



Miele

Voor alles waar je echt om geeft.

Miele. Immer Besser.

Miele Nederland B.V.
0347-378888
info@miele.nl
www.miele.nl

Bezoekadres
Miele Experience Center
De Limiet 2
4131 NR Vianen

Openingstijden
Maandag t/m zaterdag van
9.00-17.00 uur.

Kijk op miele.nl voor de actuele
agenda en openingstijden.
We zijn soms ook op zondag
geopend.



Volg ons op social media.
@MieleNederland

Keukenapparatuur
Nieuwe Keuken - **Plus**
Maart 2018

De ideale keuken

Als iets alle aandacht verdient in huis, dan is het de keuken. Het design, de stijl, kleur en inrichting; keuzes die u logischerwijs zorgvuldig maakt. Met onze talloze opties kunt u daarin helemaal uw eigen kant op. Gaat u voor vertrouwd, of voor de nieuwste technieken met bijvoorbeeld onze veelzijdige stoomovens. Voor snel en eenvoudig, of juist uitgebreid. Wat uw smaak ook is, één ding hebben alle opties gemeen: u krijgt gegarandeerd hoge kwaliteit.

In dit magazine helpen we u met een flinke dosis inspiratie graag op weg naar de realisatie van deze droomkeuken. Maar kom vooral ook langs in ons Experience Center te Vianen en ervaar ons aanbod zelf. Dan weet ik zeker dat u de komende jaren geniet van uw ideale keuken. Iedere dag opnieuw.

Veel leesplezier!

Stefan Verhoeven
Managing Director
Miele Nederland B.V.



- [4 | Over Miele](#)
- [6 | Meer Miele](#)
- [8 | Miele online](#)
- [10 | Miele Experience Center](#)
- [12 | Miele door de jaren heen](#)
- [14 | Een kijkje in de keuken van ...](#)
- [16 | Stoomovens](#)
- [22 | Ovens](#)
- [28 | Magnetrons](#)
- [30 | Gourmet- en warmhoudlades](#)
- [32 | Vacumeerlades](#)
- [34 | Keuzehulp](#)
- [36 | Kookplaten](#)
- [38 | Inductiekookplaten met afzuiging](#)
- [40 | SmartLine-kookelementen](#)
- [42 | Afzuigkappen](#)
- [48 | Wijnklimaatkasten](#)
- [50 | Koffiemachines](#)
- [52 | Koel- en diepvrieskasten](#)
- [54 | MasterCool](#)
- [56 | Vaatwassers](#)
- [58 | Een kijkje in de keuken van ...](#)
- [60 | Keukenstijlen](#)
- [66 | ArtLine](#)
- [68 | Kleurwerelden](#)
- [70 | Sneak Preview](#)

Miele. Voor alles waar je echt om geeft.

Al sinds 1899 ontwikkelen wij onze producten met zorg en aandacht voor details. En dat blijven we doen. Zodat u thuis kunt blijven genieten. Daarbij staan kwaliteit, duurzaamheid en betrouwbaarheid centraal. Maar wat betekent dit precies?

Kwaliteit: elke dag streven naar perfectie.

Al onze producten worden in eigen fabriek gefabriceerd, zelfs de elektronica wordt volledig in eigen huis ontwikkeld en geproduceerd. Als enige fabrikant in de branche test Miele zijn producten op een zeer lange levensduur. Om ook in de toekomst onze hoge kwaliteitsstandaard te kunnen garanderen, blijven we zoeken naar opties om onze organisatie én onze producten te verbeteren. Elke productverandering die wij realiseren, betekent een verbetering.

Duurzaam: van begin tot eind.

Wij ontwikkelen apparaten die het milieu en de natuurlijke grondstoffen ontzien. Dat begint al bij de keuze voor de materialen, gevolgd door productie-methoden die zo zuinig mogelijk met de grondstoffen omgaan en eindigt - na een lange levensduur - in milieuvriendelijk recycelen.

Betrouwbaar: altijd dat stapje extra.

Niet alleen op onze apparaten kunt u jarenlang vertrouwen. Wij bieden ook diverse services aan zodat u jarenlang zorgeloos kunt blijven genieten. U krijgt geen spijt van uw keuze voor Miele. Kijk voor de diverse services op pagina 6 en 7 bij 'Meer Miele'.

Miele. Immer Besser.

Jarenlang zorgeloos genieten.

Wij vinden het belangrijk dat u optimaal van uw apparaten kunt genieten zodat u altijd het beste resultaat heeft. Daarom bieden wij een aantal extra services aan.

Miele Zekerheidsplan

4 Miele-inbouwapparaten = 5 jaar zekerheid

Standaard heeft u op uw Miele-apparaten 2 jaar garantie. Kiest u voor vier of meer inbouwapparaten van Miele in uw keuken? Dan krijgt u het Zekerheidsplan cadeau. Dit houdt in dat eventuele reparatiekosten vijf jaar zijn gedekt. Voor meer informatie en de actiewaarden ga naar miele.nl/keukentrends kijk onder kopje 'Meer Miele'.

Koken met Miele

De workshop Koken met Miele is ontwikkeld voor prille bezitters van een oven (met magnetron), stoomoven (met magnetron) en stoomoven met oven. In het Miele Culinary Institute in Vianen gaat u samen met onze chefs aan de slag. Zo leert u maximaal gebruik te maken van alle mogelijkheden die uw apparaat u biedt.

Op de Koffie!

Net in het bezit van een nieuwe keuken? Hoe fijn is het dan dat er een adviseur van Miele bij u langskomt om samen aan de slag te gaan. U krijgt persoonlijk advies over de mogelijkheden, kooktips en antwoord op al uw vragen.

Kooknieuwsbrief

Bent u ook nieuwsgierig naar nieuwe informatie over gerechten en trends? Meld u dan aan voor onze digitale nieuwsbrief. Deze nieuwsbrief staat boordevol tips en lekkere recepten. Bovendien blijft u op de hoogte van interessant nieuws.

Culinaire workshops

Koken is leuk! Vooral wanneer de apparaten eenvoudig te bedienen zijn en de producten van de hoogste kwaliteit zijn. Naast onze eigen chefs nodigen wij regelmatig gastchefs uit voor diverse workshops. Over recepten die seizoensgebonden zijn, tot het ontdekken van de culinaire wereld van sterrenchefs. Op onze site staat het actuele aanbod, voor twee personen tot een avond uit met een groep. Op onze site staat het actuele aanbod.

Mijn Miele

Om het u zo makkelijk mogelijk te maken, hebben wij op miele.nl een persoonlijke omgeving voor u gecreëerd. Wanneer u uw apparaten hier registreert heeft u in één oogopslag alle relevante informatie, zoals de gebruiksaanwijzingen, maar ook welke accessoires of onderhoudsmiddelen voor uw apparaten geschikt zijn.

Miele-app

Stomen is gezond én lekker! Kiest u voor een stoomoven in de keuken? Dan is de Miele-app een handig hulpmiddel. U vindt er namelijk alle informatie over bereidingstijden en welke stoomovenpan u het beste kunt gebruiken.



CoffeeCare

Laat uw koffieautomaat professioneel onderhouden en controleren. Tijdens de controle krijgt u tips om nog lang van de lekkerste koffie te genieten. Na uitvoering van CoffeeCare verleent Miele één jaar garantie op de verrichte werkzaamheden.

Check&Clean

Wij komen bij u thuis om uw apparaten door te meten. Met een door Miele ontwikkeld programma lopen wij uw apparaten na en zorgen wij ervoor dat uw software up-to-date is. De technicus reinigt het apparaat intensief en geeft u onderhoudstips. Met Check&Clean blijven de apparaten hun waarde behouden.



Miele online.

Miele.nl

Op miele.nl kunt u alle informatie over onze producten terugvinden, maar ook direct een afspraak maken voor een kookdemonstratie of een vrijblijvend adviesgesprek met één van onze adviseurs in het Miele Experience Center in Vianen.

miele.nl/kookdemonstratie

miele.nl/afspraakadviseur

Miele Shop

Via miele.nl/shop kunt u alle accessoires en toebehoren vinden voor uw Miele-apparaten! Niet alleen voor keukenapparatuur, maar ook voor uw stofzuiger of wasmachine.

@MieleNederland

Volg ons ook op social media.



