

# Obsidian Black Matt

Catalogo 2024

Miele. Immer Besser.



# TABLE OF Contents

Perché scegliere Miele per la cucina

Chi ha scelto Miele per la sua cucina

II design secondo Miele: la linea Artline in Obsidian Black Matt

Flessibilità e innovazione: infinite possibilità

I prodotti della linea Artline in Obdisian Black Matt





# Perché scegliere Miele per la cucina?

La cucina è spesso lo spazio in casa dove è possibile apprezzare appieno il valore dell'artigianato di alta qualità, insieme alla progettazione innovativa e alla sperimentazione dei materiali. L'ambiente della cucina non solo determina il nostro modo di vivere la casa, ma è anche strettamente connesso alla nostra salute, al nostro benessere e a quello del pianeta.

È importante riconoscere **l'importanza** dei dettagli nel design, poiché influenzano significativamente l'aspetto complessivo e l'esperienza d'uso di una cucina.

# La cucina: il luogo che **ci definisce**

La casa è il luogo dove si cresce, si cambia, si costruisce; la nostra casa **definisce il nostro modo di vivere**, sia all'interno che al di fuori delle sue pareti.

È nella casa che si confondono le linee tra il nostro ambiente e la nostra identità. La cucina domestica è il luogo in cui ciò è più evidente: la stanza e il suo contenuto parlano più delle forze del capitale, della tecnologia e della politica, che del cibo che prepariamo tra le sue pareti.

La cucina è un luogo controverso, la sua scala e la sua posizione nella casa fluttuano mentre il lavoro viene redistribuito e si cercano nuove efficienze. Nel corso del tempo e dello spazio, le sue pareti sono state consolidate e abbattute, ma in ogni iterazione la cucina, e tutto ciò che contiene, rimangono ostinatamente complessi. Le cucine di oggi sono luoghi che **definiscono chi siamo**.

La proliferazione del cibo da strada, la crescita dell'industria del takeaway e l'emergere di nuovi modelli abitativi stanno modificando le definizioni prescrittive, suggerendo spazi alternativi per cucinare e mangiare, ma la cucina domestica di oggi resta **un luogo in evoluzione** che ci rappresenta, che definisce chi vogliamo essere.

"Le cucine
di oggi sono
luoghi che ci
rappresentano, che
definiscono chi
vogliamo essere"

Dal 1899, anno della sua Miele fondazione, è sempre rimasta una realtà a conduzione familiare, raggiungendo la quarta generazione con Markus Miele e Reinhard Zinkann. Anche i valori che da sempre ispirano l'azienda sono rimasti immutati, grazie alla fiducia nelle proprie alla consapevolezza che per avere successo bisogna credere veramente in ciò che si fa. Miele offre ai suoi clienti prodotti che raggiungono gli standard più elevati in termini di durata, prestazioni, comfort d'uso, efficienza energetica, design e servizio, rispettando il motto "Immer besser", che i fondatori avevano già stampato sulle loro prime macchine e che rimane ancora oggi il valore principale su cui si fonda l'azienda.

Grazie alla costante ricerca in campo tecnologico ed innovativo, Miele può offrire una gamma di prodotti completi, dalla cottura tradizionale al vapore, dalla conservazione degli alimenti al lavaggio delle stoviglie. Soluzioni intelligenti, che consentono di ottenere risultati sempre perfetti, senza sprechi, nel pieno **rispetto** dell'ambiente e delle sue risorse.





# Chi ha scelto Miele per la cucina

"La temporalità di Miele racconta molto bene la storia di un'azienda che segna il valore del tempo. Oggi Miele, ti permette di gestire con uno smartphone gli elettrodomestici che hanno un expertise di oltre cento anni. Credo che la loro forza stia nella curiosità, nella voglia di evolvere mantenendo saldi i principi fondamentali dell'idea che li ha ispirati e resi forti".

È con queste parole che lo **Chef Riccardo Camanini** del Ristorante **Lido 84** descrive la nostra azienda. Nominato 7° chef della classifica The World's 50 Best Restaurants 2023, già vinto nel 2022 e nel 2021, in casa ha scelto di utilizzare gli **elettrodomestici Miele** per la loro funzionalità estremamente precisa ed efficace, su cui appoggiare le necessità tecniche nell'evoluzione del percorso di una ricetta.

# | principi condivisi

### con chi ha scelto Miele

### QUALITÀ

Da oltre 100 anni Miele dimostra di essere affidabile. **Testiamo i nostri elettrodomestici** per farli durare 20 anni. Una volta che scegli Miele, resti con Miele: i consumatori di tutto il mondo rimangono fedeli a Miele e raccomandano i prodotti ad altre persone. Garantiamo sempre qualità e durabilità dei nostri prodotti, oggi e nel futuro.

### **EFFICIENZA**

Miele è sinonimo di **tecnologia eccellente** e risultati eccezionali con il minor consumo energetico. Questo vale per la cura igienica e delicata dei capi, dei pavimenti e delle stoviglie così come per un piacere nel gusto sempre diverso quando si cucina sul piano cottura o al forno. Tutto questo è garantito dalle caratteristiche di dotazione offerte solo da Miele.

### ARTIGIANALITÀ

Miele è sinonimo di **vera maestria** artigianale, dove visione, precisione e grande attenzione ai dettagli si fondono. Ognuno dei nostri prodotti è realizzato secondo gli standard più elevati ed è soggetto a un controllo di qualità rigido, fino alla verifica con il guanto delle singole superfici. Dalle maniglie fresate da un unico pezzo di metallo fino alle misure delle fessure coordinate in tutti i gruppi di prodotti, ogni elemento fa parte del nostro percorso verso la perfezione assoluta. Niente per noi è più importante che regalare la gioia di utilizzare i prodotti Miele per tanti anni.



La **sostenibilità** per noi significa longevità per il pianeta, la nostra unica casa.

# REALIZZIAMO ELETTRODOMESTICI CHE NON LASCINO SEGNI

Miele è Carbon Neutral n tutte le sue sedi produttive dal 2021. Significa che Miele è neutrale in termini di emissioni di gas a effetto serra derivanti dai propri processi produttivi (Scope 1) e a quelle derivanti dalla generazione di energia presso i propri fornitori di energia (Scope 2). Miele produce i migliori prodotti e servizi possibili con il minor impatto sull'ambiente, con l'obiettivo finale di renderli completamente neutri dal punto di vista delle emissioni di carbonio al 100%.

