

Communiqué de presse

Brillance : nouvelle surface DiamondFinish pour les plans de cuisson à induction pleine surface de Miele

- ▶ La vitrocéramique extrêmement dure contribue à réduire les rayures
- ▶ Déplacement particulièrement doux et silencieux des ustensiles de cuisine

Crissier/Berlin, le 31 août 2022. – Avec des plans de cuisson à induction pleine surface, la liberté de cuisiner est quasi illimitée : jusqu’à six casseroles, poêles et plats – à rôtir peuvent être placés et déplacés à volonté sur le plan de cuisson de Miele. Afin de réduire au maximum les rayures lors de la cuisson et du déplacement, le groupe familial allemand de Gütersloh équipe désormais ses modèles haut de gamme d’un revêtement supplémentaire spécial de la vitrocéramique : DiamondFinish est l’une des surfaces les plus dures du marché et résiste donc particulièrement bien aux rayures.

Dans le quotidien de la cuisine, les petites inattentions entraînent souvent des rayures disgracieuses : du sel ou un peu de sable provenant des légumes a atterri sur la vitrocéramique. Ensuite, on déplace rapidement la poêle et il reste une rayure qu’il est impossible d’enlever, même avec beaucoup d’efforts. Avec la nouvelle finition DiamondFinish, cela sera nettement moins fréquent à l’avenir. Ce revêtement spécial fait de la surface vitrocéramique l’une des plus dures de son genre (elle est plus de deux fois plus dure que les vitrocéramiques traditionnelles). Avec une valeur de 9,5 sur l’échelle de dureté de Mohs, elle est proche de la valeur maximale de 10, qui décrit la dureté par rayure d’un diamant.

Les dommages à la surface, tels qu’ils se produisent lors du nettoyage avec des éponges abrasives, sont ainsi réduits de 70 %. Les rayures dues au sable sont même réduites de 95 %. Ainsi, les plans de cuisson avec induction pleine surface de Miele dotés de la finition DiamondFinish conservent longtemps leur aspect d’origine et de qualité supérieure. Un autre avantage est la brillance discrète, qui confère une élégance supplémentaire aux plans de cuisson. Grâce à une impression spéciale, les casseroles et les poêles glissent en outre de manière particulièrement silencieuse et douce sur la pleine surface (SilentMove).

Commande brevetée et fonctions intelligentes

La combinaison brevetée d’une commande confortable et d’une reconnaissance intelligente des récipients de cuisson garantit une expérience de cuisson intuitive. Pour chaque ustensile de cuisine posé, une série de chiffres apparaît et, lorsqu’on le déplace, celle-ci se déplace

avec le niveau de puissance actuel. Les appareils disposent en outre de la fonction éprouvée Con@ctivity*, grâce à laquelle la hotte aspirante est commandée automatiquement par le plan de cuisson. Ils peuvent être mis en réseau par Wi-Fi et intégrés dans l'application Miele*.

Tous les modèles sont sans cadre pour un encastrement à fleur de plan. Ils sont disponibles en 60, 80 ou 90 centimètres de large. Le lancement sur le marché suisse est prévu à partir de février 2023.

*Les applications mentionnées dans le texte sont une offre numérique supplémentaire de Miele & Cie. KG. Toutes les applications intelligentes sont rendues possibles par le système Miele@home. Selon le modèle et le pays, l'éventail des fonctions peut varier.

Contact médias Miele :

Roman Berther

Téléphone : +41 56 417 25 40

E-mail : 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^e 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 ce texte



Photo 1 : La nouvelle finition de surface DiamondFinish rend la vitrocéramique extrêmement dure et réduit les rayures qui peuvent être causées par du sel ou du sable, par exemple. (Photo : Miele)



Photo 2 : Le plan de cuisson à induction pleine surface peut accueillir jusqu'à six récipients de cuisson. La finition DiamondFinish réduit les rayures et confère une élégance supplémentaire grâce à sa brillance discrète.

(Photo : Miele)

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

Suivez-nous :

 @mielesuisse

 @mieleswitzerland

 Miele