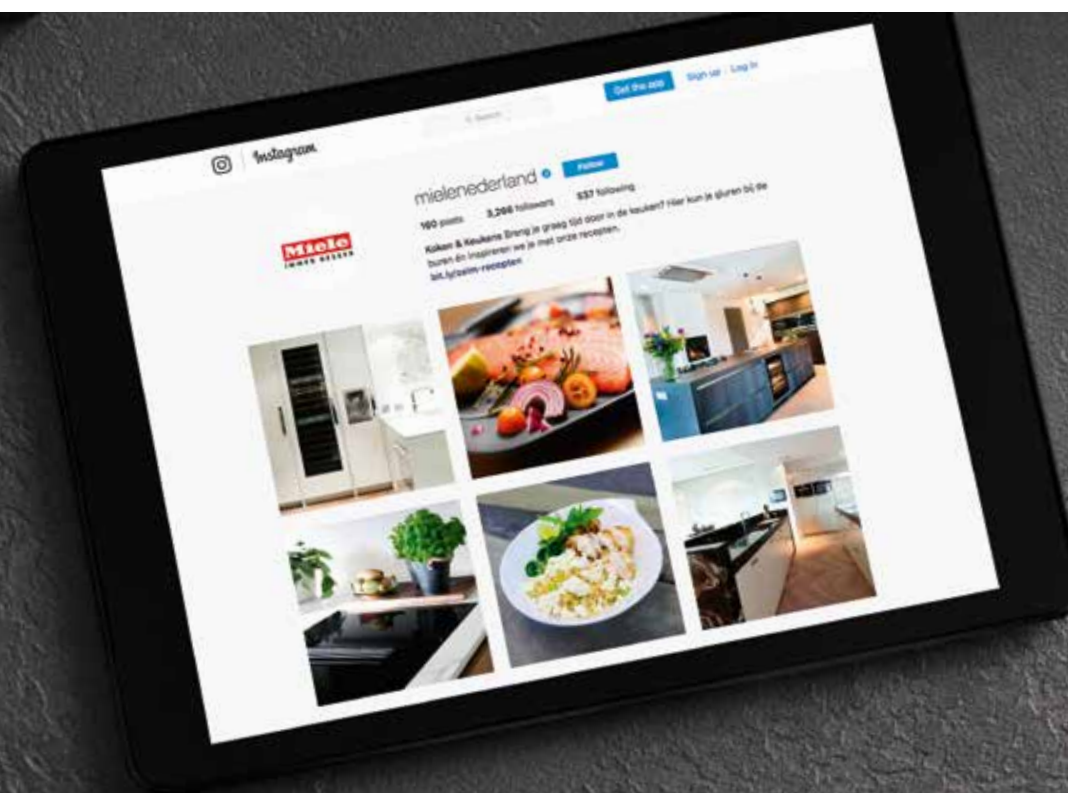
Producten vergelijken?

Op onze website kunt u gemakkelijk verschillende producten met elkaar vergelijken. Ook vindt u hier alle kenmerken, gebruiksaanwijzingen of inbouwmaatschetsen. Ga naar 'Huishoudelijke apparaten' en klik vervolgens op de productcategorie.

Miele.nl/keukentrends

Op miele.nl/keukentrends kunt u nog meer inspiratie vinden voor uw nieuwe keuken! Hier vindt u onder andere:

- De nieuwste trends & innovaties.
- Verschillende keukenstijlen & kleuren.
- Meer interviews & binnenkijken bij.
- De lekkerste recepten!





Miele Experience Center

U bent van harte welkom.

Het Miele Experience Center in Vianen is dé plek waar u Miele kunt zien, beleven, ervaren en uitproberen. Laat u inspireren! Op ruim 3.000 m² worden producten en hun mogelijkheden op een uitzonderlijke manier gepresenteerd. Bent u op zoek naar nieuwe apparatuur of wilt u meer genieten van uw huidige Miele-apparaten? Kom dan naar Vianen. Wij verwelkomen u graag met een verse kop koffie.

Advies op maat.

Op zoek naar apparatuur voor uw nieuwe keuken of een enkel apparaat? Maak een afspraak voor een geheel vrijblijvend advies met één van onze adviseurs. Zij helpen u graag verder, zodat u na uw bezoek weet wat het best bij u en uw situatie past.

Kookdemonstratie.

Twijfelt u nog tussen meerdere apparaten? Dan kunt u zich aanmelden voor een gratis kookdemonstratie in ons stoomtheater. Daar krijgt u alle informatie over onze apparaten en de voordelen én laat een kok u proeven van de gerechten die met deze apparaten bereid zijn. Leuk om te combineren met een advies op maat.

Workshops.

In ons Culinary Institute organiseren wij regelmatig leuke kookworkshops. Soms specifiek op een bepaald apparaat (stel u heeft een stoomoven gekocht en bent daar nog niet bekend mee), of thema-workshops voor als u een echte kookliefhebber bent.

Live Cooking.

Elke zaterdag van 11.00 tot 16.00 uur bereiden onze Miele-chefs de heerlijkste gerechten en beantwoorden ze graag uw vragen.

Kijk voor de agenda, actuele openingstijden of één van de activiteiten op miele.nl.

Miele door de jaren heen.

Al sinds 1899 ontwikkelen wij onze producten met veel zorg en aandacht. En dat blijven wij doen. Zodat u thuis zorgeloos kunt genieten. Miele is vooral bekend van de wasmachines en drogers, maar ook op het gebied van keukenapparatuur zijn er veel unieke innovaties te benoemen.



1899

Oprichting van Miele met de melkcentrifuge.



1929

De eerste afwasmachine in Europa is van Miele

Als nieuw product ontwikkelt Miele de eerste voor serieproductie geschikte, elektrisch aangedreven huishoudelijke afwasmachine in Europa. Het apparaat heeft een metalen kuip. Gemonteerd op een stalen frame van getrokken stalen buizen. In de kuip zitten twee uitneembare draadmanden voor het serviesgoed. Borden en schalen worden in de onderste mand geplaatst. In het midden bevindt zich een houder voor messen, vorken en lepels. De bovenste mand is bestemd voor kopjes, glazen bordjes, glazen en schotels.



1943

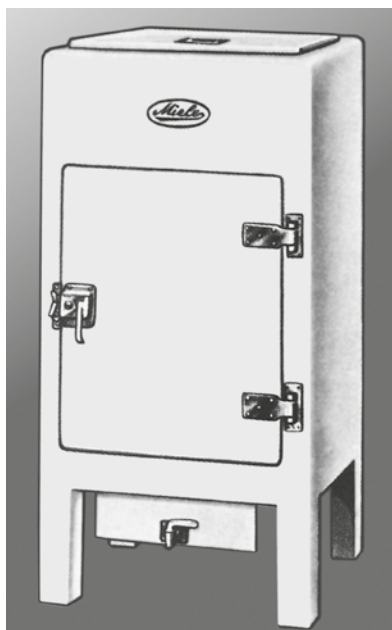
In de jaren '40 produceert Miele ook grote aantallen ketelovens.



1933

IJskasten en koelkasten

In 1933 start de fabriek in Gütersloh met de productie van meer huishoudelijke apparaten. Elektrische koelkasten zijn in die tijd nog met name bestemd voor levensmiddelen-zaken en een luxe product voor in huis. IJskasten daarentegen zijn betaalbaar. De ijskasten uit die tijd zijn nog van hout gemaakt met verzinkte blikken inzetstukken.



1960

De eerste volautomatische vaatwasser in Europa

Als noviteit brengt Miele als één van de eerste fabrikanten van huishoudelijke apparatuur in Europa een volautomatische vaatwasser op de markt. De belading gebeurt nu vanaf de voorzijde en er zitten roterende sproeiarmen in die het water verdelen.



1974

Een nieuwe generatie inbouwfornuizen van Miele.



1977

De eerste magnetron van Miele

Het tijdperk van de magnetron begint. Miele brengt met het model M 690 voor het eerst een vrijstaand apparaat, dat door zijn geringe afmetingen overal een plekje kan vinden. Later komen ook inbouwmodellen op de markt.



1978

Wereldprimeur. Huishoudelijke apparaten met sensorelektronica.

In 1978 presenteert Miele op de internationale beurs Domotechnica de eerste Miele de eerste generatie computergestuurde wasmachines, drogers en vaatwassers.



1980

De allereerste stoomoven!

De eerste inbouwstoomoven wordt op de markt gebracht (onder de naam Imperial).



1993

Inductiekookplaten

Nu gaat het koken nog sneller. Inductiekookplaten zorgen voor een bliksemsnelle warmteopwekking direct in de pan, voor korte kooktijden en optimale regeling.



1989

Miele inbouwoven met geïntegreerde magnetron.



1987

Mijlpaal – Miele is de uitvinder van de unieke besteklade

'Afwassen op het hoogste niveau' - onder dit motto brengt Miele de eerste vaatwasser met besteklade op de markt. Op een derde niveau boven de beide rekken wordt bestek voorzichtig en intensief gereinigd.

1997

Miele komt met de eerste volautomatische inbouwkoffiemachine.



2013

Innovatieve Knock2open-functie

Miele introduceert de innovatieve Knock2open-functie bij de volledig integreerbare vaatwassers uit de generatie 6000 inbouwapparaten. Met twee keer kloppen opent de vaatwasser. Die is volledig achter het greeploze front weggewerkt.



2017

Miele introduceert de Dialog-oven

Miele blijft innoveren. Op de IFA in Berlijn kondigde Miele in september de revolutionaire Dialog-oven aan. In Nederland komt deze oven naar verwachting in 2019 op de markt. Lees hierover meer in het hoofdstuk: Kijkje in de toekomst.





Een kijkje in de keuken van: **Meryam**

Meryam woont samen met haar man en drie kinderen in Breda.

Wat een mooie keuken! Wat waren de eisen voor het ontwerpen van jullie droomkeuken?