#### SOSTENIBILITÀ AD OGNI STEP

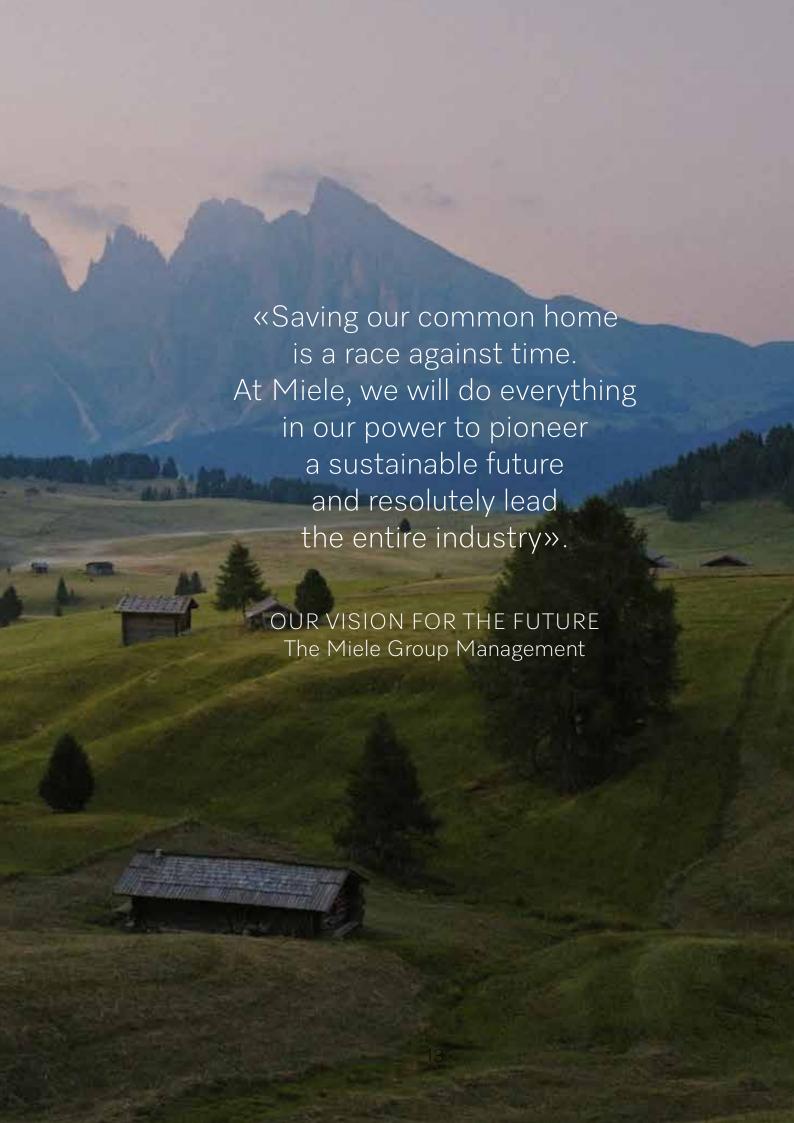
Lavoriamo costantemente per rendere la sostenibilità un elemento essenziale in ogni fase del ciclo di vita dei nostri servizi e prodotti, nonché lungo tutte le nostre catene del valore e nelle case dei nostri clienti.

#### VOGLIAMO DARE ALL'ELETTRODOMESTICO UNA NUOVA VITA.

Stiamo lavorando per creare una catena del valore circolare con un netto ridimensionamento degli sprechi per tutti i materiali utilizzati nei nostri elettrodomestici, affinché possano essere reinseriti nel ciclo alla fine del loro ciclo di vita.

#### RIDURRE IL RISCALDAMENTO GLOBALE PROTEGGENDO IL CLIMA.

Miele aderisce obiettivi agli dell'Accordo sul clima di Parigi, che prevede di limitare il riscaldamento globale rispetto all'era preindustriale a un valore inferiore a nettamente o, meglio ancora, a 1,5°C. Da gennaio 2021, l'azienda aderito alla cosidetta iniziativa Science-Based Targets (SBTi), impegnandosi così a perseguire riduzioni delle emissioni basate su prove scientifiche.







# 3 II design secondo Miele

# Miele è sinonimo di forme lineari ed eleganza senza tempo.

Il design rappresenta innovazione, stile e valore. Rappresenta il rapporto tra uomo e prodotto, soddisfa le aspettative, facilita la praticità e infonde fiducia. Che questo riesca particolarmente bene a Miele è attestato dai **numerosi riconoscimenti** ottenuti **nell'ambito del design**.

Per Miele, design significa soprattutto rendere l'utilizzo degli elettrodomestici sempre intuitivo, facile e divertente.

Grazie alla varietà di linee di design e sfumature cromatiche, è molto frequente trovare la combinazione adatta a qualsiasi cucina progettata prediligendo la qualità e l'eleganza. E alla fine non importa quale design si scelga: Miele sarà sempre la scelta perfetta.

In Miele si chiama **linea Artline**: il design purista e lineare diventa emblema dello stile di vita moderno.

### **ArtLine:**

# la linea minimale, lineare e completamente priva di maniglie

Miele ArtLine è la prima serie di elettrodomestici da cucina da incasso dal design innovativo **senza maniglie**, che si integra perfettamente con i frontali dei mobili a filo. Il chiaro linguaggio del design è in grado di fondere armoniosamente la cucina, la zona pranzo e la zona giorno. Artlinea fa emergere il **fascino dell'essenziale**.



# Le **varianti** Artline fino ad ora

## ARTLINE IN NERO OSSIDIANA / OBSW









## ARTLINE IN GRIGIO GRAFITE / GRGR









# Artline in Obsidian

# **Black Matt**

L'essenza della modernità prende vita attraverso la nostra nuova linea di prodotti Artline in Black Matt: le **finiture opache di Miele**.

Unendo design contemporaneo e funzionalità avanzata, questa collezione si distingue per la sua **eleganza raffinata**. Ogni dettaglio è stato meticolosamente curato, dalle superfici opache che interagiscono con la luce in modo sofisticato, alle finiture nere che aggiungono un tocco di fascino e mistero.

La linea Artline in Obsidian Black Matt mantiene le caratteristiche funzionali dell'Artline già conosciuta, aggiungendo il tocco di opaco per renderla sempre attuale.











# Perché Matt? la finitura opaca che **gioca con luci e ombre**

L'opacità aggiunge una dimensione tattile agli oggetti. Le superfici opache catturano la luce in modo diverso affiancate alle finiture lucide, creando **sfumature e riflessi delicati che contribuiscono a una sensazione di profondità**. Questo gioco di luce e ombra enfatizza la qualità artigianale degli oggetti, invitando al tocco e all'esplorazione sensoriale.





### Una dichiarazione di stile

Il design opaco si distingue per la sua eleganza semplice. Gli oggetti e gli elementi d'arredo con finiture opache evitano gli eccessi, focalizzandosi su linee pulite e forme essenziali. Quest'estetica minimalista crea un'atmosfera di calma e equilibrio negli ambienti, dando vita a uno stile senza tempo.

Gli elettrodomestici con finiture opache si integrano armoniosamente in diversi stili, da un interior caratterizzato da eleganza moderna fino al design industriale, offrendo una flessibilità che si adatta a qualsiasi esigenza dello spazio contemporaneo.





