

Miele

Einmal Miele,
immer Miele.

**GRÜNI
BECK**
DESIGNERS & INTERIORS







Beeindruckendes Design trifft auf hervorragende Technik.

Miele steht für klare Formen, zeitlose Eleganz und intuitive Handhabung. Ob mit klassischem Drehschalter, dezentem Sensor oder hochauflösendem Touchdisplay: Miele zu bedienen ist leicht und macht Spaß. Nirgendwo sonst finden Sie eine vergleichbare Vielfalt an sorgfältig abgestimmten Designlinien und Farbwelten für die unterschiedlichsten Küchenmöbelfronten. Egal wie Sie Ihre Küche einrichten: Miele passt perfekt.

Unser Design steht für Innovation, Qualität und zeitlose Eleganz. Dass dies Miele in besonderer Weise gelingt, zeigen zahlreiche Auszeichnungen für herausragendes Produktdesign.



reddot winner 2023

z.B. für KMDA 7272, KMDA 7473, KM 7897-1 Diamond



z.B. für KMDA 7876 FL, KMDA 7676, KM 7576 FL

Guter Geschmack beginnt beim Design

Geben Sie sich nur mit dem Besten zufrieden. Mit genau diesem Anspruch haben wir unsere neuen Küchen-Einbaugeräte entwickelt: Beeindruckend klares Äußeres, bei dem nichts ablenkt und die Steuerung so einfach wie noch nie ist. Attraktive Farben setzen Ihnen keine Grenzen bei der Gestaltung Ihrer Küche.



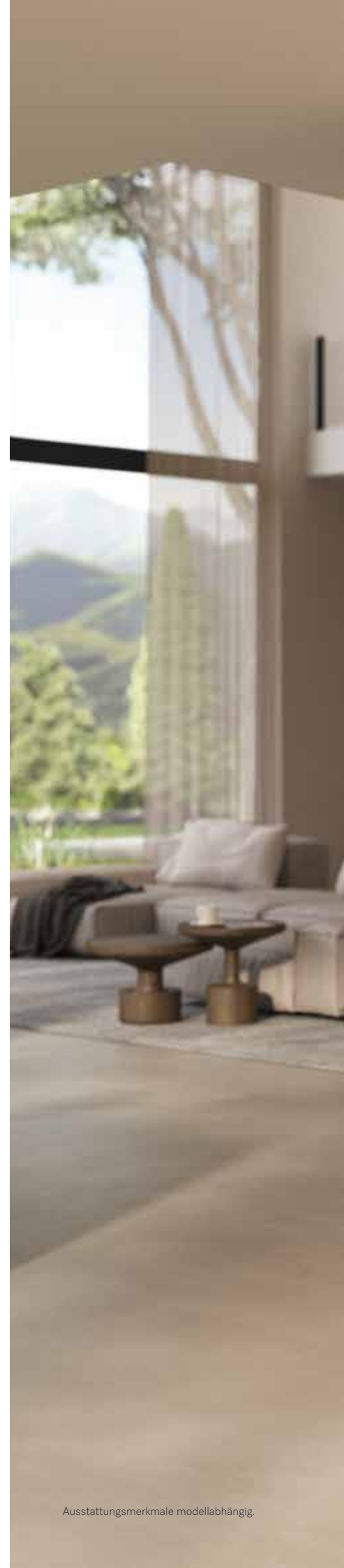
Graphitgrau



Obsidianschwarz



Obsidianschwarz matt



Ausstattungsmerkmale modellabhängig.



Die Miele Qualität.

Seit 125 Jahren bauen wir besonders langlebige Geräte. Auf Miele können Sie sich verlassen. Wir testen unsere Hausgeräte auf bis zu 20 Jahre Lebensdauer*.

Einmal Miele, immer Miele: Miele Kundinnen und Kunden in aller Welt bleiben Miele treu und empfehlen Miele weiter. Bei Qualität und Langlebigkeit machen wir keine Kompromisse.

*mehr auf miele.at/20Jahre

Viele Miele Hausgeräte lassen sich komfortabel und sicher vernetzen. Mit unserem innovativen System Miele@home schöpfen Sie das Potential Ihrer Miele Geräte voll aus und machen Ihren Alltag noch smarter.

Mit der Miele App haben Sie Ihre Miele Hausgeräte immer im Blick. Die App versorgt Sie mit den nötigen Informationen und bietet eine komfortable und schnelle Bedienung. Darüber hinaus bietet die App Zusatzinformationen und Services zu Ihren Miele Geräten.





Das Multitalent von Miele. Der Dampfbackofen mit HydroClean.

