

## Miele präsentiert neues Konzept auf der Mailänder Designwoche 2026: „Designed to Move with You“

- ▶ „Designed to Move with You“ denkt die Küche neu als flexiblen, vernetzten Lebensraum, im Einklang mit dem Rhythmus des Alltags
- ▶ Miele zeigt das Konzept auf der EuroCucina und im Miele Experience Center in Mailand
- ▶ Produktinnovationen übersetzen die Idee in konkrete Anwendungen, darunter das Induktionskochfeld KM 8000 mit M Sense Kochgeschirr, CulinaryCoach und Dampfgarschublade
- ▶ Designstudie für kleinere Wohnräume im Miele Experience Center: „Miele Compact Living: Kitchen Unit powered by Hettich“

**Gütersloh/Mailand, 21. April 2026 – Die Küche ist kein statischer Ort mehr. Sie passt sich an, reagiert und lernt. Mit „Designed to Move with You“ präsentiert Miele eine Vision der Küche, der sich mit ihren Nutzerinnen und Nutzern bewegt – geprägt von wechselnden Routinen, begrenztem Raum und intuitiver Technologie. Auf der Milan Design Week 2026 wird das Konzept auf der EuroCucina und im neu gestalteten Miele Experience Center im Mailänder Brera Design District erlebbar.**

Auf der EuroCucina lädt Miele dazu ein, die Philosophie von „Designed to Move with You“ in einer immersiven Umgebung zu erleben. Der Messestand versteht sich weniger als klassische Produktpräsentation, sondern vielmehr als räumliches Erlebnis: offene, fließende Inszenierungen, die zeigen, wie sich Küchen als Teil eines intuitiven und dynamischen Ökosystems in den Alltag integrieren. Minimalistische Architektur, präzise inszenierte Beleuchtung und großflächige digitale Oberflächen schaffen eine Atmosphäre, in der physische und digitale Elemente miteinander verschmelzen. Geräte werden nicht isoliert gezeigt, sondern in stimmige Lebensszenarien eingebettet – und machen so das Zusammenspiel von Design und Funktion im Alltag erfahrbar.

Nach Vorstellung Ende letzten Jahres kommen die **Induktionskochfelder der Serie KM 8000 mit M Sense-Kochgeschirr** diesen Monat auf den Markt. Auf der EuroCucina präsentiert Miele diese neue Dimension des Kochens: Das intelligente System aus Kochfeld und Kochgeschirr mit bis zu drei Temperatursensoren regelt Temperatur und Leistung automatisch – nichts brennt an, nichts kocht über. Kochen wird präziser und erfordert weniger Eingriffe. → [Pressemitteilung 032/2026](#)

Mit dem **CulinaryCoach\*** stellt Miele einen neuen KI-gestützten Assistenten innerhalb der Miele App vor. Er liefert maßgeschneiderte Empfehlungen, beantwortet Fragen zur Zubereitung und überträgt passende Einstellungen direkt an vernetzte Geräte. Dabei berücksichtigt der CulinaryCoach individuelle Vorlieben, Erfahrungslevel und Routinen und begleitet Nutzerinnen und Nutzer in Echtzeit. So wird Kochen intuitiver, flexibler und persönlicher – und die Küche zu einem System, das mitdenkt und sich kontinuierlich weiterentwickelt. → [Pressemitteilung 033/2026](#)

Auch beim Thema Lüftung zeigt Miele auf der EuroCucina neue Ansätze: Das **2in1-Kochfeld mit integriertem Dunstabzug** ist nun auch in einem kompakten 60-cm-Format erhältlich, inklusive mattschwarzer Ausführung. Die integrierte **Glaspaneel-Dunstabzugshaube** fügt sich nahezu unsichtbar in die Möblierung ein, tritt nur bei Bedarf in Erscheinung und schützt gleichzeitig die umgebenden Möbel vor Kochdämpfen. Gemeinsam eröffnen diese Lösungen mehr Freiheit in der Küchengestaltung bei gleichzeitig effizienter Luftführung. → [Pressemitteilung 035/2026](#)

Als Antwort auf den Wunsch nach gesunder, vielseitiger Ernährung und kompaktem urbanem Wohnen bringt die **Dampfgarschublade** von Miele Dampfgarkompetenz in ein kompaktes, ergonomisches Format. In Kombination mit einem Backofen mit Mikrowelle entsteht so eine 3-in-1-Lösung, die erstmals Backen, Aufwärmen und Dampfgaren in einer klassischen 60 cm Küchennische vereint. Erhältlich ab März 2027.