# **Flessibilità** e innovazione

Per Miele, pensare ad una cucina significa concentrarsi non solo sull'eleganza visiva ma anche sull'efficienza funzionale e sulla sostenibilità, plasmando gli spazi abitativi in modo armonioso ed ecologicamente responsabile.

Entro il 2030, circa 500 miliardi di dispositivi e macchine saranno connessi a Internet\*.

In Miele vogliamo utilizzare la digitalizzazione come motore per la sostenibilità: questo crea molte opportunità, ma anche nuove sfide.

Attraverso il **collegamento in rete** dei nostri elettrodomestici, offriamo praticità e sicurezza.

L'applicazione **Miele@Home** permette l'utilizzo di funzioni (come la visualizzazione dei dati sul consumo di energia e acqua, consigli per evitare gli sprechi alimentari) volte a semplificare la vita di chi sceglie Miele.

<sup>\*</sup>Stromauskunft.de

# Flessibilità: tante combinazioni per abbracciare tutte le esigenze



#### **VERTICALE**

Per chi desidera sfruttare al meglio l'altezza della stanza o per chi vuole mantenere gli elettrodomestici più utilizzati a portata di mano, il design verticale si ottiene posizionando in basso il prodotto che si usa di meno.



#### **PANORAMIC**

Per chi ha tanto spazio e può utilizzare un posizionamento orizzontale di due o più elettrodomestici: la soluzione side by side permette una facile accessibilità e una costante visibilità dei prodotti.



#### **CUBO**

Per chi predilige l'efficenza dello spazio, ma non vuole rinunciare ad avere 4 prodotti in cucina. Questo approccio consente una grande flessibilità e un utilizzo ottimale dello spazio, sia in verticale sia in orizzontale.



# **Connettività**: Miele@home permette di organizzarsi al meglio



Tutti gli elettrodomestici smart di Miele si collegano in rete in modo comodo e sicuro. I comandi possono avvenire tramite l'app Miele, assistente vocale\* o con soluzioni Smart Home\*\* esistenti.

L'app **Miele@home** permette di avere il pieno controllo sugli elettrodomestici, monitorando i consumi oppure avviando o posticipando un programma da remoto.

<sup>\*\*</sup>Google Nest Audio e Google Home sono marchi di Google LLC. Nest Audio richiede il Wi-Fi, una presa elettrica nelle vicinanze, un account Google e un dispositivo mobile compatibile. I requisiti minimi del sistema operativo sono disponibili su g.co/home/req.

# Le funzionalità che **semplificano la vita**

#### M Touch: display touch.

Seleziona facilmente le funzioni dal menu sfiorando, scorrendo o toccando il display, proprio come su uno smartphone.



#### DirectSensor: comando touch.

Per selezionare le modalità di cottura è sufficiente toccare uno dei simboli posizionati alla sinistra del display. I tasti a destra del display servono invece per navigare attraverso diverse funzioni.



# Touch2Open: apertura con un dito.

La soluzione per una cucina senza maniglie: sfiorando un sensore, lo sportello si apre automaticamente.

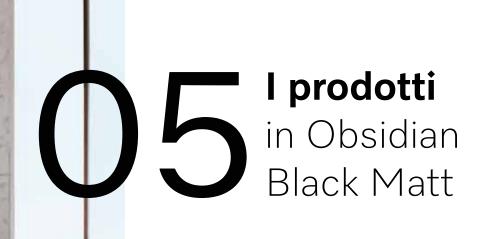


#### SoftOpen: apertura graduale.

SoftOpen assicura che lo sportello raggiunga la posizione finale di apertura in modo delicato e ammortizzato.







Forni multitunzione	30
Forni a vapore combinati	34
Piani cottura ad incasso	38
e con cappa integrata	39
Cappe aspiranti decorative	40
Cantine vino	4
Macchine del caffè	42
Cassetti scaldavivande e sottovuoto	44

### Forni multifunzione (60 cm)



#### H 7464 BPX ArtLine

#### DESIGN

- · Forno multifunzione da incasso
- Misure di nicchia: H 59-59,5 x L 56-56,8 x P min. 55 cm
- Misure di prodotto: H 59,6 x L 59,5 x P 56,93 cm
- Comandi **DirectSensor** con display luminoso a più righe e comandi touch
- Volume in litri: 76, Livelli di inserimento: 5

#### RISULTATI DI COTTURA E PRESTAZIONI

- Cottura con vapore: modalità che aggiunge vapore durante la cottura
- TasteControl: mantiene il perfetto grado di cottura delle pietanze senza il bisogno di toglierle dal forno
- Programmi automatici
- Sonda termometrica: per misurare la temperatura interna delle pietanze
- Applicazioni speciali: 20 programmi personalizzabili
- Regolazione elettronica tra 30° e 300°, 14 modalità di cottura

#### COMFORT DI UTILIZZO

- SoftOpen e SoftClose: apertura e chiusura ammortizzata della porta
- Pirolisi Thermoclean: autopulizia del forno con neutralizzazione degli odori
- sportello in CleanGlass

#### **FUNZIONI SMART**

- Miele@home: per visualizzare e gestire il forno
- MobileControl: gestione tramite Smartphone
- WifiConn@ct: possibilità di connettere il forno via wi-fi

#### EFFICIENZA E SOSTENIBILITÀ

Efficienza energetica: A+

#### PLUS

- Completo di: 2 teglie in PerfectClean, una griglia con Pyrofit, un paio di FlexiClip con Pyrofit, griglie laterali rimovibili con Pyrofit
- Voucher per redimere il ricettario: "Cuocere, arrostire e cucinare con il vapore"



#### H 7860 BPX ArtLine

#### DESIGN

- · Forno multifunzione da incasso
- Misure di nicchia: H 59-59,5 x L 56-56,8 x P min. 55 cm
- Misure di prodotto: H 59,6 x L 59,5 x P 56,93 cm
- Comandi **MTouch** con ampio display luminoso a colori e comandi full touch
- Volume in litri: 76, Livelli di inserimento: 5

#### RISULTATI DI COTTURA E PRESTAZIONI

- Cottura con vapore: modalità che aggiunge vapore durante la cottura
- TasteControl: mantiene il perfetto grado di cottura delle pietanze senza il bisogno di toglierle dal forno
- Tenere in caldo: per mantenere al caldo le pietanze al termine della cottura senza il rischio di scuocerle o bruciarle
- · Programmi automatici
- Sonda termometrica wireless: per misurare la temperatura interna delle pietanze
- Applicazioni speciali: 20 programmi personalizzabili
- Regolazione elettronica tra 30° e 300°, 17 modalità di cottura

#### COMFORT DI UTILIZZO

- FoodView: fotocamera integrata nel forno per controllare in ogni momento il reale livello di cottura dei cibi
- MotionReact: accensione luce, attivazione display, segnale acustico, rilevamento anta del mobile
- SoftOpen e SoftClose: apertura e chiusura ammortizzata della porta
- Pirolisi Thermoclean: autopulizia del forno con neutralizzazione degli odori
- Illuminazione BrilliantLight, sportello in CleanGlass