“De vorige keuken was flink verouderd; deze was zo’n 25 jaar oud. Toen we dit huis kochten, wisten we dan ook dat die er als eerste uitging. We hadden alleen geen idee wat voor keuken we wilden. Eerst keken we of de muur eruit kon. De plek waar de keuken is, was namelijk een aparte ruimte. Door de keuken bij de woonkamer te trekken, creëerden we een grote open woonkeuken. Gelukkig was dit mogelijk. We dachten eerst aan een L-vormige keuken, maar onze voorkeur ging later toch uit naar een groot eiland. Ons vorige huis had een lang aanrecht en ik wilde er qua werkblad niet op achteruit gaan. Dit eiland is 3 meter lang en 1.80 meter breed. Ruim genoeg. Daarnaast zit het eiland vol bergruimte, zelfs bij het

gedeelte waar de bar zit. En natuurlijk zit er in de wand rechts ook voldoende bergruimte en hier vind je tevens alle Miele-keukenapparatuur. Onze keuken moest ook gastvrijheid uitstralen en met de bar is dat zeker gelukt. Onze drie kinderen, vrienden en familie gaan vaak aan de bar zitten als ik kook. Zo gezellig vind ik dat.”

Het is een marmerlook keuken geworden. Volgens mij was dat jouw inbreng...

“Jazeker, ik wilde heel graag iets met marmer. Ik vind dat prachtig. Het mooie aan dit werkblad is dat de ‘aders’ niet alleen grijs zijn, maar ook een beetje taupe-achtig, dat maakt het warmer qua look. Maar ik heb niet alleen de keuken bedacht hoor. Mijn man koos weer die koperkleurige lampen, daar was ik zelf niet op gekomen.”

Waar komt dat barretje vandaan?

“Ik bedacht de bar, maar wilde niet dat het standaard werd. Mij leek het gaaf als de bar niet geïntegreerd werd in het werkblad, maar er iets bovenop kwam en meer richting de woonkamer. Dat maakt het geheel speelser en ben je meer in verbinding met de woonkamer.”

Ik zie een televisie in de keuken. Een bewuste keuze?

“We kozen bewust voor een televisie in de keuken, omdat ik én van kookprogramma’s houd én de kinderen hier dan gezellig kunnen zitten. In de ochtend zitten ze hier met z’n drieën op een rij, best handig ook met opruimen. Als ik kook, zitten ze vaak aan de bar televisie te kijken. Dat is gezelliger dan dat ze op de bank zitten, toch?”

“Het fijne is dat we nu een stoomoven met magnetronfunctie hebben, dat scheelt weer ruimte.”

Wat kook je het liefst?

“Van alles: Marokkaans, Italiaans, Japans en soms Nederlands, want ik houd van hachee. Dat maak ik sowieso eens per maand. Maar gekookte aardappels vind ik, als Marokkaanse, heel bijzonder! Dat maak ik dan ook graag met gehaktballen. Er zit dus zeker diversiteit in onze keuken. De inductiekookplaat en de oven gebruik ik het meest. Zo maakte ik gisteren een tajine. Niet in een tajine, maar op de bakplaat van de oven met drumsticks gemarineerd met kruiden (kurkuma, gember, knoflook, peter, zout, komijn en een snufje kaneel), olijfolie, paprika, aardappels en ui. Dat zette ik vijftig minuten in de oven en de laatste paar minuten deed ik er de doperwten bij. Heel gemakkelijk en ontzettend lekker. Ik moet nog leren hoe ik smaakvol kook met mijn stoomoven. Bij Miele kan ik mij als klant aanmelden voor een kookworkshop.

Pas dan ga ik ermee kokkerellen. Dat kokkerellen heb ik trouwens van mijn moeder, hoewel zij meer van het bakken is, zoals koekjes, griesmeelcake, bananen- en appelcake. Ik ben meer van het hartige.”

Waarom koos je voor een inductie-kookplaat en geen gas?

“Als het aan mij lag, kookte ik nu op gas, maar dat was helaas niet mogelijk met de leidingen. Ik vindt op gas koken fijner, maar moet eerlijk bekennen dat ik nu ook goed kan koken met deze inductiekookplaat. Daarnaast is het ook veiliger met kinderen, omdat de plaat meteen afkoelt als de pan eraf is. Mijn zoontje Amir is bijvoorbeeld gek op koken: dan mag hij champignons snijden en in de pan gooien.



Jullie hebben een enorme vriezer. Is dat een bewuste keuze?

“Ons vorige huis had zo’n Amerikaanse koelkast en ik wilde die bergruimte graag meenemen. Deze vriezer is zelfs groter. Er zitten genoeg lades in voor extra overzicht. In de zomer zat hij vol ijsjes!”

Wat zijn nog jullie wensen?

“Ik wil graag nog mozaïek verwerken in de keuken als knipoog naar mijn roots. Het liefst een hele wand vol! We hebben al zoveel verbouwd dit jaar dat we deze plannen uitstellen. Maar wie weet ooit.”

Kijk voor meer interviews op miele.nl/keukentrends

Stomen. Gezond en lekker!

Een nieuwe keuken kan eigenlijk niet meer zonder stoomoven. Stomen is het nieuwe koken! Echte kookliefhebbers kennen de voordelen van stomen al. Het is een manier om voedsel te bereiden waarbij geen olie of vet nodig is. Omdat de ingrediënten niet, zoals bij koken, in het water liggen, blijven de voedingsstoffen veel beter bewaard. En dat proeft u!

In de stoomoven kunt u meer dan alleen groenten bereiden. U kunt complete maaltijden, aardappelen, vis, vlees, rijst, maar ook toetjes bereiden met behulp van stoom.

10 voordelen van stomen

- #1 vitamines en mineralen blijven beter behouden
- #2 structuur en kleur blijven beter behouden
- #3 het is een gezonde manier van koken
- #4 nooit meer aanbranden of overkoken
- #5 u kookt een stuk efficiënter
- #6 vlees en vis zijn extra zacht en mals
- #7 het verwent uw smaakpapillen
- #8 u hoeft er niet bij te blijven
- #9 het is heel makkelijk in gebruik
- #10 de stoomoven kan meer dan u denkt





Perfekte resultaten met een Miele-stoomoven.

Stoomoven.

De mogelijkheden van de stoomoven zijn eindeloos. Zo kunt u koken, blancheren, verwarmen, au bain-marie koken, garen, ontdooien en rijzen. Met stomen blijven smaak, kleur, structuur, vitamines en mineralen beter behouden.

Beleef smaak nog intenser.

Alleen bij Miele hebben we de MultiSteam-technologie. Deze techniek zorgt ervoor dat stoom snel en gelijkmatig in de bereidingsruimte wordt verspreid. De ingestelde temperatuur is bovendien in zeer korte tijd bereikt. Door de ruimte te vullen met 100% stoom blijven kleur, smaak, structuur, vitamines en mineralen optimaal behouden in uw gerecht of maaltijd.

Grote bereidingsruimte.

In de nieuwe bereidingsruimte van de Miele-stoomovens met MultiSteam kunt u op elk van de drie inschuifniveaus een stoomovenpan schuiven. Zo'n grote inhoud is uniek.

Automatisch koken menu.

Met deze functie geeft de stoomoven aan wanneer het volgende gerecht toegevoegd kan worden, zodat uiteindelijk bijvoorbeeld drie gerechten tegelijkertijd klaar zijn.

Constante temperatuur.

Kenmerkend voor onze stoomovens is dat de temperatuur zeer nauwkeurig constant aangehouden wordt, ongeacht

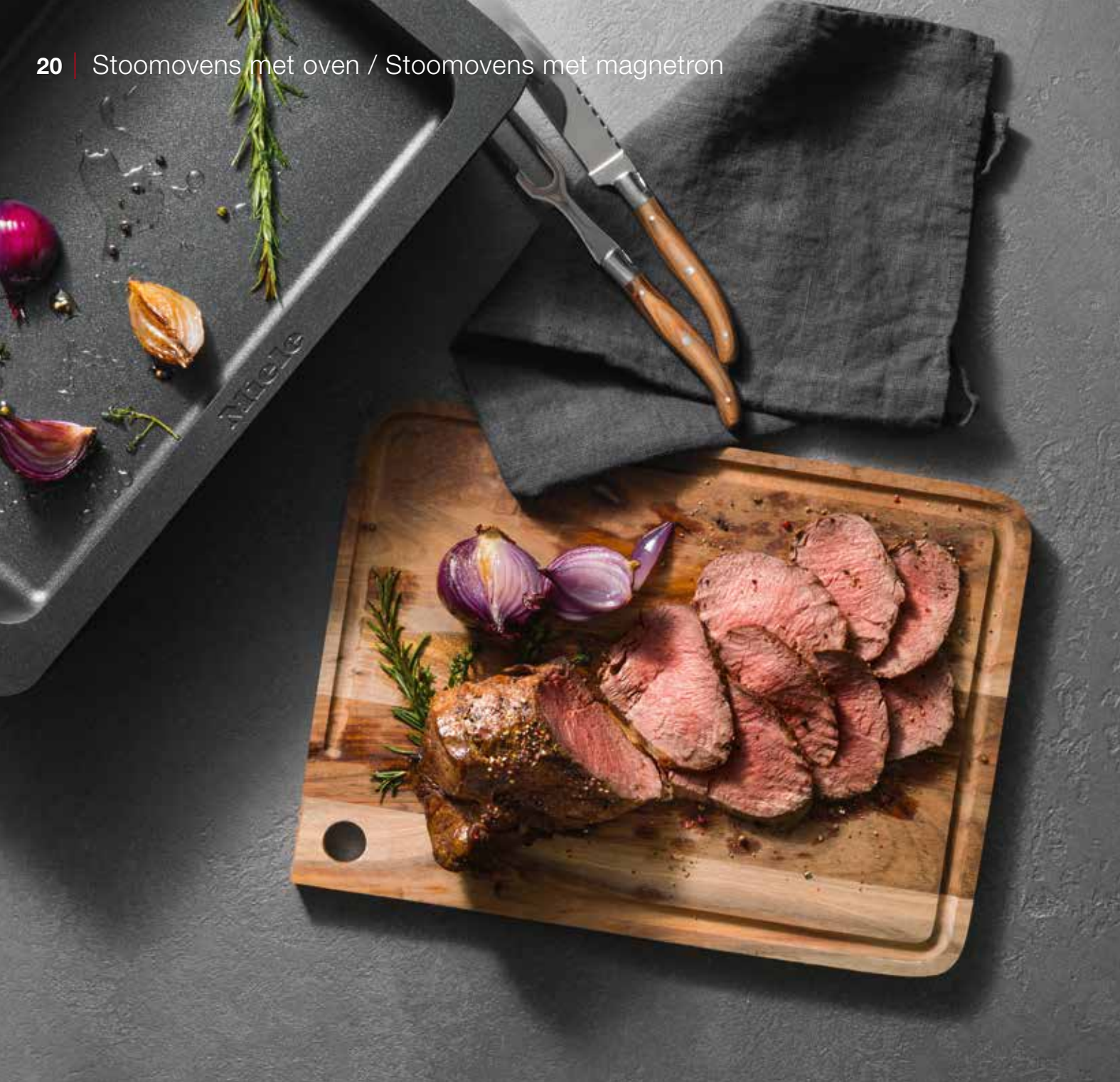
de hoeveelheid. Dit zorgt ervoor dat alle gerechten eenvoudig slagen.