→ [Pressemitteilung 029/2026](#)

Mit **Outdoor Cooking** stellt Miele ein modulares Outdoor-Küchenkonzept vor, das die Philosophie „Designed to Move with You“ nach draußen bringt. Im Mittelpunkt steht ein modulares System, das sich an unterschiedliche Räume, Bedürfnisse und Lebensstile anpasst – von kompakten Set-ups bis hin zu voll ausgestatteten Außenküchen. Module und Zubehör lassen sich kombinieren, neu anordnen und im Laufe der Zeit erweitern, sodass sich die Küche gemeinsam mit ihren Nutzern weiterentwickeln kann.

→ [Pressemitteilung 028/2026](#)

Weitere Produkthighlights sind HydroClean, das einen neuen Ansatz für die Backofenreinigung bietet, während die Farbvariante Pearl Beige einen sanfteren Design-Akzent setzt. Lösungen für kleine und große Kühlbedarfe sowie ressourcenschonende Geschirrspüler runden die Produktpräsentation ab.

## **Kulinarische Highlights: Sterneköche live auf der Bühne**

Miele zeigt seine Innovationen auch in der Praxis – mit einem kuratierten kulinarischen Programm. Am ersten Messetag steht der italienische Sternekoch Fabio Pisani mit Live-Showcooking auf der Bühne. Im weiteren Verlauf der Woche führt Sternekoch Norbert Niederkofler das Programm fort und zeigt, wie Zutaten, Technik und Technologie zusammenspielen – und wie Miele Geräte ein konzentrierteres Kocherlebnis unterstützen.

## **Das Miele Experience Center: vom Konzept zum gelebten Erlebnis**

Im Rahmen der Milan Design Week eröffnet Miele sein Experience Center im Brera Design District neu. Der Raum wurde vollständig neu gestaltet – als Ausdruck der Marke und als lebendiger Ort, nicht nur als Showroom. Besucherinnen und Besucher bewegen sich durch Umgebungen, die reale Lebenssituationen widerspiegeln und zeigen, wie sich die Küche in modernes Wohnen integriert.

Zentrales Highlight im MEC während der Mailänder Designwoche ist „Miele Compact Living: Kitchen Unit powered by Hettich“. Angesichts immer knapper werdenden Wohnraums entwickelt sich die Küche zu einem multifunktionalen System, das Kochen, Aufbewahren und Wohnen in einer kompakten Einheit vereint. Statt Räume zu trennen, zeigt das Konzept, wie Funktionen ineinandergreifen und sich am Alltag orientieren – nicht am Grundriss. Morgens Arbeitsplatz, mittags Kochfläche, abends Treffpunkt: Die Nutzung verändert sich je nach Situation. → [Pressemitteilung 034/2026](#)

Während der gesamten Milan Design Week bietet das Miele Experience Center zudem Patisserie-Kreationen, Kaffeespezialitäten und interaktive Formate, die dazu einladen, Design und Technologie von Miele aus nächster Nähe zu erleben.

Die vollständige EuroCucina-Pressemappe finden Sie hier: [EuroCucina 2026](#).

\*Zusätzliches digitales Angebot der Miele & Cie. KG. Abhängig von Modell und Land kann der Funktionsumfang variieren. Erforderlich ist Ihr 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

Telefon: +49 5241 89-19 70

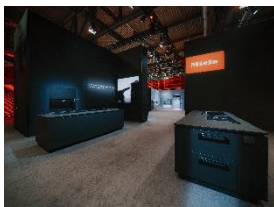
E-Mail: [ines.mundhenke@miele.com](mailto:ines.mundhenke@miele.com)