#### FUNZIONI SMART

- Miele@home: per visualizzare e gestire il forno
- MobileControl: gestione tramite Smartphone
- WifiConn@ct: possibilità di connettere il forno via wi-fi

#### EFFICIENZA E SOSTENIBILITÀ

• Efficienza energetica: A+

#### PLUS

- Completo di: 2 teglie in PerfectClean, una griglia con Pyrofit, un paio di FlexiClip con Pyrofit, griglie laterali rimovibili con Pyrofit
- Voucher per redimere il ricettario: "Cuocere, arrostire e cucinare con il vapore"

+125 settimane di garanzia

OBSW/MATT

Prezzo 2.995,90 € + IVA

Mat. number 12347850

+125 settimane di garanzia

OBSW/MAT

Prezzo 4.319,67 € + IVA



### Forni multifunzione compatti (45cm)



#### H 7440 BPX ArtLine

#### DESIGN

- · Forno multifunzione da incasso Art Line
- Misure di nicchia: H 45-45,2 x L 56-56,8 x P min. 55 cm
- Misure di prodotto: H 45,55 x L 59,5 x P 56,8 cm
- Comandi DirectSensor con display luminoso a più righe e comandi touch
- Volume in litri: 49
- Livelli di inserimento: 3

#### RISULTATI DI COTTURA E PRESTAZIONI

- Cottura con vapore: modalità che aggiunge vapore durante la cottura
- TasteControl: mantiene il perfetto grado di cottura delle pietanze senza il bisogno di toglierle dal forno
- Programmi automatici
- Applicazioni speciali, 20 programmi personalizzabili
- Regolazione elettronica tra 30° e 300°
- 14 modalità di cottura

#### COMFORT DI UTILIZZO

- SoftOpen e SotfClose: apertura e chiusura ammortizzata della porta
- Pirolisi Thermoclean: autopulizia del forno con neutralizzazione degli
  odori
- Timer ed orologio elettronico durata ed ora di inizio e fine cottura programmabili
- sportello in CleanGlass

#### FUNZIONI SMART

- Miele@home: per visualizzare e gestire il forno
- MobileControl: gestione tramite Smartphone
- WifiConn@ct: possibilità di connettere il forno via wi-fi

#### EFFICIENZA E SOSTENIBILITÀ

• Efficienza energetica: A+

#### PLUS

- Completo di: 2 teglie in Perfect clean, una griglia con Pyrofit, un paio di FlexiClip con Pyrofit, griglie laterali rimovibili con Pyrofit
- Voucher per redimere il ricettario: "Cuocere, arrostire e cucinare con il vapore"

#### +125 settimane di garanzia

OBSW/MATT

Prezzo 2.934,43 € + IVA

Mat. number 12347830



#### H 7840 BPX ArtLine

#### DESIGN

- · Forno multifunzione da incasso
- Misure di nicchia: H 45-45,2 x L 56-56,8 x P min. 55 cm
- Misure di prodotto: H 45,55 x L 59,5 x P 56,8 cm
- Comandi MTouch con ampio display luminoso a colori e comandi full touch su display
- Volume in litri: 49, Livelli di inserimento: 3

#### RISULTATI DI COTTURA E PRESTAZIONI

- Cottura con vapore: modalità che aggiunge vapore durante la cottura
- TasteControl: mantiene il perfetto grado di cottura delle pietanze senza il bisogno di toglierle dal forno
- Tenere in caldo: per mantenere al caldo le pietanze al termine della cottura senza il rischio di scuocerle o bruciarle
- Programmi automatici
- Sonda termometrica wireless: per misurare la temperatura interna delle pietanze
- Applicazioni speciali, 20 programmi personalizzabili
- Regolazione elettronica tra 30° e 300°
- 17 modalità di cottura

#### COMFORT DI UTILIZZO

- FoodView: fotocamera integrata nel forno per controllare in ogni momento il reale livello di cottura dei cibi
- MotionReact: accensione luce, attivazione display, segnale acustico, rilevamento anta del mobile
- SoftOpen e SotfClose: apertura e chiusura ammortizzata della porta
- Pirolisi Thermoclean: autopulizia del forno con neutralizzazione degli odori
- Illuminazione BrilliantLight, sportello in CleanGlass

#### FUNZIONI SMART

- Miele@home: per visualizzare e gestire il forno
- MobileControl: gestione tramite Smartphone
- WifiConn@ct: possibilità di connettere il forno via wi-fi

#### EFFICIENZA E SOSTENIBILITÀ

Efficienza energetica: A+

#### PLUS

- Completo di: 2 teglie in Perfect clean, una griglia con Pyrofit, un paio di FlexiClip con Pyrofit, griglie laterali rimovibili con Pyrofit
- Voucher per redimere il ricettario: "Cuocere, arrostire e cucinare con il vapore"

#### +125 settimane di garanzia

OBSW/MATT

Prezzo 4.627,05 € + IVA



#### H 7440 BMX ArtLine

#### DESIGN

- · Forno multifunzione da incasso con microonde integrato
- Misure di nicchia: H 44,8-45,2 x L 56-56,8 x P min. 55 cm
- Misure di prodotto: H 45,55 x L 59,5 x P 56,34 cm
- Comandi DirectSensor con display luminoso a più righe e comandi touch
- · Volume in litri: 43, Livelli di inserimento: 3

#### RISULTATI DI COTTURA E PRESTAZIONI

- Quick&Gentle: combina in modo intelligente la cottura tradizionale con quella a microonde riducendone i tempi, senza modificare la qualità del risultato
- Tenere in caldo: per mantenere al caldo le pietanze al termine della cottura senza il rischio di scuocerle o bruciarle
- Programmi automatici
- Applicazioni speciali
- Applicazioni speciali tra cui la funzione Popcorn
- 20 programmi personalizzabili
- Livello di potenza regolabile con precisione grazie alla tecnologia inverter
- regolazione elettronica tra 30° e 250°
- 11 modalità di cottura

#### COMFORT DI UTILIZZO

- SoftOpen e SoftClose: apertura e chiusura ammortizzata della porta
- Vano in Acciaio Inox con rivestimento in PerfectClean (trattamento antiaderente e antigraffio)
- sportello in CleanGlass

#### FUNZIONI SMART

- Miele@home: per visualizzare e gestire il forno
- MobileControl: gestione tramite Smartphone
- WifiConn@ct: possibilità di connettere il forno via wi-fi

#### PLUS

- Completo di: 1 leccarda, una griglia in PerfectClean
- Voucher per redimere il ricettario: "Cuocere pane e dolci, arrostire e cucinare"