Automatisch warmhouden van gerechten.

Na afloop van de bereidingstijd worden de gerechten automatisch 15 minuten lang warm gehouden onder de kooktemperatuur. Zonder verlies van kwaliteit. Het maakt dus niet uit wanneer andere gerechten iets later gaar zijn.

Drukstoomoven.

Met een drukstoomoven kunt u op hogere temperaturen dan 100 °C onder druk koken. Het temperatuurbereik van 101 tot 120 °C is ideaal voor de snelle bereiding van groente, vlees en peulvruchten. Dit kan u tot wel 50% tijdsbesparing opleveren!



Stoomoven met oven.

Stomen, ontdooien, verwarmen, bakken en braden.

Geniet van alle voordelen die de Miele-stoomoven biedt. En geniet van alle voordelen die de oven biedt. Bovendien kunt u de twee functies combineren. Dan maakt u gebruik van droge hete lucht en vocht. Ideaal voor gerechten die krokant van buiten moeten zijn, maar heerlijk luchtig of mals van binnen.

Automatisch of handmatig.

Iedereen kan met dit apparaat de luchtigste broden en het sappigste vlees maken. Tal van automatische programma's zijn voorgeprogrammeerd. Kiest u liever zelf de temperatuur en de tijd? De oven is instelbaar van 30 tot 225 °C en het vochtgehalte van 0 tot 100%.

Maximale controle.

Wilt u vis, vlees of gevogelte met de exacte temperatuur bereiden? Dat gaat heel eenvoudig met de Bratometer. U hoeft alleen nog te bepalen hoe rood, rosé of doorbakken u het gerecht wilt serveren. In het display ziet u in één oogopslag hoe lang de bereidingstijd nog duurt.



Stoomoven met magnetron.

De ideale combinatie.

Twijfelt u tussen een stoomoven of een magnetron? Onze stoomoven met magnetron is de ideale oplossing, omdat hij het comfort van de magnetron

combineert met de kwalitatief hoogstaande resultaten van onze stoomovens. De ideale combinatie!

Knapperig én luchtig bakresultaat.

Alle ovens van Miele
beschikken minimaal
over de volgende
voordelen:

#1 eenvoudig een schone binnenruimte
dankzij antiaanbaklaag (PerfectClean)

#2 perfecte resultaten door minimaal
acht ovenfuncties

#3 met de functie Hetelucht Plus
verspreidt de hete lucht zich door de
volledige ruimte voor een optimaal
resultaat

#4 de ovendeur blijft koel tijdens het
gebruik, veilig voor u en uw kinderen

#5 met de functie Snel opwarmen is de
oven binnen 5 minuten op 180 °C





De Miele-oven.

Perfekte bakresultaten door de toevoeging van vocht.

Iedereen kan in een Miele-oven de luchtigste broden en het sappigste vlees met rondom een krokant korstje bereiden. Dit kan door vocht toe te voegen tijdens het bakken. Wij noemen deze functie 'Professional'. U kunt zelf kiezen hoeveel stoom u wilt toevoegen of u kiest voor de automatische functie.

Alle Miele-ovens snel klaar voor gebruik.

De oven verwarmt binnen vijf minuten voor tot 180 °C.

Veilig en makkelijk met FlexiClip-systeem.

Bakplaten en braadroosters voorzien van een FlexiClip-uitschuifstelsel kunt u volledig uitschuiven zodat u gerechten gemakkelijk in en uit de oven kunt halen. Veilig en gemakkelijk dus! Dit FlexiClip-systeem wordt bij een aantal ovens standaard meegeleverd.

Schoonmaken? Geen punt!

Al onze ovens beschikken over de speciale antiaanbaklaag PerfectClean.

Etensresten kunnen zich niet hechten, waardoor de ruimte eenvoudig te reinigen is. Er zijn ook ovens die beschikken over zelfreinigingsprogramma Pyrolyse, waarmee de vuile deeltjes op hoge temperatuur omgezet worden in as. Zijroosters, bak- en braadroosters en de FlexiClip-geleiders worden dankzij PyroFit-afwerking bij elke Pyrolyse stralend schoon. Want de accessoires met deze afwerking zonder problemen in de ovenruimte blijven en worden automatisch meegereinigd. U hoeft alleen nog met een vochtige doek de ovenruimte schoon te vegen!

Maximale controle met de Bratometer.

Wilt u vis, vlees of gevogelte met de exacte temperatuur bereiden? Dat gaat heel eenvoudig met de Bratometer. U hoeft alleen nog te bepalen hoe rood, rosé of doorbakken u het gerecht wilt serveren. In het display ziet u in één oogopslag hoe lang de bereidingstijd nog duurt en u hoeft het niet tussendoor te controleren.



De ideale combinatie van twee functies.

Bratometer.

Enkele Miele-ovens met magnetron worden geleverd met een Bratometer (ook wel kerntemperatuurmeter genoemd). Zo kunt u gemakkelijk grote stukken vlees bereiden. De Bratometer houdt uiterst nauwkeurig de temperatuur bij en geeft aan hoe lang het nog duurt. Zo bereidt u makkelijk een perfect gerecht!

Eenvoudig in gebruik en onderhoud.

U kunt de functies van oven en magnetron apart gebruiken, of combineren. Zo kunt u tot wel 30% tijd besparen. Alle ovens met magnetron zijn voorzien van voorgeprogrammeerde programma's en veel functionaliteiten. De roestvrijstalen bereidingsruimte is voorzien van de unieke antiaanbaklaag PerfectClean.

Meer informatie.

Wilt u meer weten over de ovens met magnetron? Alle relevante informatie staat op miele.nl onder 'Huishoudelijke apparaten'. Wilt u meerdere apparaten met elkaar vergelijken? Gebruik dan de optie 'Selecteren & Vergelijken'.





Vele mogelijkheden met Miele-magnetrons.

Miele-magnetrons zijn er niet alleen om iets te verwarmen of te ontdooien. Gerechten worden er ook automatisch 15 minuten in warm gehouden. U kunt er chocolade in smelten, groenten in koken of gerechten na het verwarmen een krokant bruin korstje geven.

Royale bereidingsruimte.

XL-bereidingsruimte voor koken in grootse stijl met een inhoud van maar liefst 46 liter.

Popcorn-functie.

Met maar één druk op de knop kunt u een complete verpakking popcorn snel en eenvoudig bereiden.

Veel automatische programma's.

In een handomdraai een gerecht op tafel, kies het programma, stel het gewicht in en het apparaat doet de rest.

Draaiplateau Ø 40 cm.

Altijd voldoende ruimte. Zeer geschikt voor meerdere glazen, kopjes, borden of schalen.

Led-verlichting.

Duurzaam en hoogwaardig. door de led-verlichting kunt u zonder de deur te hoeven openen het gerecht bekijken.

Meer weten? Kijk op miele.nl voor het gehele assortiment of kom langs voor een persoonlijk adviesgesprek in het Miele Experience Center.



Verwarmen én koken in de gourmet-warmhoudlade.

Onze gourmet-warmhoudlades zijn een perfecte aanvulling op uw keukenapparatuur. De lades zijn greeploos en mooi verwerkt. U kunt er kopjes of borden in verwarmen, maar ook gerechten warmhouden of op lage temperatuur koken.

Koken op lage temperatuur.

