fariner légèrement le plan de travail. Former une des boules sur une assiette ronde pour obtenir une feuille de pâte d'un diamètre de 30 cm. Presser la pâte vers l'extérieur avec les doigts et lui donner une forme. Pendant ce temps, tourner plusieurs fois. Travailler le moins possible avec le rouleau. Saupoudrer les planches en bois de semoule. Placer la feuille de pâte façonnée sur la planche en bois.

Mélanger les tomates égouttées avec le sel de mer. Verser la moitié de la pâte sur la base de la pizza, en laissant un

bord de pâte d'environ 2,5 cm de large libre. Répartir la mozzarella, l'huile d'olive et les feuilles de basilic sur la sauce tomate. Glisser la pizza sur la pierre de cuisson et faire cuire jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée.

Façonner la deuxième pâte à pizza. Dès que la première pizza est retirée, étaler la garniture sur la pâte à pizza suivante et la faire cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Réglages

Préchauffer le four

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 250 °C

Booster: Désactivé

Préchauffage: Activé

Temps de préchauffage : 30 minutes

avec pierre à pizza

Niveau : 1

Cuire la première pizza

Température : 250 °C

Durée cuisson : 9 minutes

Cuire la deuxième pizza

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 250 °C

Durée cuisson : 11 minutes

Pizza « Spécial »

Temps de préparation : 50 minutes
pour 1 personne

Pour la pâte

10 g de levure, fraîche
70 ml d'eau tiède
130 g de farine de blé, type 405
½ c. à c. de sucre
½ c. à c. de sel
1 c. à c. d'huile

Pour la garniture

100 g de coulis de tomates
Sel
Poivre
Origan
150 g de cœurs d'artichauts | égouttés
75 g de jambon cuit | coupé en dés
50 g d'olives, dénoyautées
80 g de comté, râpé grossièrement

Pour le plan de travail

1 c. à c. de farine de blé type 45
1 c. à c. de semoule de blé dur

Accessoires

Pierre à pizza
Batteur électrique avec crochets pétrisseurs
Grille
Planche en bois
Rouleau à pâtisserie

Préparation

Délayer la levure dans l'eau tiède. Pétrir avec la farine, le sucre, le sel et l'huile jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser la pâte lever à température ambiante pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Préchauffer la pierre à pizza au four.

Assaisonner les tomates égouttées avec du sel, du poivre et de l'origan. Préparer le reste de garniture.

Fariner légèrement le plan de travail. Abaisser la pâte pour obtenir une feuille de pâte d'un diamètre d'environ 30 cm. Saupoudrer les planches en bois de semoule. Placer la pâte sur la planche en bois. Tartiner ensuite de sauce tomate et garnir avec les garnitures de votre choix. Glisser la pizza sur la pierre de cuisson et faire cuire jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée.

Réglages

Préchauffer le four
Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte
Température : 250 °C
Booster: Désactivé
Préchauffage: Activé
Temps de préchauffage : 30 minutes avec pierre à pizza
Niveau : 1

Cuire la pizza
Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte
Température : 250 °C
Durée cuisson : 11 minutes

Temps de préparation : 75 minutes
pour 1 personne

Pour la pâte

120 ml d'eau | tiède
¼ de c. à c. de sel
5 g de levure, fraîche
150 g de mélange de farine, sans gluten | tamisé
1 c. à s. d'huile d'olive

Pour la garniture

70 g de coulis de tomates
1 pincée de sel
2 c. à c. de mélange de farine, sans gluten | tamisé
85 g de tranches d'ananas | égouttées
40 g de jambon cuit | coupé en dés
60 g de comté, râpé grossièrement

Accessoires

Pierre à pizza
Batteur électrique avec crochets pétrisseurs
Grille
Planche en bois
Rouleau à pâtisserie

Préparation

Prendre 2 cuillères à soupe d'eau et y dissoudre le sel. Dissoudre la levure dans l'eau restante, ajouter la farine tamisée et mélanger. Ajouter de l'eau salée et de l'huile et tout pétrir ensemble.

Former une boule avec la pâte et la laisser lever pendant 40 minutes, couverte d'un linge humide, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Préchauffer la pierre à pizza au four.

Mélanger les tomates égouttées avec le sel. Préparer le reste de garniture.