+125 settimane di garanzia

OBSW/MATT

Prezzo 2.774,59 € + IVA

Mat. number 12347840



#### H 7840 BMX ArtLine

#### DESIGN

- Forno multifunzione da incasso con microonde integrato
- Misure di nicchia: H 44,8-45,2 x L 56-56,8 x P min. 55 cm
- Misure di prodotto: H 45,55 x L 59,5 x P 56,34 cm
- Comandi MTouch con ampio display luminoso a colori e comandi full touch
- Volume in litri: 43, Livelli di inserimento: 3

#### RISULTATI DI COTTURA E PRESTAZIONI

- Quick&Gentle: combina in modo intelligente la cottura tradizionale con quella a microonde riducendone i tempi, senza modificare la qualità del risultato
- Tenere in caldo: per mantenere al caldo le pietanze al termine della cottura senza il rischio di scuocerle o bruciarle
- Programmi automatici
- Sonda termometrica: per misurare la temperatura interna delle pietanze
- Applicazioni speciali
- Applicazioni speciali tra cui la funzione Popcorn
- 20 programmi personalizzabili
- Livello di potenza regolabile con precisione grazie alla tecnologia inverter
- regolazione elettronica tra 30° e 250°
- 15 modalità di cottura

#### COMFORT DI UTILIZZO

- MotionReact: accensione luce, attivazione display, segnale acustico, rilevamento anta del mobile
- SoftOpen e SoftClose: apertura e chiusura ammortizzata della porta
- Vano in Acciaio Inox con rivestimento in PerfectClean (trattamento antiaderente e antigraffio)
- sportello in CleanGlass

#### FUNZIONI SMART

- Miele@home: per visualizzare e gestire il forno
- MobileControl: gestione tramite Smartphone
- WifiConn@ct: possibilità di connettere il forno via wi-fi

#### PLUS

- Completo di: 2 leccarde, una griglia in PerfectClean
- Voucher per redimere il ricettario: "Cuocere pane e dolci, arrostire e cucinare"

+125 settimane di garanzia

OBSW/MATT

Prezzo 3.614,75 € + IVA

### Forni a vapore (60 cm)



#### DGC 7460 HCX Pro ArtLine

#### DESIGN

- · Forno a vapore combinato con forno tradizionale
- Misure di nicchia: H 59-59,5 x L 56-56,8 x P min. 55 cm
- Misure di prodotto: H 59,6 x L 59,5 x P 56,7 cm
- · Comandi DirectSensor con display luminoso a più righe e comandi touch
- Volume in litri: 68, Livelli di inserimento: 4

#### RISULTATI DI COTTURA E PRESTAZIONI

- Generatore di vapore esterno; Dual Steam: immissione del vapore attraverso due fori per una distribuzione omogenea
- Impostazione individuale del grado di umidità
- · Cottura indipendente dalle quantità
- Tenere in caldo: per mantenere al caldo le pietanze al termine della cottura senza il rischio di scuocerle o bruciarle
- Programmi automatici
- Applicazioni speciali, 20 Programmi personalizzabili
- Regolazione elettronica cottura forno ventilato tra 30° e 225°
- Regolazione elettronica cottura a vapore tra 40° e 100°
- 21 Modalità di cottura

#### COMFORT DI UTILIZZO

- Funzione di autopulizia HydroClean
- SoftOpen e SotfClose: apertura e chiusura ammoritizzata della porta
- Pannello scorrevole motorizzato: Il pannello si apre e si chiude con un tocco e dentro si trovano il serbatoio e la sonda termometrica
- Contenitore acqua per ca. 90 minuti di cottura
- Vano in Acciaio Inox con rivestimento in PerfectClean (trattamento antiaderente e antigraffio)
- Illuminazione BrilliantLight, Programma di asciugatura del vano cottura, Sportello in CleanGlass

#### FUNZIONI SMART

- Miele@home: per visualizzare e gestire il forno
- MobileControl: gestione tramite Smartphone
- WifiConn@ct: possibilità di connettere il forno via wi-fi

#### PLUS

- Completo di: 1 teglia in PerfectClean,1 griglia in PerfectClean, Griglie laterali rimovibili con PerfectClean
- 1 Voucher per richiedere il ricettario per la cottura SousVide

#### +125 settimane di garanzia

OBSW/MATT

Prezzo 3.655,74 € + IVA

Mat. number 12347660



#### DGC 7860 HCX Pro ArtLine

#### DESIGN

- Forno a vapore combinato con forno tradizionale
- Misure di nicchia: H 59-59,5 x L 56-56,8 x P min. 55 cm
- Misure di prodotto: H 59,6 x L 59,5 x P 56,7 cm
- Comandi MTouch con ampio display luminoso a colori e comandi full touch
- Volume in litri: 68, Livelli di inserimento: 4

#### RISUITATI DI COTTURA E PRESTAZIONI

- Generatore di vapore esterno; Dual Steam: immissione del vapore attraverso due fori per una distribuzione omogenea
- Impostazione individuale del grado di umidità
- · Cottura indipendente dalle quantità
- Tenere in caldo: per mantenere al caldo le pietanze al termine della cottura senza il rischio di scuocerle o bruciarle
- · Programmi automatici
- Sonda termometrica wireless: per misurare la temperatura interna delle pietanze
- Applicazioni speciali, 20 Programmi personalizzabili
- Regolazione elettronica cottura forno ventilato tra 30° e 225°
- Regolazione elettronica cottura a vapore tra 40° e 100°
- 21 Modalità di cottura

#### COMFORT DI UTILIZZO

- MotionReact: accensione luce, attivazione display, segnale acustico, rilevamento anta del mobile
- Funzione di autopulizia HydroClean
- SoftOpen e SotfClose: apertura e chiusura ammoritizzata della porta
- Pannello scorrevole motorizzato: Il pannello si apre e si chiude con un tocco e dentro ci sono serbatoio e sonda termometrica
- Contenitore acqua per ca. 90 minuti di cottura
- Vano in Acciaio Inox con rivestimento in PerfectClean (trattamento antiaderente e antigraffio)
- Illuminazione BrilliantLight, Programma di asciugatura del vano cottura, Sportello in CleanGlass

#### FUNZIONI SMART

- Miele@home: per visualizzare e gestire il forno
- · MobileControl: gestione tramite Smartphone
- WifiConn@ct: possibilità di connettere il forno via wi-fi

