

Communiqués de presse

Une hotte aspirante pour les cinq sens – le nouveau modèle à circuit fermé Aura 4.0 Ambient de Miele

- ▶ Couleur d'éclairage personnalisable pour une ambiance agréable
- ▶ Seulement chez Miele : filtre à humidité et parfums délicats pour une atmosphère de bien-être
- ▶ Commande intelligente via le réseau Wi-Fi et l'application Miele@mobile

Spreitenbach, le 17 octobre 2019. – Une hotte aspirante doit fonctionner de manière efficace et silencieuse tout en s'intégrant élégamment dans la cuisine. La nouvelle Aura 4.0 Ambient de Miele y parvient avec brio – tout en offrant bien plus encore. Elle combine une technique de ventilation très efficace avec une ambiance lumineuse personnalisable et un contrôle de l'humidité de l'air. Et, caractéristique unique sur le marché : trois parfums délicats pour rêver viennent compléter l'ambiance sensorielle. Sa forme étonnamment incurvée est également inégalée. Le lancement sur le marché aura lieu en novembre.

Au premier abord, on pourrait penser que le corps blanc brillant délicatement incurvé est celui d'une lampe design. Suspendue à quatre câbles d'acier filigrane et sans aucune alimentation visible, l'Aura semble presque flotter au-dessus du plan de cuisson. Lorsqu'on allume la hotte, le corps rond s'ouvre pour former un ovale (Hood in Motion), ce qui agrandit automatiquement la zone d'aspiration. En même temps, la fonction MyAmbientLight plonge la pièce dans une lumière d'ambiance : ici, des LED spéciales peuvent générer à tout moment une large gamme de couleurs d'éclairage en fonction de l'humeur de chacun et de manière pratique via l'application Miele@mobile. De plus, la luminosité peut être tamisée en continu. Deux barres LED supplémentaires en forme de croissant assurent également un éclairage uniforme et agréable du plan de cuisson.

« Mais un climat ambiant agréable passe aussi par une atmosphère de bien-être, et c'est là que l'Aura 4.0 Ambient prouve son talent exceptionnel », déclare Alina Herth, cheffe de produit Plans de cuisson et hottes aspirantes chez la société de distribution Miele Allemagne. Un aspect important est par exemple l'humidité de l'air, car avec une hotte à circuit fermé, l'humidité créée pendant la cuisson reste généralement dans l'air ambiant. Ce n'est pas le cas avec l'Aura : un filtre spécial absorbe une partie de cette humidité et la restitue plus tard dans l'air ambiant. Le moment approprié est déterminé par un capteur qui mesure à la fois la température et l'humidité, puis active le ventilateur silencieux à intervalles

réguliers. Cette fonction s'appelle « HumidityBalance » et est uniquement disponible chez Miele.

Mais la cerise sur le gâteau est la nouvelle fonction « AmbientFragrance », elle aussi une exclusivité Miele. Des parfumeurs de Provence ont développé trois parfums délicats pour des ambiances et des goûts différents :

- **SummerGarden** transforme la cuisine en un jardin d'été fleuri aux senteurs de fleurs d'oranger et de jasmin.
- Avec le parfum des pâtisseries fraîches et un soupçon de fève tonka, **FrenchBakery** rappelle les devantures d'une boulangerie française.
- Frais et aromatique, **MintyFields** caresse les narines avec des arômes de menthe et un soupçon d'eucalyptus.

Les flacons d'essence parfumée sont insérés dans la hotte par le haut. La fragrance est diffusée discrètement par un petit ventilateur séparé. Chaque flacon offre une expérience parfumée et sensorielle de 150 heures. Les heures et les intervalles peuvent être déterminés en fonction des préférences personnelles. FrenchBakery et MintyFields sont également dotés de la technologie Freshplex™, qui neutralise efficacement les odeurs indésirables qui ne se produisent pas pendant la cuisson, comme lorsque l'on coupe des oignons. « La combinaison d'un éclairage ambiant avec couleur personnalisable, d'un système de déshumidification de l'air innovant et de trois parfums délicats fait de cette hotte un produit unique sur le marché », explique Alina Herth.

La meilleure technologie de hotte en provenance de l'usine Miele d'Arnsberg

Il va de soi que l'Aura 4.0 Ambient est équipée de la meilleure technologie que le centre de compétences Hottes de l'usine Miele d'Arnsberg a à offrir. Les graisses sont retenues par un filtre en inox éprouvé, dont les dix couches garantissent l'efficacité. Pour nettoyer le filtre en profondeur, il suffit de le mettre au lave-vaisselle. Le filtre AirClean Longlife au charbon actif absorbe toute forme d'odeur. Grâce à sa haute teneur en charbon actif et à la régénération sans effort dans le four, le filtre peut durer trois ans. L'Aura 4.0 Ambient est commandé soit automatiquement via le plan de cuisson avec Con@ctivity, soit via l'application Miele@mobile. Grâce au moteur ECO et à l'éclairage LED, il atteint la classe d'efficacité énergétique A+. Le lancement sur le marché est prévu pour novembre 2019.

Contact médias :

Barbara Kaiser

E-mail : barbara.kaiser@miele.com

Téléphone : +41 56 417 25 40

À propos de l'entreprise : Miele est le leader mondial sur le marché des appareils ménagers haut de gamme pour les secteurs de la cuisine, de la pâtisserie, de la cuisson vapeur, de la réfrigération-congélation, de la préparation de café, des lave-vaisselle, des lave-linge et de l'entretien des sols. Elle fabrique également des lave-vaisselle, lave-linge et sèche-linge pour un usage industriel ainsi que des laveurs-désinfecteurs pour les équipements médicaux et de laboratoire (« Miele Professional »). L'entreprise, fondée en 1899, est représentée dans presque 100 pays, que ce soit par ses propres sociétés de distribution ou par ses importateurs. Gérée actuellement par la quatrième génération de la famille fondatrice, elle emploie quelque 20 100 personnes dans le monde entier, dont 430 environ dans la société de distribution suisse.

Quatre photos accompagnent ce texte :



Photo 1 : Bien plus qu'une simple hotte à circuit fermé : l'Aura 4.0 Ambient allie un design exceptionnel, un éclairage d'ambiance personnalisable et des parfums délicats pour créer un climat ambiant agréable avec une commande intelligente. (Photo : Miele)



Photo 2 : De rond à ovale : lors de la mise en marche, les ailes de la hotte se déploient (Hood in Motion) et agrandissent automatiquement la zone d'aspiration. (Photo : Miele)



Photo 3 : Les parfums SummerGarden, FrenchBakery et MintyFields offrent une expérience parfumée sensorielle (AmbientFragrance) disponible uniquement chez Miele. Les flacons de parfum rafraîchissent la cuisine pendant 150 heures et s'insèrent dans la hotte par le haut. L'application Miele@mobile permet de régler individuellement les heures et intervalles souhaités. (Photo : Miele)



Photo 4 : Pendant la cuisson, la fonction innovante HumidityBalance permet de retenir l'humidité. En mesurant l'humidité ambiante et la température, un capteur détermine le moment optimal pour libérer l'humidité stockée dans le filtre. (Photo : Miele)

Pour télécharger le texte et les photos : www.miele-presse.ch