

Communiqué de presse

## Découvrir la qualité en avance sur son temps sur le stand de Miele à l'IFA 2022

- ▶ La marque allemande haut de gamme présente ses nouveautés du 2 au 6 septembre dans le hall 2.1
- ▶ La durabilité et la protection du climat sont des thèmes centraux

**Crissier/Berlin, le 31 août 2022. – La présence du premier fabricant mondial d'appareils ménagers haut de gamme à l'IFA de Berlin est placée sous le signe de la durabilité et de la protection du climat. Concrètement, l'accent est mis sur les nouvelles technologies et fonctionnalités Miele qui permettent de préserver l'environnement et aide également les clientes et les clients à vivre de manière plus durable. À cela s'ajoutent des innovations intelligentes pour une cuisine créative et un plaisir élégant, que l'on ne trouve que chez Miele. Le groupe familial présentera plus de 400 appareils sur son stand de 3'000 mètres carrés dans le hall 2.1, ainsi que des événements inspirants en direct et une dégustation de délicieux plats. La devise de ce salon : "Découvrez la qualité en avance sur son temps. Pour un avenir meilleur."**

Les nouveaux réfrigérateurs à pose libre de la génération K 4000, par exemple, contribuent à réduire le gaspillage alimentaire grâce à leur système de fraîcheur innovant PerfectFresh Active dans lequel l'interaction entre une température proche de zéro degré et l'humidité, ainsi qu'un fin brouillard d'eau permet de conserver les fruits et légumes frais et croquants jusqu'à cinq fois plus longtemps. En outre, des assistants de cuisine intelligents et des applications de recettes perfectionnés, ainsi qu'une gestion intelligente de l'énergie garantissent une plus grande durabilité au sein du foyer. Les autres nouveaux produits présentés à l'IFA sont également axés sur la cuisine, à commencer par un mode de préparation connu pour être particulièrement savoureux, nutritif et digeste : la cuisson à la vapeur.

Dans ce domaine, Miele continue d'élargir sa gamme de modèles, aujourd'hui déjà plus qu'honorable, aussi bien vers le haut que vers le bas. Concrètement, il s'agit de fours à vapeur combinés, qui réunissent en un seul appareil un four doté d'un équipement de premier ordre et un four à vapeur à part entière. D'une part, Miele présente de nouveaux modèles très bien équipés, qui se distinguent par exemple par un confort de nettoyage encore amélioré. D'autre part, une nouvelle série d'entrée de gamme réduit d'environ un tiers le prix de revient de cette catégorie de produits très prisée, rendant ainsi la cuisson à la vapeur attrayante pour un plus grand groupe cible. Miele présente également une nouvelle

série d'entrée de gamme pour ses fours, avec un nouveau design, nettement plus d'équipements et un rapport qualité-prix encore amélioré. Quant aux plans de cuisson à induction avec hotte aspirante intégrée, un segment en plein essor, Miele présente à l'IFA de nouveaux modèles qui aspirent encore plus efficacement que leurs prédécesseurs tout en étant sensiblement plus silencieux. Les quatre nouvelles gammes proviennent des usines allemandes de Miele à Arnsberg, Bünde et Oelde. Tous les modèles sont testés pour une durée de vie de 20 ans. C'est aussi pour cette raison qu'opter pour Miele, c'est contribuer à une durabilité vécue.

## **La "Sustainability Alley" invite à découvrir de manière interactive la durabilité chez Miele**

Les efforts fournis par l'entreprise en matière de protection de l'environnement et du climat, sur tous les sites et dans la distribution, le service et la logistique, sont mis en lumière sur la Sustainability Alley interactive, au cœur du stand. On y découvre également les multiples façons dont Miele aide ses clientes et ses clients à vivre de manière plus durable tout en faisant des économies. Le stand d'exposition lui-même est lui aussi résolument durable : les structures sont stockées et réutilisées, les meubles et les décorations sont loués et les tapis, ainsi que le papier utilisé sont recyclés à 100 %. Les sacs, les cadeaux et la vaisselle jetable sont supprimés, tout comme les billets et les bons à imprimer, pour ne citer que quelques exemples.

Des événements culinaires en direct accompagnés de savoureuses dégustations viennent compléter le programme et comme toujours, les visiteuses et les visiteurs professionnels sont cordialement invités à terminer leur longue journée de salon en toute décontraction au Miele Café.

### **Contact médias Miele :**

Roman Berther

Téléphone : +41 56 417 25 40

E-mail : [roman.berther@miele.com](mailto:roman.berther@miele.com)

**À propos de l'entreprise :** Miele est leader mondial sur le marché des appareils ménagers de haute gamme dans les secteurs de la cuisson, des fours, de la cuisson vapeur, de la réfrigération/congélation, des machines à café, des lave-vaisselle, des lave-linge et sèche-linge et des aspirateurs. Elle fabrique également des lave-vaisselle, des purificateurs d'air, des lave-linge et des sèche-linge à usage industriel ainsi que des appareils de nettoyage, de désinfection et de stérilisation destinés à des centres médicaux et des laboratoires. Fondée en 1899, l'entreprise dispose de huit sites de production en Allemagne, d'une usine en Autriche, en République tchèque, en Chine, en Roumanie et en Pologne, ainsi que des deux usines de la filiale italienne de technologie médicale Steelco Group. Le chiffre d'affaires de l'exercice 2021 a été d'environ 4,84 milliards d'euros. Miele est représentée dans près de 100 pays/régions, que ce soit par ses propres sociétés de distribution ou par ses

importateurs. Géré actuellement par la 4<sup>e</sup> génération de la famille fondatrice, le groupe emploie quelque 22'300 collaboratrices et collaborateurs, dont 430 environ dans la société de distribution suisse.

## Deux photos accompagnent le texte



**Photo 1 :** Dans le domaine des plans de cuisson à induction avec hotte aspirante intégrée, en plein essor, il existe de nouveaux modèles de Miele qui aspirent encore plus efficacement et fonctionnent plus silencieusement que leurs prédécesseurs.

(Photo : Miele)



**Photo 2 :** Un système de fraîcheur innovant pour réduire le gaspillage alimentaire : PerfectFresh Active dans les réfrigérateurs K 4000 de Miele. (Photo : Miele)

Pour télécharger le texte et les photos : <https://www.miele.ch/fr/m/index-p.htm>

Suivez-nous :

 @mielesuisse

 @mieleswitzerland

 Miele