


Miele

A person is seen from behind, holding a smartphone to take a photo of a beautifully plated salmon dish on a black plate. The table is set with various dishes, including a glass of white wine, a lit candle, and other small plates. The scene is dimly lit, creating a warm and intimate atmosphere.

Jarenlang zorgeloos,
energiezuinig en duurzaam genieten!

Miele



Over Miele.

Miele is sinds de oprichting in 1899 een onafhankelijk familiebedrijf, dat zich in gelijke mate verbonden voelt met de eigenaars, werknemers, klanten, leveranciers, het milieu en de maatschappij.

De onderneming concentreert zich op de productie van huishoudelijke apparatuur voor de keuken, het reinigen en drogen van wasgoed en vloeronderhoud, alsmede apparatuur voor professionele toepassingen (Miele Professional).

De strategische visie is om in de wereld het meest betrouwbare en begeerde premium merk te zijn.

De onderneming concentreert zich uitsluitend op het merk Miele en de algemene positionering in het premium segment. Miele staat voor langetermijndenken en -handelen, continuïteit in waarden en doelen, samenwerken als partners met klanten en leveranciers en een op de medewerkers gerichte bedrijfs- en managementcultuur.



MVO.

Voor Miele is duurzaam handelen traditioneel een van de belangrijkste waarden en een absolute voorwaarde voor economisch succes op de lange termijn. Miele is lid van Global Compact, een VN-initiatief ter bevordering van maatschappelijk verantwoord ondernemen, en ondertekenaar van het 'Charta der Vielfalt', het Duitse handvest voor diversiteit in het bedrijfsleven. Om het jaar publiceert Miele een milieu- en MVO-verslag.

Als industriële onderneming dragen we een grote verantwoordelijkheid op het gebied van belasting en bescherming van

het milieu. Daarom hebben wij als eerste in de branche alle fabrieken volgens de ecologische verordeningen en het milieumanagementsysteem volgens DIN-ISO 14001 laten certificeren. Warmte die bij de productie vrijkomt, gebruiken we voor warmteterugwinningssystemen. We recyclen afvalstoffen, beperken de uitstoot van schadelijke stoffen tot een minimum en gaan zuinig om met hulp- en grondstoffen. Ook gebruiken we zo min mogelijk verpakkingsmaterialen, die overigens uitsluitend zijn gemaakt van recyclebare materialen.



Wat maakt Miele duurzaam?

Miele-apparaten worden van generatie op generatie doorgegeven. Onze apparaten gaan immers standaard jarenlang mee. Er wordt bij Miele niets aan het toeval overgelaten om kwaliteit en duurzaamheid te kunnen blijven garanderen. Om te voldoen aan de hoogste kwaliteitseisen onderwerpt Miele alle apparaten aan zware duurtests.

Pas als de apparaten deze duurproef hebben doorstaan, verdienen ze de naam Miele. Geen andere fabrikant stelt zulke hoge eisen als Miele. Door de lange levensduur van onze apparaten kunnen we ons beroep op natuurlijke hulpbronnen beperken en het milieu zo veel mogelijk sparen.





Miele

Ontdekken.

Benieuwd naar de nieuwste kooktechnieken, productinnovaties en gebruiksgemak? U kunt bij ons dagelijks terecht voor een adviesgesprek, kookdemonstratie, workshop en nog veel meer. Iedere zaterdag beantwoordt een van onze chefs graag al uw kookvragen tijdens 'Live Cooking'.

www.miele.nl

Beleven.

Miele combineert als geen ander gemak met vele culinaire mogelijkheden. Tijdens de kosteloze kookdemonstratie worden diverse gerechtjes bereid en ontdekt u hoe de apparaten het koken nog leuker kunnen maken. Op onze website vindt u alle informatie en een overzicht met beschikbare data.

www.miele.nl/kookdemonstratie





Ontdek koken met stoom!