Fariner légèrement le plan de travail. Abaisser la pâte pour obtenir une feuille de pâte d'un diamètre d'environ 30 cm. Saupoudrer la planche en bois de farine. Placer la feuille de pâte sur la planche en bois et la tartiner de sauce tomate. Garnir ensuite. Glisser la pizza sur la pierre de cuisson et faire cuire jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée.

Réglages

Préchauffer le four
Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte
Température : 250 °C
Booster: Désactivé
Préchauffage: Activé
Temps de préchauffage : 30 minutes avec pierre à pizza
Niveau : 1

Cuire la pizza
Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte
Température : 250 °C
Durée cuisson : 12 minutes

Tarte flambée

Temps de préparation : 90 minutes

12 parts

Pour la pâte

10 g de levure, fraîche
150 ml de lait, entier (3,5 % de matière grasse) | tiède
250 g de farine de blé, type 405
½ c. à c. de sel
1 oeuf, calibre M
40 g de beurre | fondu

Pour la garniture

200 g de fromage blanc
100 g de crème fraîche
2 œufs, calibre M
120 g de comté, d'emmental ou d'ap-penzell râpé
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
100 g de lard de jambon, coupé en petits dés
1 oignon | finement ciselé

Pour le plan de travail

1 c. à c. de farine de blé type 45
1 c. à c. de semoule de blé dur

Accessoires

Pierre à pizza
Batteur électrique avec crochets pétrisseurs
Grille
Planche en bois
Rouleau à pâtisserie

Préparation

Délayer la levure dans le lait tiède. Ajouter la farine, le sel, l'œuf et le beurre et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser la pâte lever à température ambiante pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Préchauffer la pierre à pizza au four.

Pour la garniture, mélanger le fromage blanc, la crème épaisse, les œufs et le fromage, puis saler et poivrer.

Fariner légèrement le plan de travail. Diviser la pâte en deux portions égales. Abaisser une moitié de la pâte pour obtenir une feuille de pâte d'un diamètre d'environ 30 cm. Saupoudrer les planches en bois de semoule. Placer la feuille de pâte sur la planche en bois. Enrouler une bordure de pâte d'environ 1 cm de large vers le milieu, sur tout le pourtour.

Tartiner le disque de pâte avec la moitié de la crème-fromage blanc. Répartir la moitié du lard et des oignons sur la tarte. Glisser immédiatement la tarte sur la pierre à pizza et faire cuire jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée.

Préparer la deuxième tarte mais attendre le dernier moment avant la cuisson pour verser l'appareil sur la garniture. Faire dorer. Découper chaque tarte flambée en six parts.

Réglages

Préchauffer le four

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 250 °C

Booster: Désactivé

Préchauffage: Activé

Temps de préchauffage : 30 minutes

avec pierre à pizza

Niveau : 1

Cuire la première tarte flambée

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 250 °C

Durée cuisson : 11 minutes

Cuire la deuxième tarte flambée

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 250 °C

Durée cuisson : 13 minutes

Focaccia

Temps de préparation : 110 minutes

6 parts

Pour la pâte

21 g de levure, fraîche

180 ml d'eau | tiède

300 g de farine de blé, type 405

¾ c. à c. de sucre

¾ c. à c. de sel

100 g d'olives noires dénoyautées

30 g de pignons

Pour le beurre aux herbes

50 g de beurre | pommade

1 c. à c. de romarin frais | haché

1 c. à c. de thym, frais | haché

Pour parsemer

½ c. à s. de sel de mer, à gros grains

Pour le plan de travail

1 c. à c. de farine de blé type 45

1 c. à c. de semoule de blé dur

Accessoires

Pierre à pizza

Batteur électrique avec crochets pétrisseurs

Rouleau à pâtisserie

Grille

Planche en bois

Préparation

Délayer la levure dans l'eau tiède. Pétrir avec la farine, le sel et le sucre jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser la

pâte lever à température ambiante pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Couper les olives en quatre. Pétrir la pâte avec les olives et les pignons de pin. Pour le beurre aux herbes, battre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne mousseux, puis incorporer les herbes aromatiques. Mettre le beurre aux herbes de côté.