Met de gourmet- warmhoudlades kunt u op lage temperatuur koken. Dit wordt ook wel slow cooking genoemd en is een echte trend! Zo bereidt u mals, aromatisch en sappig vlees. De aroma's en voedingsstoffen blijven grotendeels behouden. En u hoeft er niet bij te blijven!

Touch-bediening.

De bediening vindt plaats via een eenvoudig te reinigen, geheel vlak Touch-paneel.

Ideaal te combineren.

De lades kunnen gecombineerd worden met bijvoorbeeld een oven, stoomoven of koffiemachine. Volledig greeploos en

verkrijgbaar in diverse kleuren en formaten, zoals 10 cm, 14 cm of 29 cm hoogte.

De lade gaat altijd soepel open.

Met één druk gaat de lade open en met het sluiten heeft de lade een automatische terugloop met demping.





Langer genieten van verse etenswaren.

In een vacumeerlade kunt u lucht onttrekken aan etenswaren, waardoor deze 3 tot 5 keer langer houdbaar blijven. De perfecte voorbereiding op bevoorraden, portioneren, marineren en sous-vide koken.



Sous-vide koken.

Vacuüm verpakt eten kan sous-vide in de Miele-stoomoven bereid worden op een exact ingestelde en relatief lage temperatuur. Voedingswaarden blijven beter behouden en smaken krijgen genoeg tijd om samen te komen. Het is het nu mogelijk thuis deze professionele manier van koken toe te passen.

Doordat de temperatuur in onze stoomoven exact gecontroleerd wordt, is het resultaat altijd hetzelfde. Omdat u niets hoeft te controleren, geeft het u rust tijdens het koken.



Waarom vacumeren?

- Etenswaren blijven veel langer houdbaar.
- Eten van de vorige dag kan in een vacumeerzak eenvoudig weer in de stoomoven worden verwarmd. Zo blijft de maaltijd lekker vers.

- U kunt kleine porties plaatsbesparend bewaren, denk hierbij bijvoorbeeld aan kruiden, kaas of worst.
- Kruiden en specerijen geven nog meer smaak af aan gemarineerd vlees wanneer het gevacumeerd is.

- Gemakkelijk hersluiten van bijvoorbeeld een zak chips.
- Plaatsbesparend een voorraad aanleggen in uw diepvrieskast.
- Sauzen kunnen gevacumeerd worden.
- Er ontstaan geen ijskristallen in het gerecht als het wordt ingevroren.

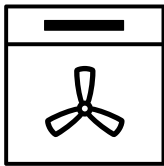


Kies de oven die bij u past.

Afhankelijk van de beschikbare ruimte, en de manier waarop u kookt, kunt u kiezen voor verschillende modellen of combinaties.

Oven

Perfekte bakresultaten door minimaal 8 ovenfuncties en aanvullende opties mogelijk zoals vocht toevoegen en Pyrolyse.



45 of 60 cm hoog

Stoomoven

Gezond, lekker, snel en gemakkelijk in gebruik.



45 cm hoog

Magnetron

Ontdooit en bereidt snel en efficiënt.



45 cm hoog

Stoomoven met oven

Volwaardige stoomoven + bakoven. Functies kunnen gecombineerd worden zodat u stoom toe kunt voegen tijdens het bakken.



45 of 60 cm hoog

Oven met magnetron

Volwaardige bakoven + magnetron. Kan ook gecombineerd worden om het bakproces te versnellen.



45 cm hoog

Stoomoven met magnetron

Volwaardige stoomoven + magnetron. Koken, stomen én verwarmen.



45 cm hoog

Kiest u voor een combinatie van twee apparaten? Dan kunt u tegelijkertijd:

Oven + stoomoven
Bakken en stomen

Oven + stoomoven met oven
Bakken en bakken
Bakken en stomen

Oven + oven met magnetron
Bakken en bakken
Bakken en snel verwarmen

Oven + stoomoven met magnetron
Bakken en stomen
Bakken en snel verwarmen

Oven met magnetron + stoomoven
Bakken en stomen
Stomen en snel verwarmen



Mogelijke opstellingen.
De opstelling van uw oven(s) zijn eventueel uit te breiden met een gourmet- warmhoudlade en/of een vacumeerlade. Uiteraard zijn er nog vele andere opstellingen mogelijk. Wilt u hier meer advies over? Kom dan langs voor een adviesgesprek in ons Experience Center.



Koken op inductie of gas?

Eén van de eerste punten om te beslissen, is of u voor inductie of gas gaat. Welke warmteoverdracht u ook kiest, een kookplaat van Miele is altijd makkelijk te bedienen, te reinigen én van hoogstaande kwaliteit!

Inductie.

Steeds meer huishoudens kiezen voor inductie. De warmte ontstaat direct in de bodem van de pan en is daardoor energiezuinig, snel en veilig. Ook kunt u de temperatuur nauwkeurig afstellen. Door de gladde glasplaat is het zeer eenvoudig te reinigen.

Opties bij inductiekookplaten.

- TempControl: hierbij wordt de temperatuur zó nauwkeurig aangehouden, dat gerechten niet meer kunnen aanbranden.
- Stop&Go: gaat de deurbel? Met deze functie kunt u tijdelijk alle kookzones op stand 1 zetten.
- TwinBooster: het vermogen van twee

kookzones kan gebundeld worden voor extreem korte aankooktijden.

- Con@ctivity: een innovatief systeem waarbij de afzuigkap automatisch reageert op de instellingen van de kookplaat.
- PowerFlex: extra groot oppervlak voor twee pannen of een grote braadpan met een vermogen van maar liefst 7,3 kW.

Gas.

Deze manier van koken is voor velen vertrouwd en de zichtbare gasvlam spreekt vaak aan. Onze stijlvolle gaskookplaten zijn zeer gemakkelijk te ontsteken en wanneer de gasvlam onverhoopt dooft, wordt deze automatisch opnieuw ontstoken (GasReStart).

De robuuste pannendragers kunt u gewoon in de vaatwasser reinigen.

Opties bij gaskookplaten.

- GasStop: zodra de vlam uitwaait of er iets overkookt, wordt de gastoevoer automatisch afgesloten.
- Elektronische vonkontsteking: met één

hand te bedienen, geen lucifers of aanstekers meer nodig.

- Dual wokbrander: een tweeringsbrander waarbij de kleiner brander de grote ondersteunt om op hoog vermogen een gerecht te bereiden. De kleine is ook ideaal te gebruiken als sudderpit.



Geniet van vrij zicht met een kookplaat en afzuigkap ineen.

De inductiekookplaat met werkbladafzuiging is opvallend stijlvol vormgegeven en daardoor de ideale oplossing voor moderne, open keukens. U houdt namelijk vrij zicht in de ruimte. Door het compacte design is er onder het apparaat nog ruimte voor lades. De installatiemogelijkheden zijn flexibel en u kunt de kookplaat geheel in of op het werkblad laten bouwen.

Makkelijk in gebruik.

Deze innovatieve kookplaat beschikt aan beide kanten over een flexibele PowerFlex-kookzone, waardoor u twee kookplaten kunt koppelen en zo grotere braadpannen gelijkmatig kunt verwarmen. Daarnaast kan water zeer snel aan de kook gebracht worden dankzij de TwinBooster-functie met een vermogen van maar liefst 7,3 kW. Zet u de

kookplaat aan? Dan gaat de werkbladafzuiging automatisch aan en stelt deze zich in op de juiste stand. Na afloop schakelt de werkbladafzuiging automatisch uit.

Schoonmaken? Geen probleem!

Voor de beste vetafscheiding beschikt de werkbladafzuiging over een 10-laags roestvrijstalen vetfilter, verwerkt in een

filterbox. Deze box kan makkelijk uitgenomen worden én is vaatwasserbestendig. Achter het vetfilter bevindt zich de CleanCover-afzuigunit, een glad oppervlak dat makkelijk kan worden schoongemaakt en direct contact met elektrische onderdelen voorkomt. Komt er vloeistof vanuit de pan in de afzuiging terecht? Geen probleem, want ook dit wordt opgevangen in een lekbak.



Naar eigen wens combineren.

SmartLine-kookelementen zijn geheel naar eigen wens met elkaar te combineren. Ze passen perfect bij elkaar, omdat ze allemaal voorzien zijn van zwart keramisch glas en dezelfde touch-bediening hebben. Alle elementen zijn 38 cm breed, met uitzondering van de dubbele inductiekookplaat (60 cm breed) en de werkbladafzuiging (12 cm breed).

Flexibel te combineren.

Alle elementen zijn flexibel met elkaar te combineren. Welke samenstelling kiest u? Koken op een krachtige gaswok, gecombineerd met een teppanyaki, een tweepits-gaselement of liever een inductiekookplaat met één of twee PowerFlex-kookzones? Alle

elementen kunnen in of op het werkblad gebouwd worden.

Schoonmaken? Geen probleem!

Alle onderdelen van de werkbladafzuiging zijn makkelijk te reinigen. Het vetfilter is vaatwasserbestendig en bestaat uit maar liefst tien lagen voor

een optimale vetopname. De filterbox, waarin het vetfilter zich bevindt, is gemakkelijk te verwijderen en ook vaatwasserbestendig. Mocht er onverhoopt toch wat vocht overlopen, dan wordt dit opgevangen in een speciaal daarvoor bestemde lekbak.





Een afzuigkap die automatisch aan en uit gaat.