Stomen is niet alleen een hele gezonde en makkelijke manier om je maaltijd te bereiden, maar het is ook nog eens de meest energiezuinige vorm van koken.

We willen allemaal snel, gezond en vooral veelzijdig koken.

Een Miele-stoomoven is daarom het perfecte apparaat in je keuken. Met de stoomoven kun je talloze gerechten bereiden.

De temperatuur kan ingesteld worden tussen de 40 en 100 °C.

Vis, vlees en rijst bereid je makkelijk, net als soep en gekookte eieren of roerei.

Zelfs voor het bereiden van de heerlijkste zoetigheden gebruik je de stoomoven. Maak bijvoorbeeld een lekker dessert, yoghurt, havermoutpap, jam of sap en laat chocolade smelten. En er kan nog meer! Zo rijst je deeg op 40 °C en verwarm je je gerechten zonder dat ze uitdrogen of doorgaren. Ook als je bent vergeten ingrediënten uit de diepvries te halen, hoef je je geen zorgen te maken. Diepvriesproducten ontdooi je behoedzaam bij 50 °C en aanzienlijk sneller dan op kamertemperatuur.





Miele

Kleur, vitamines, mineralen, smaak en structuur blijven optimaal bewaard.

Miele heeft een uitgebreid assortiment stoomovens. Naast stoomovens biedt Miele ook stoomovens met magnetron, stoomovens met oven en een drukstoomoven aan.

Stomen, en helemaal een complete maaltijd bereiden in de stoomoven is de meest energiezuinige manier van koken*.

Gemiddeld kost het koken in de stoomoven tussen de € 18,- en € 36,- op jaarbasis, afhankelijk van het gekozen model. Koken in de stoomoven is hiermee tot 30% goedkoper dan koken op de inductiekookplaat.

* www.milieucentraal.nl





Miele

Ovens.

De ovens van Miele hebben voor elk gerecht de juiste bereiding en zijn standaard al voorzien van acht ovenfuncties. Door de grote inhoud van maar liefst 76 liter en vijf inschuifhoogtes kan de oven optimaal worden gebruikt.

Dankzij de functie Snel opwarmen is de oven binnen vijf minuten op 180 °C. Dat scheelt aanzienlijk in tijd (en energie) wanneer je

bijvoorbeeld broodjes wil afbakken. Voor het bakken van bepaalde gerechten is de functie Professional heel handig. Dan wordt er stoom toegevoegd aan het gerecht. Ideaal voor deeggerechten of vlees.





Knapperig én luchtig bakresultaat.

Elke oven heeft een elektronische temperatuurregeling en de ingestelde temperatuur wordt altijd nauwkeurig vastgehouden. De oven berekent zijn restwarmte en schakelt eerder uit om zo optimaal gebruik te maken van de warmte in de oven met een zo laag mogelijk energieverbruik.

Alle ovens zijn voorzien van een uniek schoonmaaksysteem, PerfectClean. Dit duurzame materiaal is krasvast en bestand

tegen alle verontreinigingen. Schoonmaakmiddelen zijn nauwelijks nodig. De binnenruimte is daardoor zo weer schoon. Kies je voor een oven met het reinigingsprogramma Pyrolyse, dan kun je, wanneer de oven heel vuil is geworden, dit programma instellen. Zo bespaar je tijd én geld aan schoonmaakmiddelen.

Alle Miele-ovens zijn voorzien van energieklaas A+.





Miele

Ovens met magnetron.

Kies je liever voor een oven met magnetron? Ook dan heb je nog een grote bereidingsruimte van 43 liter en kun je op drie niveaus bakken. Wanneer je de bakfunctie combineert met de magnetronfunctie, dan bespaar je tot wel 30% aan tijd. Bij de oven met magnetron is de bereidingsruimte van roestvrij staal met het unieke PerfectClean. Door de roestvrijstalen binnenruimte heb je minder hoog vermogen nodig en is de tijd korter. Het voordeel hiervan is een efficiënter energieverbruik. Ook bij de ovens met magnetron wordt er gebruik gemaakt van restwarmte. Dat gebeurt automatisch.