Fariner légèrement le plan de travail. Abaisser la pâte pour obtenir une feuille de pâte d'un diamètre d'environ 30 cm. Saupoudrer les planches en bois de semoule. Placer la pâte déroulée sur la planche en bois. Étaler le beurre aux fines herbes sur la pâte et parsemer de gros sel. Préchauffer la pierre à pizza au four. Laisser la pâte lever de nouveau à température ambiante pendant 30 minutes.

Glisser la focaccia sur la pierre de cuisson et faire cuire jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée.

Réglages

Préchauffer le four

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 220 °C

Booster: Désactivé

Préchauffage: Activé

Temps de préchauffage : 30 minutes avec pierre à pizza

Niveau : 2

Cuire la focaccia

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 220 °C

Durée cuisson : 21 minutes

Temps de préparation : 80 minutes
pour 4 pièces

Pour la pâte

21 g de levure, fraîche
150 ml d'eau | tiède
250 g de farine de blé, type 405
½ c. à c. de sel
2 c. à s. d'huile

Pour la garniture

80 g de beurre | pomme
2 œufs, calibre M | uniquement le jaune
150 g de crème fleurette
150 g de lard de jambon, coupé en petits dés
100 g d'oignons | finement émincés
½ c. à c. de cumin moulu

Pour le plan de travail

1 c. à c. de farine de blé type 45
1 c. à c. de semoule de blé dur

Accessoires

Pierre à pizza
Batteur électrique avec crochets pétrisseurs
Grille
Planche en bois
Rouleau à pâtisserie

Préparation

Délayer la levure dans l'eau tiède. Pétrir la farine, le sel et l'huile jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser la pâte lever à température ambiante pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Préchauffer la pierre à pizza au four.

Pour la garniture, mélanger le beurre, les jaunes d'œufs et la crème. Ajouter les lardons, les oignons et les graines de carvi.

Diviser la pâte en quatre portions. Fariner légèrement le plan de travail. Abaisser chaque portion en une pâte d'un diamètre d'environ 12 cm. Saupoudrer les planches en bois de semoule. Placer les pâtes sur la planche en bois. Faire lever pendant 15 minutes à température ambiante.

Badigeonner les feuilles de pâte avec la garniture, les glisser directement sur la pierre à pizza et les faire cuire.

Réglages

Préchauffer le four
Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte
Température : 230 °C
Booster: Désactivé
Préchauffage: Activé
Temps de préchauffage : 30 minutes avec pierre à pizza
Niveau : 2

Cuire la quiche oignons-lardons
Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte
Température : 230 °C
Durée cuisson : 22 minutes

Pizza turque à la viande hachée

Temps de préparation : 80 minutes

2 parts

Pour la pâte

7 g de levure, fraîche

1 pincée de sucre

50 ml d'eau | tiède

160 g de farine de blé, type 550

½ c. à c. de sel

50 g de yaourt, 3,5 % de MG

1 c. à s. d'huile

Pour la farce

100 g de feta | en dés

2 oignons nouveaux | tranchés en fines rondelles

1 tomate | en dés

1 c. à s. de persil frais | haché

50 g de fromage râpé

1 pincée de sel

1 pincée de poivre

Pour la dorure et pour parsemer

2 c. à s. de lait, 3,5 % de MG

1 oeuf, calibre M

1 c. à c. de sésame

Pour le plan de travail

1 c. à s. de farine de blé, type 55

1 c. à c. de semoule de blé dur

Accessoires

Pierre à pizza

Batteur électrique avec crochets pétrisseurs

Grille

Planche en bois

Rouleau à pâtisserie

Préparation

Délayer la levure et le sucre dans l'eau tiède. Ajouter la farine, le sel, le yaourt et l'huile jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Recouvrir la pâte d'un chiffon humide et laisser lever à température ambiante pendant 45 minutes jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Préchauffer la pierre à pizza au four.

Pour la garniture, mélanger la feta, les tomates, les oignons nouveaux, le persil et le comté. Saler et poivrer.

Diviser la pâte en 2 portions. Pétrir chaque portion pour en faire une boule. Fariner le plan de travail. Abaisser la boule de pâte en une feuille de pâte oblongue-ovale d'environ 30 cm de long et 20 cm de large. Pendant ce temps, détacher les feuilles de pâte du plan de travail pour qu'elles ne collent pas. Répartir uniformément la garniture préparée sur les feuilles de pâte, en laissant un bord libre de 2 cm. Replier les côtés d'environ 2 cm et presser légèrement. Tordre légèrement les extrémités de la pâte et les presser légèrement ensemble.

