

Kochen neu gedacht: Die neuen KM 8000 Kochfelder von Miele verbinden Innovation & Design

- ▶ Nichts brennt an. Nichts kocht über mit dem intelligenten System „M Sense“
- ▶ Mehr Flexibilität: Großzügige Kochzonen oder vollflächige Induktion
- ▶ Neue Bedienelemente zur schnellen Übersicht und intuitiven Bedienung

Gütersloh/Mailand, 21. April 2026 – Vom Kochen mit Kindern bis zum eleganten Dinner mit Gästen: Die neue Generation der Miele-Induktionskochfelder revolutioniert das heimische Kocherlebnis. Dank intelligenter Technologien, die Leistung automatisch einstellen und großzügig gestalteter Kochflächen bietet die KM 8000-Serie absolute Flexibilität sowie maximalen Komfort. Hochwertige Glasoberflächen und intuitive Bedienelemente vereinen Ästhetik und Funktionalität.

Die Kochfelder der Serie KM 8000 bieten maximale Flexibilität beim Kochen. Auf der vollflächigen Induktion lassen sich bis zu sechs Kochgeschirre beliebig platzieren – ganz ohne vorgegebene Kochzonen. Dabei erfasst die intelligente Topferkennung automatisch die Position des Kochgeschirrs und passt Leistung und Bedienoberfläche entsprechend an. Andere Modelle verfügen über großflächige „PowerFlex“-Kochzonen, die sich je nach Bedarf einzeln oder zusammen nutzen lassen. So können sowohl mehrere kleine Töpfe als auch große Bräter oder Grillplatten mühelos eingesetzt werden. Hier folgen die Leistungsstufen nun ebenfalls, wenn das Kochgeschirr auf dem Kochfeld verschoben wird. Mit einer maximalen Leistung von 7,3 kW ermöglichen die PowerFlex-Kochbereiche zudem ein besonders schnelles Ankochen.

In diesen Modellen wird außerdem eine optimierte Induktionstechnik eingesetzt, die durch eine besonders leise Betriebsweise sowie eine verbesserte Leistungsfähigkeit bei Kochgeschirr aus unterschiedlichsten Materialien gekennzeichnet ist.

Nichts brennt an. Nichts kocht über. Intelligentes System regelt autonom die Leistung

Für entspanntes Kochen im Alltag sorgt die Kombination aus dem intelligenten M Sense Kochgeschirr mit integrierter Touch-Bedienung und bis zu drei Temperatursensoren und den KM 8000 Kochfeldern. So entsteht ein mehrfach patentiertes System mit dem überkochendes Pastawasser oder ein angebranntes Steak der Vergangenheit angehören. Das Kochgeschirr kommuniziert mit dem Kochfeld und dieses passt die Leistung automatisch an den jeweiligen Kochvorgang an. Punktgenaue Ergebnisse und stressfreies

Kochen lassen mehr Zeit für das Wesentliche. Viele Modelle der Kochfelder sind „M Sense ready“ und können mit M Sense Kochgeschirr genutzt werden.

[Pressemitteilung Nr. 068/2025](#)

„Unser Anspruch ist es, intelligente Technik so zu gestalten, dass sie im Alltag unterstützt und nicht ablenkt“, sagt Dr. Uwe Brunkhorst, Senior Vice President Business Unit Cooking bei Miele. „Mit der neuen KM 8000-Serie vereinen wir intelligente Unterstützung, intuitive Bedienung und ein Design, das auch in vielen Jahren noch begeistert.“

Einzigartiges Design trifft auf Langlebigkeit

Hochglänzend oder matt? Die neuen Kochfelder sind mit verschiedenen Glaskeramiken erhältlich. „DiamondFinish“ überzeugt mit widerstandsfähiger, hochglänzender Glaskeramik, die Kratzer wirksam reduziert und dem Kochfeld dauerhaften Glanz verleiht. „MattFinish“ hingegen setzt auf ein einzigartiges, mattschwarzes Design. Es ist besonders widerstandsfähig gegenüber Kratzern und Fingerabdrücken. So behalten die Kochfelder für lange Zeit ihr ursprüngliches, hochwertiges Erscheinungsbild.

Ein markantes Detail ausgewählter Modelle ist die neue „LightLine“ – eine dezente LED-Linie, die den aktiven Kochbereich elegant akzentuiert. Die klare Linienführung unterstreicht das moderne Design. Je nach Modell sind die Kochfelder mit hochwertigen Edelstahlrahmen, rahmenlos oder mit schwarzen Seitenleisten erhältlich. Mit verschiedenen Breiten von 60, 75, 80 und 90 Zentimeter bietet die Serie maßgeschneiderte Lösungen für jede Küchengröße.