Bij de afzuigkappen van Miele gaat de afzuiging en verlichting automatisch aan als de kookplaat wordt bediend en stelt zich ook in op de juiste stand. Hoe dit kan? Bijna alle afzuigkappen zijn voorzien van Con@ctivity.

Optimale vetafzuiging.

De vetfilters vangen nagenoeg al het vet op, doordat ze bestaan uit maar liefst tien lagen. De filters zijn makkelijk te verwijderen door het snelkliksysteem en kunnen in de vaatwasser worden schoongemaakt.

Veilig en makkelijk schoonmaken.

De unit achter het vetfilter is gesloten en glad, dus gemakkelijk schoon te maken. U kunt zich niet verwonden aan elektrische onderdelen.

Wist u dat ...

- De vetfilters kunnen probleemloos in de vaatwasser en verkleuren niet.

- Miele een breed assortiment aan afzuigkappen heeft. Lange of korte afvoerschacht? Eilandschouw of tegen de muur? In de kleur van uw keuken? Alles is mogelijk!
- Ook maatwerk is mogelijk, alles wat technisch mogelijk is, kunnen wij voor u maken.



Aandachtspunten afzuiging.

Soms wordt er niet zo lang stil gestaan bij de keuze voor een afzuigkap. Terwijl er veel verschillen bestaan en niemand een afzuigkap wil die veel geluid maakt of die niet voldoet aan uw verwachting. Daarom een aantal tips om rekening mee te houden in uw oriëntatie.

Waar gaat u koken?

Is dit op een kookeiland of aan een wand? Bij een kookeiland kunt u kiezen voor een plafondunit, een DownDraft, een eilandafzuigkap of geïntegreerde werkbladafzuiging. Gaat u tegen een wand aan koken, dan heeft u de keuze uit inbouw- of wandschouwafzuiging, DownDraft of geïntegreerde werkbladafzuiging.

Bepalen van de breedte.

Als u weet waar u gaat koken, kunt u de breedte van uw afzuigkap bepalen. Over het algemeen geldt de regel dat uw afzuiging breder is dan uw kookplaat. En in grote, open keukens raden wij een afzuigkap aan van > 90 cm.

Luchtafvoer- versus luchtcirculatiesysteem.

Vervolgens is het belangrijk om na te gaan of u de damp naar buiten kunt afvoeren, of dat er gekozen moet worden voor een luchtcirculatiesysteem. Onze afzuigkappen zijn in bijna alle gevallen voor beide doeleinden geschikt.

Niet onbelangrijk; het geluid.

Het geluid is uiteraard heel belangrijk. De afgelopen 20 jaar zijn er gelukkig grote stappen gemaakt. Het geluid wordt altijd uitgedrukt in dB (decibel). **Een verschil van 3 dB is al een verdubbeling of halvering van geluid!** Onze afzuigkappen zitten allemaal onder de 60 dB. Onze meest geluidsarme afzuigkap heeft een

geluidsniveau van 51 dB. Houdt ook rekening met het feit dat hoe langer de afvoerpijp en hoe meer bochten, des te meer geluid de afzuigkap maakt. Voor nóg minder geluid zijn er geluidsdempers verkrijgbaar die het geluid met nog eens 4,5 dB verlagen.

Voor alle afzuigkappen van Miele geldt altijd:

- Hoge afzuigcapaciteit.
- Laag geluidsniveau.
- Vaatwasserbestendig 10-laags vetfilter.

Wilt u meer weten?

Kom dan langs voor een adviesgesprek in ons Miele Experience Center, daar zijn alle afzuigingssystemen te zien.





Miele.
Voor alles waar
je echt om geeft.

Miele. Immer Besser.



Miele



Miele

Voor de echte wijnliefhebber.

Om optimaal van uw beste wijnen te kunnen genieten, is een wijnklimaatkast een uitkomst. De nieuwste wijnklimaatkasten van Miele zijn volledig greepeloos en ideaal in combinatie met de greepeloze inbouwapparaten.

De wijnklimaatkasten van Miele.

- Volledig greepeloos design.
- Getint UV-werend veiligheidsglas waardoor daglicht geen invloed heeft op de kwaliteit van de wijn.
- Trillingsvrije compressor.
- Actief koolstoffilter, dat voorkomt dat geuren op de wijn worden overgedragen.

- Dynacool voor gelijkmatige verdeling van temperaturen en luchtvochtigheid.
- Uw wijnen altijd op de juiste temperatuur.
- Flexibele indeling met verstelbare spijlen en plateaus.
- Verkrijgbaar in verschillende formaten zoals inbouw en onderbouw, in 45 cm, 88 cm of 178 cm.
- Bij de 178 cm wijnklimaatkast ontvangt u een professionele Sommerlieset, bestaande uit een glazenhouder, een flessenpresenter, een Convinobox en een accessoirebox.

Meer weten?

Kijk voor meer mogelijkheden en opties op miele.nl of kom langs in het Miele Experience Center.



Met één druk op de knop twee koffiespecialiteiten.

Een heerlijke cappuccino, koffie, espresso of Latte Macchiato bereiden kan al met één druk op de knop, dankzij de OneTouch of OneTouch for Two-functie.

Perfect koffiearoma.

Een intelligent filtersysteem zorgt voor een intense koffiebeleving (Aromatic-System).

Automatische spoelfuncties.

Na een bereiding met melk worden automatisch alle melkschenktuiten en melkleidingen met water uit het waterreservoir gereinigd.

Automatische koffieuitloop.

De CupSensor herkent de hoogte van het kopje of glas en brengt de uitloop in de juiste stand.

Uniek EasyClick-melksysteem.

Alleen bij Miele kan het melkreservoir aan de voorkant worden vastgeklit en weer verwijderd.

Gemakkelijk bijvullen en legen.

Door de volledig openklapbare deur (ComfortDoor) kunt u gemakkelijk bij het koffiebonen- en waterreservoir, het afvalbakje en de opvangschaal.

Handig te combineren met een warmhoudlade zodat u altijd voorverwarmde kopjes heeft.

Naast koffie kunt u met alle koffiemachines met bonenmaalsysteem ook thee zetten.

Wordt er bij u thuis niet veel koffie gedronken, of bent u regelmatig weg van huis? U kunt ook kiezen voor een inbouwkoffiemachine met Nespresso®-systeem, waarbij de koffie in de Nespresso®-capsules meerdere maanden houdbaar blijft.

Meer weten?

Kijk voor ons volledige assortiment en de opties op miele.nl of kom langs voor een persoonlijk adviesgesprek in het Miele Experience Center in Vianen. De koffie staat klaar!



Koeler, verser, lekkerder.

Onze koel- en diepvrieskasten presteren optimaal. Dat kan ook niet anders bij een apparaat dat 24/7 in gebruik is. Alle apparaten zijn energiezuinig, zelfs degene met de meeste functies.

Nog langer vers.

Levensmiddelen blijven langer vers in de koelkasten die beschikken over Perfect-Fresh of PerfectFresh Pro. Vitamines, voedingsstoffen én smaak blijven langer behouden. Fruit of groente, zoals peren, appels en wortels kunnen zelfs tot vier maanden langer vers blijven dan in een traditionele koelkast!

Led-verlichting op elke glasplaat.

Een aantal koelkasten beschikt over FlexiLight-glasplaatverlichting. U kunt

hierbij de glasplaten in hoogte verschuiven, waarbij de geïntegreerde verlichting meegaat. Elk niveau in de binnenruimte wordt zo optimaal verlicht.

Vaatwasserbestendige onderdelen.

Alle opbergvakken kunnen in de vaatwasser gereinigd worden. Daarnaast zijn ze ook in hoogte verstelbaar of te verwijderen.

Ontdooien behoort tot het verleden.

Met het NoFrost-systeem hoeft u de diepvrieskast nooit meer te ontdooien. In de binnenruimte kan zich geen ijs meer vormen omdat koele, droge lucht gelijkmatig circuleert. U kunt de laden altijd gemakkelijk openen en sluiten voor maximaal comfort.

Handig om te weten.

Onze koelkasten hebben niet alleen een grote inhoud, ze zijn ook van een uitstekende kwaliteit én stijlvol om te zien.

Wilt u een koelkast en een diepvrieskast naast elkaar in een hoge kast plaatsen? Dat kan met diverse koel- en diepvrieskasten, zowel met een nishoogte van 140 als 178,5 cm. Let wel op de vermelding 'Geschikt voor een Side-by-Side opstelling'.



Groot, groter, grootst...

Koelen op het allerhoogste niveau?

Onze MasterCool-apparaten zijn enorme, imponerende koelapparaten waarbij zowel aan de kwaliteit als het comfort de allerhoogste eisen zijn gesteld. Eersteklas materialen, een volmaakte binnenruimte en onnavolgbaar comfort.

Breed assortiment.

Het assortiment van MasterCool bevat niet alleen alle koelkasten, maar ook diepvrieskasten en wijnklimaatkasten.

De uitvoeringen zijn zeer uiteenlopend en u kunt geheel naar wens de breedtes, hoogtes en verwisselbare deurscharneringen kiezen. De combinatiemogelijkheden zijn oneindig.

Kijk voor meer mogelijkheden en opties op miele.nl of kom langs in het Miele Experience Center.



Schoon in 58 minuten.