Bien mélanger le lait et l'œuf et badigeonner les bords et la garniture avec ce mélange. Saupoudrer les graines de sésame sur le bord de la pâte. Saupoudrer les planches en bois de semoule. A l'aide d'une corne de pâtisserie, placer les deux morceaux de pâte sur la

Pizza turque à la viande hachée

planche en bois et les faire glisser directement sur la pierre à pizza puis faire cuire.

Réglages

Préchauffer le four

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 200 °C

Booster: Désactivé

Préchauffage: Activé

Temps de préchauffage : 30 minutes

avec pierre à pizza

Niveau : 2

Cuire la pizza turque à la viande hachée

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 200 °C

Durée cuisson : 19 minutes

Empanadas

Temps de préparation : 90 minutes
pour 12 pièces

Pour la pâte

300 g de farine de blé, type 405
140 ml d'eau
5 c. à s. d'huile
3 c. à s. de vinaigre, clair
¼ de c. à c. de sel

Pour la farce

1 échalote | émincée
25 g de lard, maigre, fumé | coupé en
petits dés
10 g de beurre
100 g de viande hachée de bœuf
¼ de c. à c. de sel
1 pincée de poivre
1 pincée de clous de girofle, moulus
1 pincée de paprika
1 œuf | dur
5 olives, sans noyau
15 g de raisins de Corinthe
50 g de maïs | égouttés
4 c. à s. d'eau

Pour badigeonner

1 oeuf, calibre M
2 c. à s. de lait, 3,5 % de MG

Pour le plan de travail

1 c. à c. de farine de blé type 45
1 c. à c. de semoule de blé dur

Accessoires

Poêle
Pierre à pizza
Batteur électrique avec crochets pétris-
seurs

Grille
Planche en bois
Rouleau à pâtisserie
Film alimentaire

Préparation

Pétrir les ingrédients de la pâte, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et élastique. Envelopper la pâte dans une feuille d'aluminium et la mettre au frais pendant 30 minutes. Préchauffer la pierre à pizza au four.

Faire revenir l'échalote et les cubes de lard dans le beurre fondu. Ajouter la viande hachée et laisser cuire. Ajouter les épices, bien assaisonner et retirer du feu. Hacher l'œuf et les olives et les incorporer au hachis avec les raisins secs, le maïs et l'eau. Mélanger l'œuf et le lait.

Fariner légèrement le plan de travail. Abaisser la pâte pour obtenir une feuille de pâte d'une épaisseur d'environ 3 mm et découper 12 cercles de 14 cm de diamètre. Centrer six d'entre eux avec la ½ de la garniture et plier pour former des demi-lunes. Plier légèrement les bords, les presser ensemble pour qu'ils soient bien scellés. Badigeonner du mélange oeuf-lait. Saupoudrer les planches en bois de semoule. Placer les Empanadas sur la planche en bois. Glisser directement le pâton sur la pierre de cuisson et faire cuire jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.

Procéder de la même manière avec les autres cercles de pâte et faire cuire.

Réglages

Préchauffer le four

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 200 °C

Booster: Désactivé

Préchauffage: Activé

Temps de préchauffage : 30 minutes

avec pierre à pizza

Niveau : 2

Cuire les Empanadas

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 200 °C

Durée cuisson : 20 minutes

Naan à l'ail

Temps de préparation : 90 minutes
pour 24 pièces

Pour le Naan à l'ail

7 g de levure sèche
185 ml d'eau | tiède
375 g de farine de blé, type 405
2 cuil. à café de sucre
2 c. à c. de sel
60 g de beurre | fondu
2 c. à s. de yaourt, 3,5 %

Pour parsemer

4 gousses d'ail | finement hachées
5 c. à s. de persil frais | haché
12 g. de sel de mer, à gros grains

Pour badigeonner

50 g de beurre | fondu

Pour le plan de travail

1 c. à c. de farine de blé type 45
1 c. à c. de semoule de blé dur

Accessoires

Pierre à pizza
Batteur électrique avec crochets pétris-
seurs
Grille
Planche en bois
Rouleau à pâtisserie

Préparation

Pétrir les ingrédients de la pâte, jusqu'à obtention d'une pâte lisse et élastique. Laisser la pâte lever à température ambiante pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Préchauffer la pierre à pizza au four.