Intuitive Bedienung und maximaler Komfort

Die KM 8000-Serie überzeugt mit intuitiver Steuerung und durchdachten Komfortfunktionen. Die meisten Modelle verfügen über die individuellen Bedienelemente „MultiSlide“. Jeder Topf und jede Pfanne erhält einen eigenen Schieberegler mit übersichtlichen Anzeigen für Leistungsstufen und Timer. Und auch die Dunstabzugshaube kann direkt am Kochfeld bedient werden, ganz ohne den Griff über heiße Töpfe.

Im Professional Mode lassen sich die neuen Vollflächen-Induktionskochfelder in drei Leistungszonen unterteilen – von hoher Hitze zum Anbraten im vorderen Bereich bis hin zu niedriger Leistung zum Warmhalten im hinteren Bereich. Die Besonderheit: Die Leistung passt sich automatisch an, sobald das Kochgeschirr verschoben wird. Das bedeutet jederzeit die volle Kontrolle für ein Kocherlebnis wie bei Profis.

Smart Extras*

Für zusätzlichen Komfort und Inspiration sorgen zukünftig die Angebote in der Miele App*. FoodAssistant wird helfen, für verschiedene Lebensmittel das passende Programm zu finden und direkt an das Kochgeschirr zu senden. Für komplette Gerichte wird es CookAssist geben. Das Feature führt Schritt für Schritt durch praxiserprobte Rezepte, die exakt auf das M Sense Kochgeschirr abgestimmt sind. Temperatur und Gardauer werden für maximale Gelingsicherheit automatisch an das Kochgeschirr übertragen.

Die bewährte Funktion Con@ctivity sorgt für reine Luft: Bei vernetzten Geräten reagiert die Dunstabzugshaube, sobald das Kochfeld ein- oder ausgeschaltet wird und steuert die Lüftungsleistung automatisch.

Die neuen Modelle sind ab April 2026 in Deutschland, Österreich und der Schweiz verfügbar. Weitere Märkte folgen im Laufe des Jahres.

*Zusätzliches digitales Angebot der Miele & Cie. KG. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren. Erforderlich ist ein Einverständnis zu den Allgemeinen Geschäftsbedingungen und Datenschutzhinweisen für digitale Produkte und Dienste von Miele in der Miele App. Miele behält sich das Recht vor, die digitalen Angebote jederzeit zu ändern oder einzustellen.

Medienkontakt

Ines Mundhenke

Phone: +49 5241 89-1970

E-Mail: ines.mundhenke@miele.com

Über Miele: Seit 1899 folgt Miele seinem Markenversprechen „Immer Besser“ in Bezug auf Qualität, Innovationskraft und zeitlose Eleganz. Das weltweit aufgestellte Unternehmen für Premium-Hausgeräte begeistert Kundinnen und Kunden mit wegweisenden Lösungen im vernetzten Zuhause. Hinzu kommen Maschinen, Anlagen und Services für den gewerblichen Einsatz etwa in Hotels, Sport- und Pflegeeinrichtungen sowie in der Medizintechnik. Mit langlebigen und energiesparenden Geräten unterstützt Miele seine Kundinnen und Kunden darin, ihren Alltag möglichst nachhaltig zu gestalten. Das Unternehmen ist seit 127 Jahren im Besitz der beiden Gründerfamilien Miele und Zinkann. Im Geschäftsjahr 2025 erwirtschaftete Miele mit rund 23.000 Mitarbeitenden einen Umsatz von 5,16 Milliarden Euro. Das globale Netzwerk umfasst 19 Produktionsstandorte sowie 49 Service- und Vertriebsgesellschaften (Stand: März 2026). Hauptsitz ist Gütersloh in Nordrhein-Westfalen.

Zu diesem Text gibt es drei Fotos



Foto 1: Smart, stilvoll und flexibel: Die neuen Kochfelder der KM 8000-Serie bieten dank großzügiger Kochzonen maximale Freiheit und ausreichend Platz bei der Zubereitung. (Foto: Miele)



Foto 2: Nichts brennt an. Nichts kocht über. So bleibt mehr Zeit für andere Dinge. Das neue Kochsystem aus Miele-Induktionskochfeld KM 8000 und M Sense Kochgeschirr misst die Temperatur und regelt die Leistung selbstständig und komfortabel. (Foto: Miele)



Foto 3: Hochwertige Glasoberflächen, „LightLine“ und intuitive Steuerung – die KM 8000-Serie setzt neue Maßstäbe in puncto Design und Komfort. (Foto: Miele)

Download Text und Fotos: www.miele-presse.de

Folgen Sie uns:

-  Miele.DE
-  miele
-  Miele