POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Miele lance ses nouvelles surfaces de cuisson à induction à pleine surface, pour une liberté inégalée en cuisine

Le dernier-né de la gamme de surfaces de cuisson haut de gamme de Miele allie une liberté totale de placement des récipients de cuisson, des commandes intelligentes et une surface durable et résistante aux égratignures.

- **La technologie d'induction à pleine surface** permet de placer et de déplacer librement les récipients de cuisson, sans zones de cuisson prédéfinies.
- Le revêtement **FinitionDiamant** offre une résistance à l'usure plus de deux fois supérieure à celle des surfaces en vitrocéramique classiques.
- **La détection intelligente des récipients** adapte automatiquement les commandes à la position de chaque casserole ou poêle.
- **SélectionIntelligente Blanc** offre une utilisation intuitive grâce à un affichage distinct des commandes pour chaque récipient de cuisson.

Vaughan (Ontario), le 2 novembre 2026 – Miele élargit sa gamme d'appareils de cuisson haut de gamme au Canada avec le lancement de ses nouvelles surfaces de cuisson à induction à pleine surface. Conçues pour offrir davantage de souplesse et de commodité, ces nouvelles surfaces de cuisson éliminent les limites traditionnelles des zones de cuisson, permettant ainsi aux cuisiniers amateurs de positionner et de déplacer librement leurs récipients de cuisson sur l'ensemble de la surface.

Alliant une technologie à induction de pointe à un design élégant et à des commandes intuitives, les nouvelles surfaces de cuisson offrent une expérience culinaire plus polyvalente. Offerte en modèles de 30 po et 36 po, cette gamme présente plusieurs innovations, notamment la FinitionDiamant de Miele, les commandes SélectionIntelligente Blanc et la détection intelligente des récipients.

Une nouvelle dimension de liberté en cuisine

Contrairement aux surfaces de cuisson à induction classiques dotées de zones de cuisson prédéfinies, la technologie à induction à pleine surface de Miele vous permet de placer vos récipients de cuisson n'importe où sur la surface de cuisson, ce qui offre une plus grande souplesse lors de la préparation de plusieurs plats.

Que vous utilisiez plusieurs récipients de cuisson à la fois ou que vous ayez besoin d'espace pour des récipients de cuisson plus volumineux, cette technologie s'adapte à tous vos besoins culinaires sans les limites imposées par des zones de cuisson fixes.
Cette souplesse est particulièrement précieuse lors de la préparation de repas élaborés ou lorsque vous recevez des invités, car elle permet aux cuisiniers amateurs de réorganiser leurs récipients de cuisson selon leurs besoins pendant la cuisson.

FinitionDiamant : une protection durable, un design intemporel

Les nouvelles surfaces de cuisson sont dotées du revêtement FinitionDiamant de Miele, une surface en vitrocéramique spécialement conçue pour réduire considérablement les égratignures causées par l'usage quotidien.

Plus de deux fois plus résistante à l'usure que les surfaces en vitrocéramique classiques, la FinitionDiamant contribue à conserver l'allure élégante de la surface de cuisson au fil du temps, alliant ainsi durabilité et esthétique raffinée, deux caractéristiques emblématiques de Miele.

Des commandes intelligentes qui s'adaptent à votre façon de cuisiner
La technologie de détection intelligente de récipient de Miele rend l'utilisation de la surface de cuisson plus intuitive. Lorsque vous placez une casserole ou une poêle sur la surface, les commandes correspondantes apparaissent automatiquement à l'endroit approprié.

Lorsque vous déplacez vos récipients de cuisson, les commandes associées les suivent, ce qui vous évite d'avoir à réattribuer manuellement les zones de cuisson. Les commandes n'apparaissent que lorsqu'un récipient de cuisson est détecté, ce qui permet de garder la surface de cuisson propre et épurée.

Cette technologie est complétée par la fonction SélectionIntelligente Blanc, qui offre des commandes numériques dédiées à chaque récipient de cuisson. Vous pouvez régler les niveaux de puissance et les minuteries rapidement et facilement, ce qui vous procure un contrôle précis et pratique pendant la cuisson.