Diviser la pâte en 24 portions. Fariner légèrement le plan de travail. Étaler six portions en formant de petites galettes d'une épaisseur d'env. 8 cm. Badigeonner les galettes avec du beurre et parsemer d'un mélange d'ail, de sel de mer et de persil.

Saupoudrer les planches en bois de semoule. Glisser les pâtes sur la pierre à pizza et faire cuire jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée. Procéder de la même façon avec les portions de pâte restantes.

Réglages

Préchauffer le four

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 250 °C

Booster: Désactivé

Préchauffage: Activé

Temps de préchauffage : 30 minutes

avec pierre à pizza

Niveau : 2

Cuire le Naan

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 250 °C

Durée cuisson : 7 minutes

Tarte aux myrtilles

Temps de préparation : 100 minutes

12 parts

Pour la pâte

30 g de levure, fraîche

40 g de sucre

8 g de sucre vanillé

150 ml de lait, 3,5 % de MG

360 g de farine de blé, type 405

1 oeuf, calibre M

40 g de beurre | pommade

Pour la sauce

80 g de crème fraîche

2 œufs, calibre M

20 g de sucre

1 gousse de vanille | uniquement la pulpe

Pour parsemer

30 g d'amandes effilées

Pour la farce

160 g de confiture de myrtilles

200 g de myrtilles, fraîches | lavées

Pour le plan de travail

1 c. à c. de farine de blé type 45

1 c. à c. de semoule de blé dur

Accessoires

Pierre à pizza

Batteur électrique avec crochets pétrisseurs

Rouleau à pâtisserie

Grille

Planche en bois

Préparation

Délayer la levure, le sucre et le sucre vanillé dans le lait tiède. Ajouter la farine, l'œuf et le beurre et pétrir à l'aide du crochet jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser la pâte lever à température ambiante pendant 30 minutes jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Préchauffer la pierre à pizza au four.

Pour le nappage, battre la crème épaisse avec les œufs, le sucre et la pulpe de vanille.

Fariner légèrement le plan de travail. Diviser la pâte en deux portions égales. Abaisser une moitié de la pâte pour obtenir une feuille de pâte d'un diamètre d'environ 32 cm. Saupoudrer les planches en bois de semoule. Placer la feuille de pâte sur la planche en bois. Enrouler une bordure de pâte d'environ 1 cm de large vers le milieu, sur tout le pourtour.

Tartiner la moitié de la confiture sur la pâte et répartir la moitié des myrtilles dessus. Répartir la moitié de cet appareil oeuf/ crème épaisse sur les fruits, puis saupoudrer avec la moitié des amandes effilées. Glisser immédiatement la tarte sur la pierre à pizza et faire cuire jusqu'à ce qu'elle prenne une belle couleur dorée.

Préparer la deuxième tarte mais attendre le dernier moment avant la cuisson pour verser l'appareil sur les fruits. Faire dorer au four. Couper chaque tarte en six parts.

Réglages

Préchauffer le four

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 200 °C

Booster: Désactivé

Préchauffage: Activé

Temps de préchauffage : 30 minutes
avec pierre à pizza

Niveau : 2

Cuire la première tarte

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 200 °C

Durée cuisson : 13 minutes

Cuire la deuxième tarte

Modes de cuisson: Chaleur sole/voûte

Température : 200 °C

Durée cuisson : 16 minutes

MIELE France

Siège social

9 avenue Albert Einstein - Z. I. du Coudray

93151 - Le Blanc-Mesnil CEDEX

R.C.S. Bobigny B 708 203 088

Miele Experience Center

Paris Rive Droite

55 Boulevard Malesherbes

75008 Paris

Miele Experience Center

Paris Rive Gauche

30 rue du Bac

75007 Paris

Miele Experience Center Nice

Secteur Cap 3000

285 avenue de Verdun

06700 Saint-Laurent du Var



Internet

www.miele.fr



La ligne Consommateurs

Conseils, SAV, accessoires
et pièces détachées

09 74 50 1000

Appel non surtaxé

Siège en Allemagne

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

Miele