Met het programma QuickPowerWash en de daarop afgestemde Ultra Tabs Power bereikt u in slechts 58 minuten de best mogelijke reinigings- en droogresultaten bij normaal vervuild vaatwerk.

Knock2open.

Een aantal modellen zijn greeploos en hebben de unieke Knock2open-functie. Door twee keer op de deur te kloppen gaat de deur automatisch open.

Eindeloos instelbaar.

Veel vaatwassers van Miele hebben een unieke 3D-besteklade; deze is instelbaar zodat u altijd uw grote keukengerei of glazen kwijt kunt. De lade is zowel in breedte, diepte én hoogte instelbaar.

De vaatwassers van Miele.

- Gele markeringen in de vaatwasser geven aan dat die rekken verstelbaar of verschuifbaar zijn.

- Onze vaatwassers zijn zuinig en verkrijgbaar met een waterverbruik vanaf 6,5 liter.
- Alle Miele-vaatwassers kunnen worden aangesloten op een warmwateraansluiting tot 60 °C. Hiermee wordt het energieverbruik maar liefst 50% verlaagd en wordt de programmatijd 10% verkort.

Wist u dat ...

Geen ander merk test apparaten zo grondig als Miele voordat ze de fabriek verlaten? U bent gegarandeerd van hoge kwaliteit en duurzaamheid van onze apparaten. Altijd het beste resultaat.

Miele-bezitters zeer tevreden.

Uit eerder onderzoek van de Consumentenbond kreeg Miele een score van 8,7, met de toelichting: *"Miele steekt met kop en schouders boven de rest uit. Miele-bezitters zijn zeer tevreden over de prestaties en het gebruiksgemak van de vaatwasser."*



Een kijkje in de keuken van Andrea.

Andrea woont met haar man Just en twee kinderen in Amsterdam.

Wat een mooie stoere keuken. Hoe zijn jullie hiertoe gekomen?

"We waren ons aan het oriënteren voor een nieuwe keuken, en hadden onszelf ook opgegeven voor het programma RTL Woonmagazine. Tot onze grote verrassing kozen ze ons uit! Dat was onwerkelijk. Het duurde lang voordat het geland was. Interieurdesigner James van der Velden ontwierp uiteindelijk de keuken. Vooraf moesten mijn man en ik een moodboard maken en dachten we dat we wel op één lijn zaten. Niet dus. Hij wilde een strakke witte keuken, ik iets met hout en robuuste elementen. Nu zijn onze wensen samengekomen in deze keuken; het is een robuuste, strakke keuken geworden. Ik vind 'm echt goed gelukt. Een echte droomkeuken." Als wij zelf onze keukens hadden uitgekozen was het waarschijnlijk een witte keuken geworden, maar dat zou puur uit veiligheid zijn. Nu zijn we zo tevreden over deze kleur. Ondanks de grootte van de keuken benut ik iedere

ruimte. Wat voor ons voorop staat is trouwens de apparatuur, daar werk je tenslotte iedere dag mee. En ik gebruik alle apparaten. Sowieso iedere dag de stoomoven."

Wat vind jij het meest belangrijke aan een keuken?

"Naast de apparatuur vind ik ook de afzetruimte belangrijk. Zo is ons aanrecht 5,5 meter lang. Dat was in onze vorige keuken slechts een meter. Alle huizen in deze buurt hebben een kleine U-vormige keuken aan de voorzijde. Waar nu het linkergedeelte zit, stond eerst de eethoek. Het was dus even passen en meten vier jaar lang. Nu hebben we alle ruimte om te koken, iets wat we beiden graag doen. Het is nu een echte woonkeuken geworden.

Heb je tips om zo efficiënt mogelijk de keuken in te richten?

"Begin sowieso eerst met het uitzoeken van je keukenapparatuur en bouw van

daaruit je keuken. Wij zijn allebei culinaire liefhebbers; mijn man werkt als kok in een café en ik heb mijn eigen catering-bedrijf. Nog een tip is om te kijken naar je lengte: Just is bijvoorbeeld lang en ik ben gemiddeld qua lengte. Onze keuken is iets hoger dan de standaard keukens. Dat werkt veel fijner."

Je hebt gekozen voor een inductie-kookplaat. Wat zijn je ervaringen hiermee?

"We kookten eerst op gas, maar ik was blij toen ik tijdens de metamorfose eenmaal die inductiekookplaat zag. Ik kook veel met kinderen en nam altijd al een inductiekookplaatje mee om op te koken. Dat is veiliger voor ze, omdat je dan niet met open vuur werkt. Mijn eigen zontje leg ik wel uit dat de kookplaat en pan heet worden. Als ik nu een pan van de kookplaat afhaal, dan koelt het

"Ik gebruik alle apparaten. En de stoomoven zelfs elke dag!"

meteen af. Voor mij is inductie fijner koken; alles wordt sneller verhit. Ook heeft mijn Miele-inductiekookplaat een TempControl-functie, waarbij de temperatuur constant blijft. Ideaal als ik iets urenlang wil stoven, zoals een stoofpotje tijdens de wintermaanden. Dan blijft het urenlang op 85 graden. Dat heb je niet met vuur. Ik kan gerechten ook warm houden, zodat het niet verpietert. Ook dat heb je niet op vuur. Het eten wordt er met deze apparatuur alleen maar lekkerder van."

Je hebt een oven én een stoomoven. Waar gebruik je wat voor?

"De stoomoven vind ik fijn om groenten in te stomen. De oven gebruik ik voor alle andere gerechten. Tussen de ovens



in zit een vacumeerlade, waarbij ik sous-vide kan koken. Dan vacumeer ik bijvoorbeeld mijn gemarineerde vlees en stel ik de stoomoven in op 50 graden, waardoor het vlees in de zak langzaam in de marinade gaar gestoomd wordt. Als het klaar is, bak ik het nog eventjes in de pan voor dat lekkere krokante laagje. Ook handig aan de ovens is dat ze op timers werken. 's Ochtends stel ik dit in, zodat bijvoorbeeld mijn rijst en groenten gaar zijn als ik thuiskom. We hebben er dus een stukje extra luxe bij gekregen. Nooit gedacht dat ik dat zo zou waarderen, maar ik heb nu ook echt meer tijd voor mijn kinderen. En om natuurlijk gezellig na te tafelen. Wat ook een voordeel is, is dat je niet alleen maar je kookplaat hoeft te gebruiken; nu stoom ik met gemak drie gerechten in de stoomoven en de rest op de kookplaat. De stoomoven gebruik ik vaak voor groenten, maar je kunt er ook vlees, vis, rijst en aardappelen in bereiden."

Wat zou u absoluut niet willen missen in de keuken?

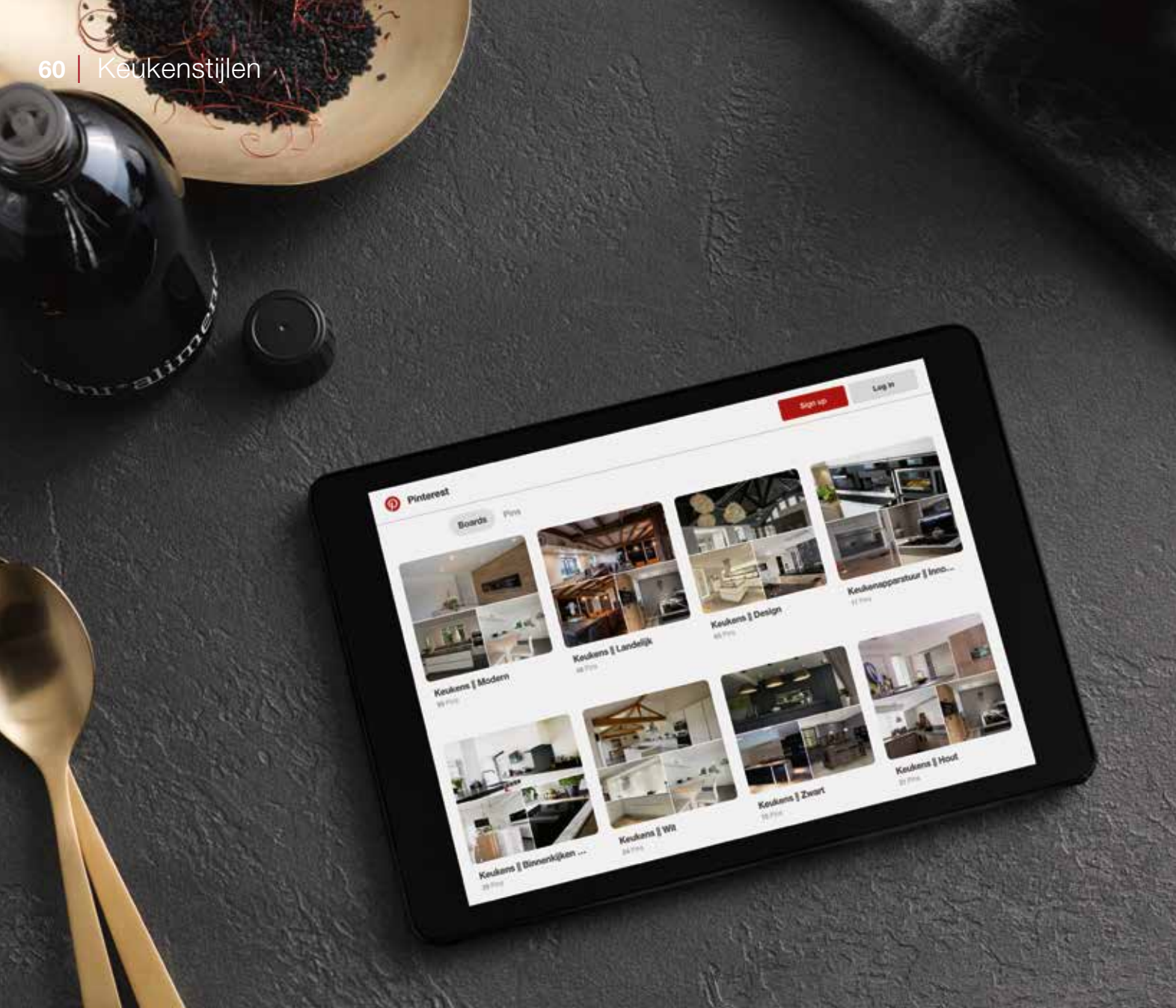
"De stoomoven met oven en de vacumeerlade. Die is ideaal. We gooien veel minder eten weg. Door het

