

POUR DIFFUSION IMMÉDIATE

Miele élargit sa gamme d'appareils à induction avec le lancement d'une nouvelle cuisinière de 36 po au Canada

Toronto – le 5 août 2025 — Miele, le plus grand fabricant mondial d'appareils électroménagers haut de gamme, élargit sa gamme de cuisinières à induction avec un nouveau modèle de 36 pouces. Les consommateurs canadiens bénéficieront ainsi d'une solution écoénergétique et performante pour une cuisine moderne.

Alors que de plus en plus de foyers découvrent les avantages de la cuisson à induction, les nouvelles cuisinières à induction de 36 po de Miele offrent davantage de polyvalence, de puissance et de capacité dans la cuisine. Dotée de deux zones PuissanceFlex et d'une grande zone de cuisson ronde, la grande surface de cuisson permet l'utilisation d'ustensiles de toutes tailles, garantissant des résultats précis à chaque repas.

« Fidèles à la promesse de notre marque, *Immer Besser (Toujours mieux)*, nous continuons d'innover et de rehausser l'expérience culinaire de nos clients », déclare Nelson Fresco, président et chef de la direction de Miele Canada. « La cuisson par induction a rapidement gagné en popularité, et nous sommes fiers de renforcer notre leadership dans cette catégorie en proposant un modèle plus grand et plus polyvalent qui répond à l'évolution des designs de cuisine et aux besoins des consommateurs. »

La nouvelle HR 1432-3 I de Miele avec SélectDirect allie un design exceptionnel à une technologie durable et efficace. Son esthétique épurée s'intègre parfaitement dans toutes les cuisines Miele et offre les performances professionnelles qui font la renommée de la marque. Ses principales caractéristiques sont les suivantes :

- **Deux zones de cuisson PuissanceFlex et une zone de cuisson à induction ronde** : la technologie avancée de la surface de cuisson offre un espace de cuisson flexible et s'adapte à différentes tailles de casseroles.
- **DuoPuissance** : temps de chauffe rapides et répartition homogène de la chaleur pour une cuisson plus rapide.
- **Nettoyage par pyrolyse** : nettoyage du four sans effort grâce à la décomposition des résidus alimentaires par la chaleur. Il n'est pas nécessaire de retirer les accessoires, qui sont tous compatibles avec la pyrolyse.
- **OuvertureDouce et FermetureDouce** : fonctionnement doux et silencieux de la porte du four grâce à des glissières télescopiques qui maintiennent les ustensiles de cuisine en place et en toute sécurité.

Le modèle Miele HR 1632-3 I avec M Touch^{MD} sera également lancé. Il comprend toutes les caractéristiques du modèle HR 1432-3 I, ainsi que des commandes avancées et des fonctionnalités améliorées, notamment :

- **Cuisson Hydra** : des jets de vapeur optimisent la cuisson et le rôtissage pour des résultats parfaits.

- **Sonde thermique sans fil** : un thermomètre intégré avec quatre points de mesure pour une cuisson précise, digne d'un restaurant.
- **Faire lever la pâte** : idéal pour la levée de la pâte et la préparation de pain.
- **Fonction Croustiller** : la réduction contrôlée de l'humidité crée un environnement parfaitement sec pour la friture à l'air chaud.
- **Panneau relevable motorisé** : poignée rotative avec écran pour une utilisation intuitive et un accès facile.

Disponibilité

Les nouvelles cuisinières à induction de 36 po seront disponibles au Canada à compter du 1^{er} août 2025 auprès des agents agréés Miele, dans les Miele Experience Centres et en ligne sur miele.ca.

Pour toutes les demandes de renseignement des médias, veuillez communiquer avec :

Eric Tanguay

Spécialiste des relations publiques, réseaux sociaux et communication de marque

Eric.Tanguay@miele.com

– 30 –

Profil de la société 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 le leader mondial des appareils électroménagers haut de gamme. Entreprise familiale depuis quatre générations, Miele emploie environ 22 300 personnes à travers le monde, dont environ 11 200 en Allemagne. Son siège social est situé à Gütersloh, en Westphalie. En tant que marque d'appareils électroménagers haut de gamme représentée sur tous les continents, Miele s'engage résolument à respecter les normes les plus strictes en matière de qualité, de performance et d'environnement. Sa gamme d'appareils électroménagers exceptionnels comprend : 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 fondé en 1989 et son siège social est établi 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 :

Surface de cuisson à induction à 5 zones :

Dotée de deux zones PuissanceFlex et d'une zone ronde, cette surface de cuisson avancée offre une flexibilité maximale et un espace adaptable à différentes tailles de casseroles, pour une cuisson précise et des performances exceptionnelles.



Photo 2 :

OuvertureDouce et FermetureDouce :

Conçues pour faciliter le quotidien, les portes de la cuisinière s'ouvrent et se ferment en douceur et sans bruit, évitant ainsi les claquements et assurant un fonctionnement plus sûr et plus fluide.



Photo 3 :

Système de refroidissement avec façade froide :

Les cuisinières de Miele sont équipées de série d'un système de refroidissement. Toutes les surfaces extérieures du four restent froides au toucher, afin que les poignées et les meubles environnants ne chauffent pas. Les portes à plusieurs couches offrent une isolation efficace, réduisant considérablement le risque de brûlures.



Photo 4 :

Cuisson Hydra : Disponible sur le HR 1632-3 I, cette fonction combine la convection ou la chaleur sole et voûte avec des jets de vapeur pour de la viande tendre et juteuse et du pain comme à la boulangerie, assurant à chaque fois des résultats de rôtissage et de cuisson parfaits.



Photo 5 :

Ventilateurs à convection DuoPuissance : De série sur les cuisinières de 30 po et 36 po, deux ventilateurs font circuler l'air chaud de manière puissante et uniforme pour un préchauffage rapide et des résultats de cuisson uniformes dans tout le four.