Miele Dampfbacköfen mit HydroClean spielen alle Stücke in Ihrer Küche. Sie können backen, dampfgaren oder auch feuchte und trockene Hitze kombinieren – ein wahres Multitalent.

Mit dem 3-in-1-Prinzip verfügen Sie über drei Gerätetypen in nur einem Gerät. Nutzen Sie den Backofenbetrieb für knusprige Ergebnisse oder die Dampfgarfunktion, um Lebensmittel schonend zu garen.

Bei Combigaren kombinieren Sie Feuchte und trockene Hitze ganz nach Ihren Wünschen. Die Temperatur und der Feuchtegehalt können jeweils individuell ein- und umgestellt werden. Dadurch erhalten Sie individuelle Ergebnisse, die genau Ihren Geschmack treffen.

Dank HydroClean reinigt sich der Garraum Ihres Miele Dampfbackofens vollkommen automatisch.







Die perfekte Besetzung
für Ihre Küche.
Die Miele Backöfen.

Egal, wie groß Ihre Begeisterung für das Backen und Braten auch sein mag. Miele bietet Ihnen Backöfen mit ausreichend Platz. Und auch im Kompaktbackofen garen Sie in kleinerem Stile immer perfekt. Backöfen können unabhängig vom Kochfeld flexibel platziert werden. Auf Augenhöhe platziert arbeiten Sie ergonomisch und können Ihr Gargut komfortabel aus dem Ofen entnehmen.

Mit PerfectClean veredelte Oberflächen reinigen Sie spielend leicht. Speiserückstände und hartnäckige Verschmutzungen lassen sich mühelos entfernen. Oder Sie entscheiden sich für eine Pyrolyse-Ausstattung, dann reinigt sich Ihr Backofen ganz bequem von selbst!

Mit der Funktion Klimagaren gelangen Ihnen mühelos beste Ergebnisse: Durch Zufuhr von Feuchtigkeit wird Fleisch innen zart und saftig und bekommt außen eine leckere Kruste, Brot und Gebäck werden locker und gleichzeitig optimal gebräunt.







Schubladen bieten die optimale Ergänzung zu Ihren Miele Einbaugeräten.

Die Miele Gourmet-Wärmeschublade wärmt nicht nur Ihre Teller und Tassen, Sie können darin auch ganz ohne Qualitätsverlust Speisen appetitlich warmhalten.

Darüber hinaus kann das Gerät auch als echtes Gargerät genutzt werden. Mit der Betriebsart „Niedertemperaturgaren“ lassen sich bestimmte Fleisch- oder Fischgerichte hervorragend zubereiten.

Als praktischer Helfer im Küchenalltag erweist sich die vielseitige Vakuumierschublade.

Das Vakuumieren bewahrt die Qualität Ihrer Speisen, macht sie länger haltbar oder bereitet sie auf das Sous-vide-Garen vor. Mit dieser Funktion bereiten Sie Ihre Speisen in einem Vakuumierbeutel bei konstant niedrigen Temperaturen im Dampfgarer zu.





Mit Miele Kochfeldern
kochen wie ein Profi.

Egal ob Elektro- oder modernste und stromsparende Induktionskochfelder, Miele bietet für jede Küche das passende Kochfeld in verschiedenen Größen.

Das Induktionskochfeld mit integriertem Dunstabzug bietet die maximale Bewegungsfreiheit beim Kochen und eignet sich perfekt für ein puristisch reduziertes Design Ihrer Kochinsel. Mit dem Miele Silence Motor werden Gerüche und Fette nicht nur besonders zuverlässig, sondern auch beinahe geräuschlos entfernt. Selbst bei hoher Absaugleistung arbeitet der Motor effizient und extrem leise – für eine angenehme Geräuschkulisse beim Kochen.

Mit auf einem vollflächigem Induktionskochfeld kochen Sie maximal flexibel ganz ohne vordefinierte Kochzonen. Das intelligente Kochfeld erkennt sofort, wo Ihr Kochgeschirr platziert ist.

Dank der Oberfläche MattFinish sind Staub, Fingerabdrücke oder Verschmutzungen weniger sichtbar und Kratzer deutlich reduziert.



Dunstabzugshauben
von Miele. Chic und
Funktional. Dezent und
beeindruckend.

Die bewusste Reduktion auf
das Wesentliche verleiht den
Dunstabzugshauben eine zeitlose
Ästhetik, die sich nahtlos in
das Küchenumfeld einfügt.

Verschiedene Bauformen bieten
die optimale Lösung für jede Küche.



Ausstattungsmerkmale modelabhängig.







Praktisch, leise, sparsam
und schnell.
Die Miele Geschirrspüler.