**Über Miele:** Seit 1899 wird Miele seinem Markenversprechen „Immer Besser“ in Sachen Qualität, Innovation und zeitloser Eleganz gerecht. Das weltweit tätige Unternehmen für Premium-Haushaltsgeräte begeistert Kunden mit wegweisenden Lösungen für das vernetzte Zuhause. Darüber hinaus bietet Miele Geräte, Systeme und Dienstleistungen für den gewerblichen Einsatz an, beispielsweise in Hotels oder Pflegeeinrichtungen sowie in der Medizintechnik. Mit seinen langlebigen und energiesparenden Geräten hilft Miele seinen Kunden, ihren Alltag so nachhaltig wie möglich zu gestalten. Das Unternehmen befindet sich im Besitz der beiden Gründerfamilien Miele und Zinkann. Im Geschäftsjahr 2025 erzielte Miele mit rund 23.000 Mitarbeitern einen Umsatz von 5,16 Milliarden Euro. Das weltweite Netzwerk umfasst 19 Produktionswerke und 49 Service- und Vertriebsniederlassungen (Stand: März 2026). Der Hauptsitz des Unternehmens befindet sich in Gütersloh, Nordrhein-Westfalen.

## Zu diesem Text gehören neun Fotos



**Foto 1:** Auf der Milan Design Week 2026 erweckt Miele mit seinem Messestand das Konzept „Designed to Move with You“ zum Leben – als offener, dynamischer Lebensraum, der sich den täglichen Routinen anpasst und physische wie digitale Elemente zu einem intuitiven Gesamterlebnis verbindet. (Foto: Miele)



**Foto 2:** Auf der Milan Design Week 2026 präsentiert Miele seine neuesten Produktinnovationen in einem immersiven Standkonzept, das Geräte in vernetzte Alltagsszenarien einbettet und ihr Zusammenspiel sowie ihre Relevanz im täglichen Gebrauch erlebbar macht. (Foto: Miele)



**Foto 3:** Smart, stilvoll, flexibel: Die neuen Kochfelder der Serie KM 8000 bieten maximale Freiheit und großzügigen Raum zum Kochen. Das intelligente System aus Induktionskochfeld der Serie KM8000 und M Sense Kochgeschirr mit bis zu drei Temperatursensoren regelt Temperatur und Leistung automatisch – nichts brennt an, nichts kocht über. (Foto: Miele)



**Foto 4:** Die neue Dampfgeschublade von Miele bildet in Kombination mit einem 45 cm Kompaktbackofen mit Mikrowelle in einer 60-cm-Nische eine platzsparende 3-in-1-Lösung für Backen, Aufwärmen und Dampfgaren. Zwei separate Garbehälter ermöglichen die gleichzeitige Zubereitung unterschiedlicher Speisen. (Foto: Miele)



**Foto 5:** Mit „Miele Compact Living: Kitchen Unit powered by Hettich“ zeigt Miele eine Designstudie für hochfunktionale und flexible Küchenlösungen – selbst auf kleinstem Raum. Durch die Verbindung von Geräten mit flexiblen Möbelsystemen reagiert das Konzept auf die steigenden Anforderungen an effizientes urbanes Wohnen, ohne Abstriche bei Leistung und Design. (Foto: Miele)



**Foto 6:** Das 60-cm-Kochfeld KMDA 5649 mit integriertem Dunstabzug führt Dampf direkt an der Kochfläche ab – für eine ruhige, offene Küchengestaltung ohne visuelle Unterbrechungen. (Foto: Miele)



**Foto 7:** Die integrierte Glaspaneel-Dunstabzugshaube DAG 2950 bleibt im geschlossenen Zustand nahezu unsichtbar im Oberschrank verborgen. Beim Kochen klappt das Paneel auf, ermöglicht eine direkte Bedienung und schützt zugleich den Schrankkorpus vor aufsteigendem Dampf. (Foto: Miele)




**Foto 8:** Mit dem CulinaryCoach präsentiert Miele einen KI-gestützten Assistenten, der in Echtzeit personalisierte Kochanleitungen liefert, Nutzerinnen und Nutzer nahtlos mit ihren Geräten vernetzt und Kochen im Alltag intuitiver und flexibler macht. (Foto: Miele)



**Foto 9:** Mit Outdoor Cooking stellt Miele ein modulares Outdoor-Küchensystem vor, dessen Module und Zubehör sich je nach Raum, Bedarf und Lebensstil flexibel kombinieren lassen. (Foto: Miele)

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

Folgen Sie uns:  Miele.DE

 miele

 Miele