#### DIIIG

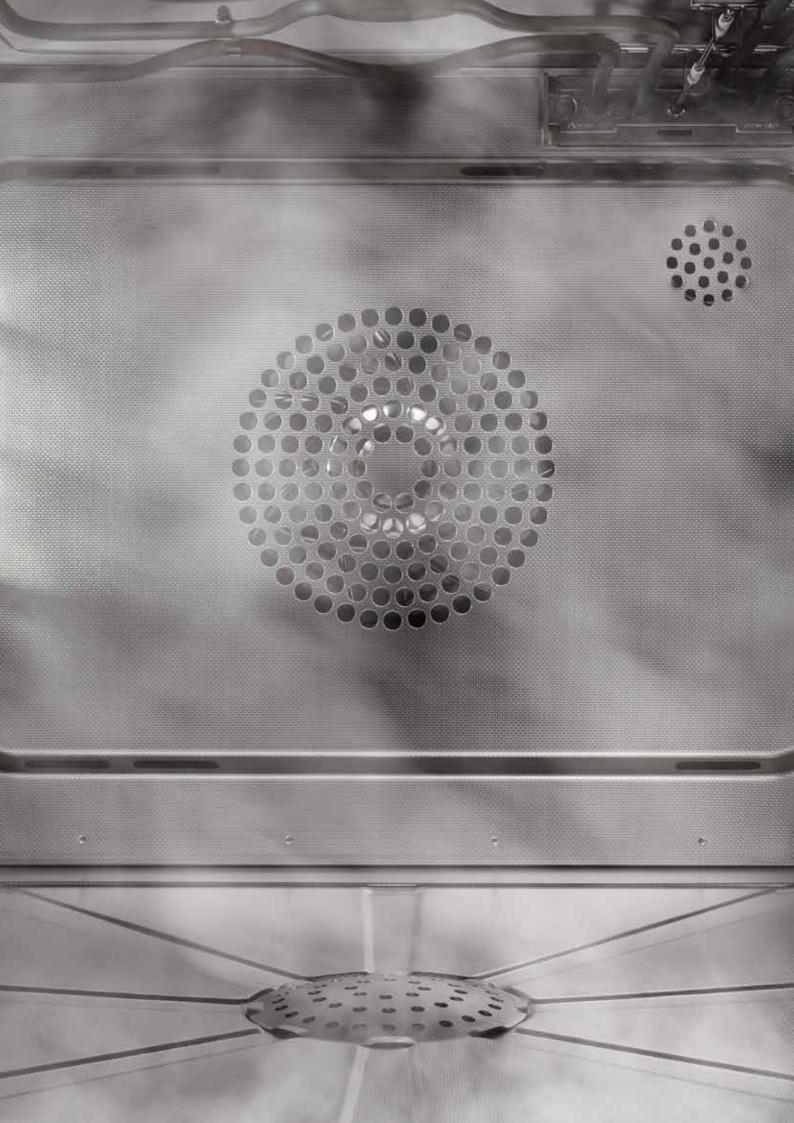
- Completo di: 1 teglia in Perfect clean,1 griglia in PerfectClean, un paio di FlexiClip con PerfectClean, Griglie laterali rimovibili con PerfectClean
- 1 Voucher per richiedere il ricettario per la cottura SousVide

#### +125 settimane di garanzia

OBSW/MATT

#### Prezzo 5.487,70 € + IVA





# Forni a vapore (45 cm)



#### DGC 7440 HCX Pro ArtLine

#### DESIGN

- Forno a vapore combinato con forno tradizionale
- Misure di nicchia: H 45-45,2 x L 56-56,8 x P min. 55 cm
- Misure di prodotto: H 45,55 x L 59,5 x P 56,85 cm
- Comandi DirectSensor con display luminoso a più righe e comandi touch
- · Volume in litri: 48, Livelli di inserimento: 3

#### RISULTATI DI COTTURA E PRESTAZIONI

- Generatore di vapore esterno; Dual Steam: immissione del vapore attraverso due fori per una distribuzione omogenea
- · Impostazione individuale del grado di umidità
- Cottura indipendente dalle quantità
- Tenere in caldo: per mantenere al caldo le pietanze al termine della cottura senza il rischio di scuocerle o bruciarle
- · Programmi automatici
- Applicazioni speciali, 20 Programmi personalizzabili
- Regolazione elettronica cottura forno ventilato tra 30° e 225°
- Regolazione elettronica cottura a vapore tra 40° e 100°
- 21 Modalità di cottura

#### COMFORT DI UTILIZZO

- Funzione di autopulizia HydroClean
- SoftOpen e SotfClose: apertura e chiusura ammoritizzata della porta
- Pannello scorrevole motorizzato: Il pannello si apre e si chiude con un tocco e dentro si trova il serbatoio
- Contenitore acqua per ca. 90 minuti di cottura
- Vano in Acciaio Inox con rivestimento in PerfectClean (trattamento antiaderente e antigraffio)
- Illuminazione BrilliantLight, Programma di asciugatura del vano cottura, Sportello in CleanGlass

#### FUNZIONI SMART

- Miele@home: per visualizzare e gestire il forno
- MobileControl: gestione tramite Smartphone
- WifiConn@ct: possibilità di connettere il forno via wi-fi

### PLUS

- Completo di: 1 teglia in PerfectClean,1 griglia in PerfectClean, Griglie laterali rimovibili con PerfectClean
- 1 Voucher per richiedere il ricettario per la cottura SousVide

### +125 settimane di garanzia

OBSW/MATT

Prezzo 3.077,87 € + IVA

Mat. number 12347600



#### DGC 7840 HCX Pro ArtLine

#### DESIGN

- Forno a vapore combinato con forno tradizionale
- Misure di nicchia: H 45-45,2 x L 56-56,8 x P min. 55 cm
- Misure di prodotto: H 45,55 x L 59,5 x P 56,85 cm
- Comandi MTouch con ampio display luminoso a colori e comandi full touch
- · Volume in litri: 48, Livelli di inserimento: 3

#### RISULTATI DI COTTURA E PRESTAZIONI

- Generatore di vapore esterno; Dual Steam: immissione del vapore attraverso due fori per una distribuzione omogenea
- · Impostazione individuale del grado di umidità
- · Cottura indipendente dalle quantità
- Tenere in caldo: per mantenere al caldo le pietanze al termine della cottura senza il rischio di scuocerle o bruciarle
- Programmi automatici
- Sonda termometrica wireless: per misurare la temperatura interna delle pietanze
- Applicazioni speciali, 20 Programmi personalizzabili
- Regolazione elettronica cottura forno ventilato tra 30° e 225°
- Regolazione elettronica cottura a vapore tra 40° e 100°
- 21 Modalità di cottura

#### COMFORT DI UTILIZZO

- MotionReact: accensione luce, attivazione display, segnale acustico, rilevamento anta del mobile
- Funzione di autopulizia HydroClean
- SoftOpen e SotfClose: apertura e chiusura ammoritizzata della porta
- Pannello scorrevole motorizzato: Il pannello si apre e si chiude con un tocco e dentro si trovano il serbatoio e la sonda termometrica
- Contenitore acqua per ca. 90 minuti di cottura
- Vano in Acciaio Inox con rivestimento in PerfectClean (trattamento antiaderente e antigraffio)
- Illuminazione BrilliantLight, Programma di asciugatura del vano cottura, Sportello in CleanGlass