Nach einem gemütlichen Abend mit Freunden oder Familie steht meistens noch der Abwasch von Geschirr und Gläsern auf dem Programm. Mit einem Geschirrspüler von Miele lässt sich diese Arbeit einfach und leicht bewältigen. Geschirr, Besteck und Gläser werden makellos sauber. Miele Geschirrspüler sind zudem leise, einfach zu bedienen, sparsam und schnell. Und dies alles bei besten Spülergebnissen.

AutoDos ist die weltweit erste automatische Dosierung mit integrierter PowerDisk. Der Geschirrspüler dosiert das in der PowerDisk enthaltene Pulvergranulat programmabhängig immer mit der richtigen Menge und zum optimalen Zeitpunkt. Das schont den Geldbeutel und die Umwelt







Präzision auf
Knopfdruck – mit einer
Tasse Kaffee ganz nach
Ihrem Geschmack.

Ein Kaffeevollautomat –
unzählige Funktionen:
geräuscharmes Bohnenmahlwerk,
perfekt geschäumter Milchschaum
auf Knopfdruck und personalisierte
Einstellungen pro Tasse.

Dank AromaticSystemFresh werden
die Bohnen für jeden Kaffee frisch
gemahlen und anschließend direkt
verbrüht – für einen aromatischen
und intensiven Geschmack – Tasse
für Tasse.

Mit Hilfe praktischer Funktionen
reinigen Sie Ihren Miele Kaffee-
vollautomaten ganz komfortabel.
Milchleitungen und Brüheinheit
werden dank AutoClean automatisch
gereinigt.



Lebensmittel praktisch
und energieeffizient
kühlen und lagern.

Kühlschränke und Gefriergeräte von Miele bieten alles, was frische Lebensmittel benötigen. Dank der hervorragenden Klimaregulierung unserer Frischesysteme bleiben Lebensmittel in Miele Kühlschränken bis zu fünf Mal länger frisch als bei anderen Modellen. Mit der aktiven Befeuchtungsfunktion PerfectFresh Active sind Ihre Lebensmittel perfekt vor Austrocknung geschützt. Die Umlufttechnologie sorgt für eine konstante und gleichmäßige Temperatur.

Miele Weinschränke bieten ideale Lagerbedingungen für Ihre Lieblingsweine. Um die Qualität Ihrer edelsten Jahrgänge zu schützen und langfristig zu erhalten lassen sich die individuellen Temperaturzonen gradgenau einstellen. Für professionelles Dekantieren edler Weine haben Sie mit dem einzigartigen SommelierSet das komplette Handwerkszeug stets griffbereit.





Miele



Miele Experience Center Showrooms | Verkauf | Beratung | Events

📍 Mielestraße 10
5071 Wals bei Salzburg
Mo–Fr 9.00–18.00 Uhr
Sa 9.00–13.00 Uhr

📍 Vorarlberger Allee 31
1230 Wien
Mo–Fr 9.00–18.00 Uhr
Sa 9.00–13.00 Uhr

📍 Mariahilfer Straße 136
1150 Wien
Mo–Fr 10.00–18.00 Uhr

📍 Am Eisernen Tor 2
8010 Graz
Mo–Fr 9.00–18.00 Uhr
Sa 9.00–17.00 Uhr

*Österreichweit aus dem A1-Festnetz zum Ortstarif,
Gebühren aus anderen Netzen betreiberabhängig.

Ausstattungsmerkmale modellabhängig.
Änderung, insbesondere infolge von Satz- bzw.
Druckfehlern und Irrtum ausdrücklich vorbehalten.

Zentrale

Miele Gesellschaft m. b. H.
Mielestraße 1
5071 Wals bei Salzburg
Telefon: 050 800 800*
E-Mail: info@miele.at
www.miele.at



Individuelle Beratung und Produktinformation

In den Miele Experience Centern können
Sie sich in Ruhe umsehen und beraten
lassen. Da wir uns gerne für Sie persönlich
Zeit nehmen möchten, bitten wir um
Terminvereinbarung.

**GRÜN
BECK**
DESIGNERS & INTERIORS

GRÜNBECK.CO.AT, A-1050 Wien, Margaretenstr. 93, Tel: +43 1 544 83 39
Interior architects team | design brand stores on 4 levels | craftsmanship

Produktinformation und Werkskundendienst 050 800 800*

info@miele.at
Mo–Fr 8.00–17.00 Uhr

Informationen & Miele Online Shop www.miele.at

Newsletter abonnieren www.miele.at/newsletter

Werkskundendienst www.miele.at/service

© Miele Gesellschaft m.b.H.,
Mat.-Nr. 96110245 – 09/24