

## iF Design Award: Sieben Miele-Geräte ausgezeichnet

- ▶ Induktionskochfeld KM 7999 erhält mit iF Gold Award höchste Auszeichnung
- ▶ Jury honoriert Otto Wilde Plattform, eine modulare und individuell gestaltbare Outdoorküche

**Gütersloh, 23. August 2022. – Insgesamt sieben Miele-Geräte überzeugten die Jury des renommierten Designpreises iF Design Award. Neben der motorischen Downdraft-Dunstabzugshaube „Black Levantar“, den SmartLine-Kochelementen Hong Kong CS 7151/7152 mit Gasbrenner und den Kühlgeräten der Generation K 4000 waren auch die Miele Professional Waschmaschinen und Trockner der PWM- und PDR-Serien für den gewerblichen Einsatz unter den Gewinnern. Besonders überzeugen konnte die Jury in diesem Jahr das flexible Induktionskochfeld KM 7999 mit Farbdisplay, das den iF Gold Award 2022 erhalten hat. Ebenfalls ausgezeichnet wurde die Otto Wilde Plattform, eine modulare und individuell gestaltbare Outdoorküche mit dem Gasgrill G32 Connected als Herzstück, die von dem mehrheitlich zur Miele Gruppe gehörenden Unternehmen Otto Wilde angeboten wird.**

Die Design-Auszeichnung wird jährlich seit fast 70 Jahren von der iF International Forum Design GmbH vergeben – einer unabhängigen Designinstitution mit Sitz in Hannover. Der Award gilt mit seinen Ansprüchen an Design als einer der anerkanntesten Designwettbewerbe weltweit. In diesem Jahr begutachtete die 75-köpfige internationale Jury aus Designexpertinnen und -experten fast 10.800 Einsendungen aus 49 Ländern. Sie bewertet Produkte in den Kriterien Idee, Form, Funktion, Differenzierung und Auswirkung.

Das Induktionskochfeld KM 7999 erfüllte die hohen Anforderungen der Jury auf ganzer Linie und erhält für sein Design sogar den begehrten Award in Gold, von dem in diesem Jahr insgesamt 73 vergeben wurden. Den Juroren gefielen am flexiblen Kochfeld mit Raum für bis zu fünf Kochgeschirre und Touch-Display vor allem die raffinierten Details und die intelligente Benutzerinteraktion: „Wir lieben die Freiheit des Kocherlebnisses, die durch einfache Grafiken dargestellt wird, die Synergien zwischen der Benutzeroberfläche und der Kochfläche eröffnen. Perfekte Proportionen mit nur einem Hauch von Farbe sorgen dafür, dass sich dieses Kochfeld von anderen abhebt, indem es sich einfügt“, so das Urteil der Expertinnen und Experten.

Einen iF Award erhält auch die Downdraft-Haube Black Levantar, die im Miele-Kompetenzwerk Arnsberg für Lüftungs- und Filtertechnik entwickelt und gebaut wird. Dezent bleibt die Haube im Unterschrank verborgen und fährt erst dann aus der Arbeitsplatte

heraus, wenn gekocht wird. Dank der 17 Zentimeter tiefen Gebläse-Einheit bleibt im Schrank mehr Platz für Auszüge. Mit der Funktion Con@ctivity passt sich die Saugleistung automatisch über drei Gebläse- und zwei Boosterstufen dem Kochgeschehen an. Ein manuelles Bedienen per Griff über das Kochfeld ist daher nicht mehr nötig. Ebenfalls neu ist die komfortable Steuerung über WLAN in der Miele App. Für die stets passende Ausleuchtung des angrenzenden Kochfeldes sorgt eine in drei Stufen dimmbare LED-Beleuchtung.

Zwei Gas-Module, die speziell für die lokale Koch- und Lebensweise in Hong Kong entwickelt wurden, überzeugten ebenfalls durch besondere Flexibilität. Die Geräte aus der Serie SmartLine sind schmal und haben gleichzeitig leistungsstarke Messingbrenner. Durch ihre spezielle Topfträgerausrichtung, dem „X-Shape“, ergibt sich eine maximale Standfläche für große Gargeschirre, allem voran für Wok-Pfannen.

Bei den Kühlgeräten punktete Miele mit seiner neuen Generation an Standgeräten, deren Markteinführung ab September 2022 stufenweise startet. Die Generation K 4000 bietet eine große Auswahl an Oberflächen, Farben und hochwertigen Materialien. Sie überzeugte die Jury durch klare Linien, die das puristische Design unterstreichen. Im Innern kommt das innovative Beleuchtungskonzept FlexiLight 2.0 in Kombination mit einer eleganten Edelstahl-Rückwand zum Einsatz. Die Lichtquellen können individuell positioniert werden, der Innenraum wird perfekt und gleichmäßig ausgeleuchtet, ohne zu blenden.