#### FUNZIONI SMART

- Miele@home: per visualizzare e gestire il forno
- MobileControl: gestione tramite Smartphone, SuperVision display
- WifiConn@ct: possibilità di connettere il forno via wi-fi

#### PLUS

- Completo di: 1 teglia in PerfectClean, 1 griglia in PerfectClean, un paio di FlexiClip con PerfectClean, Griglie laterali removibili in PerfectClean,
- 1 Voucher per richiedere il ricettario per la cottura SousVide

### +125 settimane di garanzia

OBSW/MATT

Prezzo 4.634,84 € + IVA

# Piani cottura Ad incasso



# KM 7576 FL 125 Gala Ed (80 cm)

#### DESIGN

- Piano cottura a induzione senza cornice in acciaio inox
- Installazione a filo, Installazione in appoggio
- Misure di intaglio per installazione in appoggio (L x P): 780 x 500 mm
- Misure di intaglio passante per installazione a filo (L x P): 780 x 500 mm
- Misure di intaglio esterno per installazione a filo (fresata) (L x P): 804 x 524 mm
- Comandi ComfortSelect White: attivazione automatica in presenza della pentola, scala numerica retroilluminata per ogni zona cottura.

#### RISULTATI DI COTTURA E PRESTAZIONI

- Numero di zone di cottura: 6
- 9 livelli di potenza
- Stop&Go, funzione TwinBooster, tenere in caldo

### COMFORT DI UTILIZZO

- 6 zone **Power Flex** che si adattano a pentole e casseruole di grandi dimensioni
- · Rilevamento presenza/ diametro pentola, Indicazione mancanza pentola
- Indicazione Booster con successiva riduzione automatica della potenza
- Doppio timer indipendente: avviso acustico e spegnimento automatico per ogni zona di cottura
- Impostazioni individuali
- Indicatore di calore residuo

#### FUNZIONI SMART

- Miele@home: per visualizzare e gestire il piano cottura
- Con@ctivity 3.0: il piano comunica in autonomia con la cappa Miele, che adatta la sua potenza in base alle necessità

#### EFFICIENZA E SOSTENIBILITÀ

Potenza massima assorbita: 11 kW

#### PLUS

- Spegnimento di sicurezza
- Protezione anti surriscaldamento, controllo guasti

+125 settimane di garanzia

Disponibile da ottobre





# Piani cottura Con cappa integrata



# KMDA 7876 FL-U 125 Gala Ed (80 cm)

#### DESIGN

- Piano cottura a induzione con cappa integrata ad installazione a filo o in appoggio
- Misure di intaglio per installazione a filo: 780/804 x 500/524 mm
- Misure di intaglio per installazione in appoggio: 780 x 500 mm
- Comandi ComfortSelect White: comandi compatti, posizionati sotto l'aspiratore
- Scala numerica retroilluminata
- Visualizzazione digitale della potenza impostata

#### RISULTATI DI COTTURA E PRESTAZIONI

- Funzione TwinBooster e scaldavivande, funzione "Stop&Go"
- Piano cottura: 9 livelli di potenza + 2 Booster
- Cappa: 3 livelli di potenza + Intenso
- Pass. automatico al livello intenso. Funzionamento supplementare 5/15

#### COMFORT DI UTILIZZO

- 4 zone di cottura PowerFlex XL bridge : 7 cm in più per ciascun lato del
- Rilevamento presenza/diametro pentola
- Indicazione Booster, mancanza pentola, funzionamento, controllo guasti
- Indicatore di calore residuo
- Timer con spegnimento automatico per ogni zona di cottura
- Protezione anti-surriscaldamento
- Filtri neri in acciaio lavabili in lavastoviglie
- Spegnimento di sicurezza

#### EFFICIENZA E SOSTENIBILITÀ

- Potenza aspirante: 490/580 m³/h Motore DC Risparmio fino 70% di energia
- Classe di efficienza energetica: A++
- Consumo medio annuo di energia: 27,6 kW/h Classe di efficienza di filtraggio dei grassi: A
- Potenza sonora: 69 dB(A) re1pW
- Potenza massima assorbita complessiva
- del KMDA: 7,47 kW

- Con@ctivity 3.0: il piano comunica in autonomia con la cappa Miele, che adatta la sua potenza in base alle necessità
- Miele@Home / WiFi Conn@ct

+125 settimane di garanzia

Prezzo 4.589,34 € IVA

# Cappe aspiranti decorative A parete



### DAH 4980 125 Gala Edition (90 cm)

- Larghezza 90 cm
- Flusso d'aria (EN61591): 895 m3/h
- · 3 livelli di potenza + 2 intenso
- Motore DC risparmio fino a 70% di energia
- Comandi SmartControlWhite
- Schermo facile da pulire CleanCover
- Illuminazione a LED 1 x 3.2 w
- Intensità LED dimmerabili
- · 2 filtri antigrasso in acciaio lavabili in lavastoviglie
- Isolamento acustico
- Funzionamento supplementare 5/15 min
- Spegnimento di sicurezza
- Segnalazione saturazione filtri
- Funzionamento a evacuazione e a ricircolo
- · Conn@ctivity Plus, WiFiConn@ct
- · Classe di efficienza energetica: A++
- Consumo medio annuo di energia: 25 kWh
- Classe di efficienza fluidodinamica: A
- Classe di efficienza luminosa: A
- Classe di efficienza del filtraggio dei grassi: D
- Potenza sonora 51 dB (A) re1pW
- Miele@Home

### +125 settimane di garanzia

OBSW/MATT

Prezzo 2.376,23 € + IVA





# Cantine vino Ad incasso



#### KWT 7112 iG

#### COMFORT D'USO

- Capacità del vano cantina max. 18 bottiglie (tipo Bordeaux 0,75 l)
- Riscaldamento interno per temperature ambiente basse,
   DynaCool, Afflusso di aria fresca attraverso filtro a carboni attivi

#### COMANDI

- · Apertura Push2Open e chiusura SoftClose
- Impostazione indipendente della temperatura tra +5°C e +20°C

#### EFFICIENZA E SOSTENIBILITÀ

- · Classe energetica: G
- Silenziosità: potenza sonora 37 dB(A) re1pW

### DESIGN E DATI TECNICI

- Enoteca monozona
- Porta in vetro e display TouchControl
- Illuminazione LED, 2 livelli FlexiFrame in legno
- Misure (H x L x P) 45-45,2 x 56-56,8 x 55 cm

#### FUNZIONI SMART\*

- Miele@home: per visualizzare e gestire l'elettrodomestico
- MobileControl: gestione tramite Smartphone