vacumeren blijft de kwaliteit beter. En we gebruiken de lade om een gerecht te marinieren en daarna te stomen. De smaak is super. Ook de oven gebruiken we heel veel. Weet je wat mij is opgevallen? Voor de voorbereiding van een cateringopdracht had ik dat ik voorheen een dag nodig had en nu slechts een dagdeel. Er gaan moeiteloos 40 kleine quiches in één keer de oven in. Dat scheelt zoveel tijd met constant controleren."

Heb je tips voor andere mensen die een nieuwe keuken gaan aanschaffen?

"Focus je op de apparaten, daar werk je iedere dag mee. Bezuinig daar niet op, het geeft je zoveel meer gemak en plezier. Laat daaromheen de keuken bouwen. Nog een praktische tip: zet alleen spullen op het aanrecht die je veel gebruikt. Ruim spullen op die je niet dagelijks gebruikt. Zo blijven ze ook schoon."

Kijk voor meer interviews op miele.nl/keukentrends



Moderne keukens.

Strakke lijnen maken een moderne keuken. Er wordt weinig gebruikgemaakt van ronde vormen en de kracht zit in het minimalisme.

Welke keukenstijl spreekt u aan?

Keukens zijn er in allerlei soorten, maten, kleuren en indelingen. Gaat u voor een moderne keuken, een landelijke keuken of juist voor design? Of het nu voor strak en greepeloos, opvallend of klassiek wordt, Miele-apparatuur past in elke keuken. Laat u inspireren!

Kijk voor meer inspiratie op onze [pinterest.com/mielenederland](https://www.pinterest.com/mielenederland) of miele.nl/keukentrends.





Landelijke keukens.

Landelijke keukens kenmerken zich door warmte en gezelligheid, robuuste en ruwe elementen, een nostalgische karakter en authenticiteit. Klassiek landelijk of modern landelijk, het kan allebei.



Design keukens.

Luxe materialen en een strakke afwerking. Of u nu voor zwart, wit, hoogglans of hout kiest.





Panoramic-design

Geheel naar eigen wens in te delen.

Wanneer u meerdere keukenapparaten met elkaar combineert, ontstaan er altijd duidelijke lijnen en structuren. Dat komt doordat de vormgeving van alle inbouwapparatuur volledig hetzelfde is, waaronder het grote bedieningspaneel. De meest uiteenlopende apparaten kunt u geheel naar eigen wens indelen. Wat dacht u van horizontaal naast elkaar op ooghoogte, verticaal om de hoogte van de keuken optimaal te benutten, een kubusopstelling of in de vorm van de letter 'T'?

Tower-design

Panoramic
Tower-design

CubiQ-design





Smaakvolle perfectie. De greeploze ArtLine-serie.

Greeploze apparaten zijn dé trend van dit moment. Deze strakke lijnen typeren onze serie ArtLine-apparatuur. Een innovatief, exclusief en tijdloos design.

Touch2open en SoftOpen.

Door de sensortoets licht aan te raken opent u ieder apparaat eenvoudig en comfortabel. Vervolgens gaat de deur

met een soepele beweging open en komt daarbij gedempt omlaag.

Designkleuren.

De ArtLine-serie is verkrijgbaar in grafietgrijs, maar ook in obsidiaanzwart en briljantwit. Er zijn twee keuzes in touch-bedieningsvormen: M Touch en DirectSensor.

Perfect te combineren.

De ArtLine-apparaten zijn perfect te combineren met bijvoorbeeld onze greeploze Knock2open-vaatwasser, koffiemachines, kookplaten, gourmet-warmhoudlades of vacumeerlades.

Kijk op miele.nl/keukentrends voor meer inspiratie en voorbeelden van keukens met ArtLine-apparatuur.





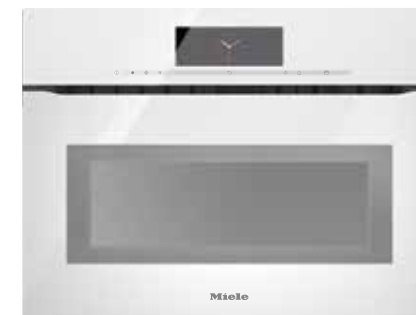
Ontdek de verschillende kleuren.

Naast het kiezen van een keukenstijl, kunt u ook de inbouwapparatuur op uw wensen afstemmen. Miele-keukenapparatuur past namelijk niet alleen qua vorm en materiaal perfect bij elkaar, ook de kleur speelt een belangrijke rol in het totaalplaatje. Wij bieden vier kleurconcepten: roestvrijstaal met CleanSteel, briljantwit, obsidiaanzwart en havannabruin.



ArtLine in drie kleuren.

Ook onze greeploze keukenapparaten zijn in verschillende kleuren verkrijgbaar: obsidiaanzwart, briljantwit en grafietgrijs. Alle kleuren vormen een echte eenheid met uw keuken en woonstijl.





Sneak Preview

De Dialog-oven van Miele.

In september 2017 kondigden wij tijdens de internationale IFA-beurs in Berlijn onze nieuwste innovatie aan: de Dialog-oven. Deze oven komt in Nederland pas in 2019 op de markt, maar uiteraard willen wij u alvast informeren over deze revolutionaire technologie die de keukenwereld op zijn kop gaat zetten!

Wat is de Dialog-oven?

“De grootste innovatie sinds de introductie van de inductiekookplaat.” Zo kondigden wij de Dialog-oven aan.

De oven is veelzijdiger en sneller dan elk ander kookproduct en staat garant voor de allerbeste resultaten. Voor het eerst wordt er een techniek toegepast waarbij door middel van elektromagnetische golven de oven ‘communiceert’ met het eten in de bereidingsruimte en zo precies weet welke bereiding de beste resultaten geeft. ‘Dialog’ staat dan ook voor de

dialogoog tussen het gerecht en de oven.

De oven weet precies hoeveel energie het ingrediënt nodig heeft.

Anders denken over koken.

Hoe kun je vis in een ijsblok gaar krijgen, zonder dat het ijs smelt? Of garen zonder het bruin te laten worden, zoals brood zonder korst? Hoogste tijd om anders te denken over koken zoals wij dat kennen. De Dialog-oven maakt een kookbeleving mogelijk die men tot nu toe niet voor mogelijk had gehouden.

In één handomdraai.

In de Dialog-oven kunt u zonder onderbreking een hele maaltijd bereiden. Neem bijvoorbeeld een lamsbout met paprika, groene asperges en aardappeltjes. U kunt alles samen op de plaat leggen en in de Dialog-oven schuiven. Na zo’n 45 minuten is het lamsvlees gelijkmatig gaar geworden, zijn de asperge licht al dente en de aardappelen zacht. Allemaal automatisch, zonder iets te onderbreken of later toe te voegen.

De vier krachtige kenmerken van de Dialog-oven.

Innovatieve bereiding.

- Het bereiden van nieuwe en voorheen onmogelijke gerechten.
- Constante dialoog met het eten.
- Bereidings- en bruiningsproces staan los van elkaar.

Perfekte resultaten.

- Verbetering van het garingsproces, zoals gelijkmatig gegaard vlees, sappiger gevogelte, een mooie textuur bij vis en seafood en nog gelijkmatigere bakresultaten.
- Behoedzaam, snel en gelijkmatig ontdooien.

Eenvoud.

- Grote eenvoud dankzij minder bereidingsstappen zoals versgebakken brood van bevroren brooddeeg.
- M Chef Menu: combineren van verschillende componenten, die gelijktijdig bereid worden. Aan het eind van het programma is elk ingrediënt precies goed gegaard.
- Eenvoudig bereiden van lastige gerechten, zoals schelpdieren en soufflés.

Tijdsbesparing.

- Gelijke of zelfs betere resultaten met een tijdswinst tot 70%, zoals pulled pork in 2,5 uur in plaats van 8-16 uur.
- Minder tijd in de keuken – meer tijd om te genieten!

Meer weten?

Kijk dan op miele.nl en houdt onze social media kanalen én de kooknieuwsbrief in de gaten.