### **Klares, intuitives Design und beste Materialien**

Daneben zeichneten die Design-Experten auch zwei Produkte aus dem Professional-Bereich von Miele aus: Die Spitzenklasse-Geräte „Performance Plus“ mit ihrer Edelstahl-Front überzeugten vor allem mit intuitiver Bedienbarkeit und einem Design, das Gelassenheit und Klarheit vermittelt. Die Jury lobte neben dem Design die Verwendung bester Materialien und den geringen Anteil an Kunststoffen. Beides führe zu einer Robustheit und Langlebigkeit, die sich buchstäblich sehen lassen könne. Das gilt ebenso für die über 90 Waschprogramme, die in zielgruppengerechten Paketen zusammengefasst sind. So zum Beispiel Spezialprogramme für Arbeitskleidung, haushaltsnahe Bekleidung wie Oberhemden oder die Programme des Nassreinigungssystems „WetCare“ für Textilien, die als „nicht waschbar“ gekennzeichnet sind. Die Ausstattung umfasst dabei zwei Programme für die RKI-konforme Desinfektion von Wäsche aus Senioreneinrichtungen.

Erstmalig konnte sich auch das Miele-Tochterunternehmen Otto Wilde über eine Auszeichnung für die neue Otto Wilde Plattform beim iF Design Award freuen – in der Kategorie Garden erzielte die Einreichung 390 von maximal 500 Punkten. Herzstück der modularen Otto Wilde Plattform ist der Gasgrill G32 Connected, der sich mit Oberhitze Grill, leistungsstarkem Gaskocher, Spüle und Modulen für Stauraum zu einer individuellen

Outdoorküche zusammenstellen lässt. Ausgestattet ist der Gasgrill mit diversen Sensoren und Temperaturfühlern, Anzeigen, einzelnen Zonen und weiteren Einstellungen, die den Nutzerinnen und Nutzern in Kombination mit einer App ein professionelles Premiumgrillerlebnis bescheren.

## Medienkontakt

Julia Cink

Phone: +49 5241 89-1962

E-Mail: [julia.cink@miele.com](mailto:julia.cink@miele.com)

**Über das Unternehmen:** Miele ist der weltweit führende Anbieter von Premium-Hausgeräten für die Bereiche Kochen, Backen, Dampfgaren, Kühlen/Gefrieren, Kaffeezubereitung, Geschirrspülen, Wäsche- und Bodenpflege. Hinzu kommen Geschirrspüler, Luftreiniger, Waschmaschinen und Trockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Labore. Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland, je ein Werk in Österreich, Tschechien, China, Rumänien und Polen sowie die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2021 rund 4,84 Milliarden Euro. In fast 100 Ländern/Regionen ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 22.300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, etwa 11.200 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

## Zu diesem Text gibt es sechs Fotos



**Foto 1:** iF Award in Gold für das Miele-Induktionskochfeld KM 7999 FL. Es bietet flexiblen Raum für bis zu fünf Kochgeschirre und wird über ein Touch-Display bedient. (Foto: Miele)



**Foto 2:** Die Jury honoriert die prägnante Gestaltung der Black Levantar Downdraft-Dunstabzugshaube für offene Koch- und Wohnbereiche: Beim Einschalten fährt der schlanke Haubenkörper der Black Levantar in seine Arbeitsposition. (Foto: Miele)



**Foto 3:** Speziell für die lokale Koch- und Lebensweise in Hong Kong entwickelt: Die Gas-Module aus der SmartLine-Serie CS 7151 bzw. CS 7152 sind schmal und haben gleichzeitig leistungsstarke Messingbrenner. (Foto: Miele)



**Foto 4:** Die Kühlgeräte der Generation K 4000 bieten eine große Auswahl an Oberflächen, Farben und hochwertigen Materialien. Im Innern kommt das innovative Beleuchtungskonzept FlexiLight 2.0 in Kombination mit einer eleganten Edelstahl-Rückwand zum Einsatz. (Foto: Miele)



**Foto 5:** Die Waschmaschinen und Trockner für den gewerblichen Einsatz sind beispielsweise mit Spezialprogrammen für die RKI-konforme Desinfektion von Wäsche in Senioreneinrichtungen ausgestattet. (Foto: Miele)



**Foto 6:** Die Otto Wilde Plattform ist eine modulare Outdoor-Küche, die sich individuell konfigurieren und erweitern lässt. Herzstück ist der innovative Gasgrill G32 Connected. (Foto: Otto Wilde Grillers)

Download Text und Fotos: [www.miele-presse.de](http://www.miele-presse.de)

Folgen Sie uns:

 @Miele\_Presse

 @Miele.DE

 @mieleddeutschland

 Miele