



Design week, la cucina diventa ricettiva e connessa. Miele presenta
«Designed to move with you»

Descrizione

(Adnkronos) In collaborazione con Miele

In occasione della Milano design week, Miele, leader mondiale nella produzione di elettrodomestici di alta qualità, partecipa a EuroCucina 2026/Ftk-Technology for the kitchen, padiglione 04 | stand C07 D14 (dal 21 al 26 aprile, Salone internazionale del mobile, Fiera Milano, Rho) ed estende il dialogo tra design, tecnologia e cultura culinaria anche al Fuorisalone 2026, con una progettualità presso il Miele experience center, nel Brera design district.

L'esperienza «Designed to move with you» di Miele si concretizza in una sensazione di perfetta fluidità e sincronia nell'uso, rafforzata dalla consapevolezza che gli elettrodomestici sono costruiti per durare ed evolvere nel tempo. Questo si traduce in un mondo di possibilità, con prodotti che si combinano e connettono in modo unico, adattandosi perfettamente ai diversi modi di vivere la cucina. Invece di introdurre la tecnologia in modo invasivo, Miele dimostra come l'innovazione possa essere quasi invisibile, integrata in modo naturale, reattiva e di supporto.

Nello specifico, a EuroCucina/Ftk-Technology for the kitchen, Miele presenta una selezione curata di prodotti di punta del proprio portfolio cucina, insieme a nuove funzionalità smart home che connettono ulteriormente l'ecosistema della cucina. Tra le novità più rilevanti, il piano cottura a induzione Miele Km 8000 si distingue per il suo design essenziale e la versatilità nelle dimensioni e finiture, offrendo compatibilità con il sistema «M sense». Queste pentole intelligenti, con sensori integrati, controllano automaticamente la potenza cosicché niente si bruci, niente trabocchi. La cottura diventa più precisa e consente meno interventi da parte dell'utente in quanto le pentole «M sense», dotate di comando touch integrato e sensori, comunicano direttamente con il piano cottura per regolare automaticamente la potenza. Altra soluzione innovativa dell'azienda è il cassetto vapore Miele che intende rispondere alle esigenze di una cucina sana, versatile e adatta all'urban living che impone spazi ridotti. Il cassetto è infatti caratterizzato da un design compatto ed ergonomico e si può abbinare ad un forno combinato con microonde della gamma Miele. Si ricrea così una distintiva soluzione 3-in-1 che unisce cottura al forno, riscaldamento e cottura a vapore, il tutto in una nicchia da 60 centimetri.

Altra importante novità è rappresentata dalla nuova generazione di frigo-congelatori da incasso Miele MasterCool. Tra loro si distingue la serie MasterCool III, caratterizzata da un'estetica raffinata con interni in acciaio inossidabile spazzolato, da dimensioni generose e da funzionalità avanzate per la conservazione. Il sistema MasterFresh Pro prolunga la freschezza fino a cinque volte, il cassetto DailyFresh ExtraCool è dedicato ad alimenti delicati e il filtro Longlife AirClean elimina gli odori. La piena connettività tramite Miele@home, con fotocamere interne e la funzione FoodView, permette una gestione e un monitoraggio ottimale degli alimenti conservati al suo interno, anche da remoto. La connettività vive, inoltre, attraverso CulinaryCoach, il nuovo assistente basato sull'AI all'interno dell'app Miele. L'assistente fornisce raccomandazioni personalizzate, risponde a domande sulla preparazione e trasferisce direttamente le impostazioni corrette agli elettrodomestici connessi per un'esperienza ancora più intuitiva, flessibile e personalizzabile.

Il dialogo tra design, tecnologia e cultura culinaria firmato Miele continua al Miele experience center, nel Brera design district (Corso Garibaldi 99), che riapre al pubblico al termine di un'importante ristrutturazione. All'interno, viene presentato in esclusiva e per la prima volta il concept study "Miele compact living: kitchen unit powered by Hettich": un sistema di arredo cucina multifunzione. Rispondendo alle necessità di spazi abitativi urbani dalle metrature ridotte, questo concept mostra come le funzioni si intreccino, adattandosi alla vita quotidiana, senza bisogno di separare gli ambienti. Spazio di lavoro al mattino, superficie di cottura a pranzo, luogo di incontro la sera: l'unità cambia in base alla situazione.

Durante tutta la Milan Design Week, il Miele experience center offre creazioni di alta pasticceria, specialità di caffè e format interattivi che invitano i visitatori a scoprire da vicino design e tecnologia Miele.

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Aprile 21, 2026

Autore

redazione