Voor elk gerecht heeft de Miele-oven met magnetron de juiste bereiding. De luxere ovens bieden extra functies zoals het braden van vlees met een bratometer. Dat is een kerntemperatuurvoeler die in het midden van het vlees geplaatst wordt en ervoor zorgt dat vlees er rood, rosé of doorbakken bereid wordt.

Tip: bespaar energiekosten door de functie Hetelucht Plus zoveel mogelijk te gebruiken. De temperatuur kan over het algemeen 30 °C lager ingesteld worden.



Miele



Genieten van het vrije zicht in je keuken.

Een van de nieuwste innovaties is de Miele-inductiekookplaat met de afzuiging in het werkblad. Qua design is deze nieuwste kookplaat dé oplossing voor moderne en open keukens.

Doordat de afzuiging in de kookplaat geïntegreerd is, ervaar je maximale vrijheid tijdens het koken.

Maar het design is niet het enige dat deze kookplaat zo bijzonder maakt. Met inductie ontstaat de warmte direct in de bodem van de pan en is daardoor energiezuinig, snel en veilig. Je hebt geen warmteverlies. De pannen kun je flexibel plaatsen, je bent niet meer gebonden aan bijvoorbeeld een grote pan voor en een steelpannetje achter op een zone te plaatsen.





Snel, sneller, snelst....

Met de TwinBooster-functie kun je het vermogen van twee kookzones bundelen. Uniek is het vermogen van maar liefst 7,3 kW. Ideaal voor het snel iets aan de kook willen brengen of het bereiden van een wokgerecht. Doordat het vermogen maar heel kort nodig is, bespaar je energiekosten.

De afzuiging is voorzien van een ECO-motor. Deze motor levert energiebesparing op tot maar liefst 70% vergeleken

met conventionele motoren. De elektronica zorgt ervoor dat het vermogen van de afzuigkap automatisch wordt aangepast aan de instelling van de kookplaat. Je zet dus niet onnodig het vermogen van de afzuiging te hoog en als je de kookplaat uitschakelt, gaat de afzuigkap ook automatisch uit. En dat bespaart energie.





Miele

Miele
DynaCool

Koel- en diepvrieskasten.

Een koelkast heb je het liefst zo groot mogelijk, makkelijk in te delen en zo weinig mogelijk tijd spenderen aan schoonmaken. En uiteraard weinig energieverbruik. De meeste Miele koelkasten en koel- en diepvrieskasten zijn voorzien van het energielabel A++ en A+++.

Heb je wel eens gehoord van vershoudlades in je koelkast? Deze lades zorgen voor de optimale bewaartemperatuur en luchtvochtigheid, waardoor levensmiddelen veel langer vers

blijven. Vitamines en mineralen blijven veel beter behouden. En gemiddeld bespaart men zo'n € 350,- omdat je veel minder weg hoeft te gooien. Miele heeft ook PerfectFreshPro-lades, dan blijven levensmiddelen zelfs tot vijf keer langer bewaard. De temperatuur in de koelkast is niet overal hetzelfde. Vind je het niet zo prettig om daar bij het inruimen rekening mee te houden, schakel dan de ventilator in. DynaCool zorgt ervoor dat de koelkast overal dezelfde temperatuur heeft. Dit verbruikt nauwelijks meer energie.



Miele



Koeler, verser, lekkerder.