### +125 settimane di garanzia

OBSW/MATT

Prezzo 3.049,18 € + IVA

<sup>\*</sup>Attraverso accessorio acquistabile separatamente



# Macchine del caffè



#### CVA 7440 ArtLine

- · Macchine del Caffè da incasso con macinatore
- Misure di nicchia: H 45-45, 2 x L 56-56, 8 x P min. 55 cm
- Misure di prodotto: H 45,5 x L 59,5 x P 47,5 cm
- Comandi DirectSensor con display luminoso a più righe e comandi touch
- · Serbatoio autonomo dell'acqua da 2,7 l
- Possibilità di utilizzare caffè in grani nei contenitori estraibili per un totale di 600 g
- Sistema di doppia preparazione OneTouch for Two
- Caffè e Tè: possibilità di preparare fino a 25 diverse bevande (es. caffè esporesso, caffè lungo, latte macchiato, cappuccino, tè nero, tè verde, ...)
- **PerformanceMode:** modalità pre-impostate per ottimizzare per l'erogazione delle bevande
- AromaticSystemFresh: caffè sempre fresco grazie al nuovo sistema di erograzione
- Fino a 10 profili individuali programmabili
- CupSensor: riconoscimento dell'altezza della tazza
- Contenitore per il latte in vetro con sistema EasyClick
- Illuminazione BrilliantLight

#### FUNZIONI SMART

- Miele@home: per visualizzare e gestire la macchina
- MobileControl: gestione tramite Smartphone
- WifiConn@ct: possibilità di connettere la macchina via wi-fi



#### CVA 7845 ArtLine

- · Macchine del Caffè da incasso con macinatore
- Misure di nicchia: H 45-45, 2 x L 56-56, 8 x P min. 55 cm
- Misure di prodotto: H 45,5 x L 59,5 x P 47,5 cm
- Comandi MTouch con ampio display luminoso a colori e comandi full touch su display
- Direct Water: allacciamento alla rete idrica
- CoffeeSelect: possibilità di utilizzare fino a tre diverse miscele in grani in contenitori estraibili da 300 g, 150 g e 150 g.
- MotionReact: accensione luce, attivazione display
- Sistema di doppia preparazione OneTouch for Two
- Caffè e Tè: possibilità di preparare fino a 25 diverse bevande (es. caffè esporesso, caffè lungo, latte macchiato, cappuccino, tè nero, tè verde, ...)
- **PerformanceMode:** modalità pre-impostate per ottimizzare per l'erogazione delle bevande
- AromaticSystemFresh: caffè sempre fresco grazie al nuovo sistema di erograzione
- Fino a 10 profili individuali programmabili
- CupSensor: riconoscimento dell'altezza della tazza
- Contenitore per il latte in vetro con sistema EasyClick
- Illuminazione BrilliantLight
- Decalcificazione e pulizia automatica

#### FUNZIONI SMART

- Miele@home: per visualizzare e gestire la macchina
- MobileControl: gestione tramite Smartphone
- SuperVision display
- WifiConn@ct: possibilità di connettere la macchina via wi-fi

+125 settimane di garanzia

OBSW/MATT

Prezzo 3.594,26 € + IVA

Mat. number 12388840

+125 settimane di garanzia

OBSW/MATT

Prezzo 4.918,03 € + IVA

# Cassetti scaldavivande e per sottovuoto



### ESW 7010

- · Cassetto scaldastoviglie e scaldavivande
- Misure di prodotto: H 14,1 x L 59,5 x P 57 cm
- Apertura Push-To-Open
- Comandi touch a filo
- Riscaldamento tazze, piatti, vivande e cotture a basse temperature da 40° a 85°

#### **FUNZIONI SMART**

- Miele@home: per visualizzare e gestire il cassetto (impostazione della temperatura e del tempo)
- WifiConn@ct: possibilità di connettere il cassetto via wi-fi

#### PLUS

- Base antiscivolo
- · Voucher per redimere il ricettario: "La cottura a basse temperature"

# +125 settimane di garanzia

OBSW/MAT

#### Prezzo 1.229,51 € + IVA

Mat. number 12347690



#### ESW 7020

- · Cassetto scaldastoviglie e scaldavivande
- Misure di prodotto: H 28,9 x L 59,5 x P 57 cm
- Apertura Push-To-Open
- Comandi touch a filo
- Riscaldamento tazze, piatti, vivande e cotture a basse temperature da 40° a 85°

#### **FUNZIONI SMART**

- Miele@home: per visualizzare e gestire il cassetto (impostazione della temperatura e del tempo)
- · WifiConn@ct: possibilità di connettere il forno via wi-fi

#### PLUS

- Base antiscivolo
- Voucher per redimere il ricettario: "La cottura a basse temperature"

#### +125 settimane di garanzia

OBSW/MATT

### Prezzo 1.315,57 € + IVA

Mat. number 12347700



#### EVS 7010

- Cassetto per sottovuoto
- Misure di prodotto: H 14,1 x L 59,5 x P 57 cm
- Apertura Push-To-Open
- Comandi touch a filo
- 3 livelli di aspirazione: fino al 99% per il mantenimento della migliore qualità
- 3 livelli durata di aspirazione
- Consente la preparazione di alimenti per la cottura Sous Vide
- Aspirazione tramite l'utilizzo di sacchetti o barattoli: aspirazione di alimenti solidi o liquidi
- Massima dimensione dei sacchetti: 250 x 350 mm

#### PLUS

- Adattatore per mettere sottovuoto i contenitori
- 50 sacchetti per sottovuoto 180 x 280 mm
- 50 sacchetti per sottovuoto 240 x 350 mm

#### +125 settimane di garanzia

OBSW/MATT

#### Prezzo 2.840,16 € + IVA









# Míele

#### **EXPERIENCE CENTER**

MILANO

Corso Garibaldi 99 / angolo Via Moscova 20121 Milano **TORINO** 

Piazza Bodoni 4/M 10123 Torino **BOLZANO** 

Via della Mostra 1/A 39100 Bolzano ROMA

Via Barberini 24 00187 Roma **PADOVA** 

Via Santa Lucia 16 35139 Padova

NAPOLI c/o COIN

Via Scarlatti 90/98 80127 Napoli BOLOGNA

Via Farini, 4A, 40124 Bologna

Segui Miele Italia su











Contact Center - Front Office 0471 67 05 05

Sales - Back Office 0471 66 62 65 Il Contact Center - Front Office è a disposizione per una consulenza personalizzata sui nostri prodotti per rispondere con competenza e professionalità a qualsiasi richiesta di informazione. Il consumatore può inoltre essere messo automaticamente in contatto con il centro di assistenza tecnica autorizzato più vicino per richiedere un intervento.

Il Sales - Back Office è a disposizione della rete commerciale e di rivenditori, per supporto nella gestione di ordini e approvvigionamenti, attività logistiche, gestione fatture e contabilità.



Per gettare uno sguardo sul mondo Miele e lasciarsi coinvolgere dall'eleganza e dalla funzionalità dei nostri elettrodomestici, ma anche per conoscere gli accessori, i servizi e i vantaggi esclusivi che Miele riserva ai suoi clienti.

Tutti i prezzi indicati sono al pubblico consigliati, IVA esclusa.