Un design élégant pour la cuisine moderne
Conçues pour s'harmoniser avec une grande variété de styles de cuisine, les surfaces de cuisson à induction à pleine surface de Miele sont offertes en versions avec ou sans cadre en inox.

Les modèles sans cadre peuvent être installés à fleur de plan pour une intégration parfaite, ou en saillie; les modèles avec cadre sont dotés d'un encadrement en inox qui leur confère une allure classique et raffinée.

La gamme canadienne comprend quatre modèles : les KM 7737 FR Diamant et KM 7737 FL Diamant en version de 30 po, ainsi que les KM 7747 FR Diamant et KM 7747 FL Diamant en version de 36 po.

« Les consommateurs d'aujourd'hui recherchent des appareils qui allient des performances exceptionnelles à une plus grande souplesse et à une plus grande facilité d'utilisation », a déclaré Mike Ferreira, vice-président des ventes chez Miele Canada. « Nos nouvelles surfaces de cuisson à induction à pleine surface répondent exactement à ces attentes, offrant aux cuisiniers amateurs la liberté de préparer leurs repas sans les contraintes des zones de cuisson traditionnelles. Grâce à des caractéristiques novatrices comme la détection intelligente de récipient et la FinitionDiamant, nous apportons un nouveau niveau de commodité, de durabilité et de sophistication aux cuisines canadiennes. »

Disponibilité au Canada
Les nouvelles surfaces de cuisson à induction à pleine surface de Miele seront lancées au Canada le 2 novembre 2026. Pour plus d'information, visitez Miele.ca ou communiquez avec un Centre d'expérience Miele ou un détaillant autorisé Miele.

Pour les demandes des médias, veuillez communiquer avec :

Eric Tanguay
Responsable des communications de marque
Eric.Tanguay@miele.com

– 30 –

Profil de l'entreprise Miele

Depuis sa fondation en Allemagne en 1899, Miele incarne l'excellence avec sa promesse « Immer Besser » (Toujours mieux). Aujourd'hui, la marque est reconnue comme un chef de file mondial des appareils électroménagers haut de gamme. Entreprise familiale depuis quatre générations, Miele emploie environ 22 300 personnes dans le monde, dont près de 11 200 en Allemagne. Son siège social est situé à Gütersloh, en Westphalie. Présente sur tous les continents, Miele s'engage résolument à respecter les normes les plus strictes en matière de qualité, de performance et de respect de l'environnement. Sa gamme d'appareils électroménagers haut de gamme comprend notamment des aspirateurs, des appareils de buanderie, des repasseuses rotatives, des lave-vaisselle, des cuisinières, des fours encastrables (à convection, à vitesse, à vapeur, à vapeur combinés), des surfaces de cuisson, des hottes, des réfrigérateurs, des caves à vin et des machines à café.

Miele Canada a été fondée en 1989 et son siège social est situé à Vaughan, en Ontario. Pour en savoir plus, visitez le site www.miele.ca ou suivez-nous sur Facebook, X, Instagram et YouTube.



Photo 1 : Induction à pleine surface
La technologie d'induction à pleine surface vous permet de placer et de déplacer librement vos récipients de cuisson, sans zones de cuisson prédéfinies, pour une souplesse exceptionnelle.



Photo 2 : FinitionDiamant
Le revêtement FinitionDiamant de Miele offre une résistance à l'usure plus de deux fois supérieure à celle des surfaces en vitrocéramique classiques, contribuant ainsi à protéger la surface contre les égratignures.



Photo 3 : SélectionIntelligente Blanc
Des commandes numériques individuelles vous permettent de régler facilement les niveaux de puissance et les minuteries tout en conservant une esthétique élégante et épurée.



Photo 4 : Détection intelligente de récipient
Des commandes intelligentes apparaissent automatiquement et s’adaptent à l’emplacement des récipients de cuisson lorsque vous les déplacez sur la surface, offrant ainsi une expérience culinaire plus intuitive.