SuperKoelen is een functie die heel handig is om in te schakelen als je veel nieuwe levensmiddelen in de koelkast wil gaan plaatsen. De temperatuur wordt heel snel naar beneden gebracht, zodat de koelkast en levensmiddelen snel weer op de juiste temperatuur zijn. Deze functie schakelt zelf weer uit. Kies je voor een koel- en diepvrieskast, dan is het handig om

te weten dat de vrieslades voorzien zijn van NoFrost. Ontdooien behoort hiermee tot het verleden, er is geen ijsvorming en levensmiddelen kunnen niet meer aan elkaar vriezen. Omdat de lades dankzij NoFrost altijd perfect geopend en gesloten kunnen worden, verlies je geen onnodige koude lucht. Gemak die ook nog eens energiezuiniger is!



The Miele logo is a white, bold, sans-serif font set against a red rectangular background. It is positioned at the top center of the page, above a photograph of a kitchen scene. The photograph shows a modern kitchen with a light-colored cabinet and a built-in dishwasher. The dishwasher door is open, revealing the interior racks filled with clean dishes. On the countertop above the dishwasher, there are several decorative glass vases and bottles. The background features a window with horizontal blinds, through which natural light is filtering.

Afwassen.

Een keuken is eigenlijk niet meer compleet zonder een vaatwasser. Helemaal als je een vaatwasser kiest die nauwelijks water verbruikt en zuinig met energie omgaat.

Elke Miele-vaatwasser is voorzien van drie sproeiarmen voor optimale afwasresultaten. Veel vaatwassers zijn voorzien van een 3D-besteklade. Pollepels, grote messen en opscheplepels kunnen makkelijk worden geplaatst, omdat de breedte, hoogte en diepte makkelijk eenvoudig aangepast kunnen

worden. En dankzij deze lade is er onder meer ruimte voor extra schalen, borden of pannen.

Wist je dat er veel energie nodig is voor het droogproces in de vaatwasser? Daarom gaat de deur van de vaatwasser vlak voor het einde alvast automatisch een klein stukje open. Hiermee verkorten wij significant het droogproces en besparen hiermee energiekosten. Door een speciale luchtcirculatie is het aanrechtblad beschermd tegen vocht.



The Miele logo is a red rectangle with the word "Miele" in white, bold, sans-serif font. It is positioned at the top center of the page, overlapping the top edge of the main image.

Miele



Schoon in 58 minuten.

Miele-vaatwassers verbruiken per wasbeurt slechts 6,5 liter water. En wat dacht je van het energieverbruik? De vaatwasser is voorzien van een EcoTech-warmteopslag, waarmee je verbruik A+++ +/- 20% is. Elke vaatwasser van Miele kan worden aangesloten op warm water tot een temperatuur

van 60 °C, daarmee kan het energieverbruik met wel 40% worden verminderd. En dankzij de functie SmartStart gaat de vaatwasser automatisch aan op het moment dat de energie tegen een voordelig tarief beschikbaar is.





Miele

Het Miele Zekerheidsplan.

Ons onophoudelijke streven naar de beste kwaliteit en het hoogste gebruikscomfort heeft ertoe geleid dat Miele-apparaten een bijzonder lange levensduur kennen.

Maar voor elk elektrisch c.q. mechanisch huishoudelijk apparaat geldt dat er storingen kunnen optreden. Zelfs bij

Miele-apparaten. Profiteer daarom nu van vijf jaar zekerheid op uw aangeschafte Miele-inbouwapparaten, waarbij de kosten voor reparatie gedekt zijn.

Kijk voor meer informatie of onze overige services op www.miele.nl/keukentrends > Meer Miele.





Miele

Bezoekadres

Miele Experience Center
De Limiet 2
4131 NR Vianen

Telefoon: 0347 37 88 88

www.miele.nl//afspraakadviseur
www.miele.nl/kookdemonstratie
info@miele.nl

Openingstijden

Maandag tot en met zaterdag
van 09.00 tot 17.00 uur

Bereikbaarheid

Het Miele Experience Center is centraal
gelegen in Vianen (Utrecht) langs de A2.
U kunt gebruik maken van onze gratis
parkeergelegenheid.



Volg ons op social media.

@MieleNederland

