

Pressemitteilung
Nr. 030/2020

Drei Red Dot Design Awards für Miele

- ▶ Auszeichnungen für Akkusauger, Induktionskochfeld und Laborspüler
- ▶ Hervorragende Gestaltungsqualität überzeugt internationale Expertenjury

Gütersloh, 28. Mai 2020. – Der kabellose Handstaubsauger Triflex HX1, das vollflächige Induktionskochfeld KM 7897 FL und der Miele Professional Laborspüler der PLW 6011-6111-Serie – gleich drei Miele-Geräte erhalten den begehrten „Red Dot Award: Product Design 2020“. Mit dem Designpreis werden jedes Jahr Produkte ausgezeichnet, die eine hervorragende Gestaltungsqualität aufweisen.

Bewertungskriterien für das Qualitätssiegel Red Dot sind Funktionalität, Langlebigkeit und ökologische Verträglichkeit ebenso wie zum Beispiel der Innovationsgrad oder die Ergonomie eines Produktes. Nach diesen Maßstäben konnte auch der kabellose Handstaubsauger Triflex HX1 von Miele punkten. Dank seines einzigartigen Designs lässt er sich in wenigen Sekunden umbauen und vereint so drei Staubsauger in einem. „Herzstück“ ist die PowerUnit, bestehend aus Motoreinheit, Akku und Staubbox. Ist diese direkt unter dem Griff angebracht, lässt sich der Triflex leicht manövrieren und bequem an Decken oder unter niedrigen Möbeln saugen. Befindet sie sich dagegen im unteren Bereich, verschiebt sich der Schwerpunkt entsprechend und auch große Flächen lassen sich mühelos reinigen. Zum Entfernen von Krümeln auf dem Frühstückstisch oder im Auto ist dagegen der Solobetrieb der PowerUnit ideal. Kombiniert wird diese Flexibilität mit leistungsstarker Saugkraft und schnellerer Reinigung. Der wechselbare Akku ermöglicht eine Laufzeit von bis zu 60 Minuten. Das Spitzenmodell Triflex HX1 Pro ist bereits mit einem zweiten Akku ausgestattet und erreicht damit sogar eine Laufzeit von bis zu 120 Minuten.

Wer nach mehr Intuition und Flexibilität beim Kochen sucht, für den ist bei Kochfeldern die Vollflächeninduktion das Nonplusultra. Das innovative Design der Miele KM 7897 FL hat auch die Jury des Red Dot überzeugt. Auf 90 Zentimeter Breite lassen sich bis zu sechs Töpfe oder Pfannen beliebig auf der gesamten Fläche positionieren und bei Bedarf auch verrücken. So passt sich die Miele-Vollfläche der Köchin oder dem Koch an und nicht umgekehrt. Ebenso komfortabel ist die Bedienung mit der SmartSelect-Steuerung: Welche Leistungseinstellung für welchen Topf gilt, ist auf einen Blick ersichtlich, denn der Zahlenstrang wandert mit, wenn das Kochgeschirr verschoben wird. Diese intelligente Topferkennung hat Miele zum Patent angemeldet. Durch das Feature SilentMove lassen sich Töpfe und Pfannen besonders leise verschieben. Denn die flächige Bedruckung des Kochbereichs befindet sich auf der Unterseite, anstatt wie sonst üblich auf der Oberseite.

Frei zur
redaktionellen
Verwendung

Belege erbeten an
Miele & Cie. KG
Presse- und
Öffentlichkeitsarbeit

Postanschrift
Postfach
33325 Gütersloh

Telefon
05241 89-1953
Telefax
05241 89-1950

www.miele.de
presse@miele.de

Voraussetzung ist die Verwendung einer hochwertigen transparenten Glaskeramik, die ihrerseits den reduziert-eleganten Auftritt unterstützt.

Einen roten Punkt erhielt auch ein Produkt aus dem Professional-Bereich von Miele: Außen schlank und innen flexibel sind die freistehenden Laborspüler der Baureihe SlimLine, die auf nur 65 Zentimetern Breite viel Platz im Spülraum bieten. Dessen optimale Ausnutzung wird durch bis zu drei Teleskopauszüge möglich, die an vier verschiedenen Positionen eingesetzt werden können. Dies schafft zusätzliche Flexibilität bei der Beladung und ermöglicht auch die Reinigung großvolumiger Laborgeräte von bis zu 50 Litern Inhalt.

Der Red Dot Award blickt auf eine mehr als 60-jährige Tradition und gehört inzwischen zu den bekanntesten Designpreisen weltweit. In diesem Jahr bewerteten die rund 40 Experten der internationalen Jury mehr als 6.500 Einreichungen aus 60 Ländern.

Medienkontakt:

Christina Tenambergen

Telefon: +49 (0)5241/89-1963

E-Mail: christina.tenambergen@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, Waschmaschinen und Trockner für den gewerblichen Einsatz sowie Reinigungs-, Desinfektions- und Sterilisationsgeräte für medizinische Einrichtungen und Labore (Geschäftsbereich Professional). Das 1899 gegründete Unternehmen unterhält acht Produktionsstandorte in Deutschland sowie je ein Werk in Österreich, Tschechien, China, Rumänien und Polen. Hinzu kommen die zwei Werke der italienischen Medizintechnik-Tochter Steelco Group. Der Umsatz betrug im Geschäftsjahr 2018/19 rund 4,16 Milliarden Euro (Auslandsanteil rund 71 Prozent). In fast 100 Ländern ist Miele mit eigenen Vertriebsgesellschaften oder über Importeure vertreten. Weltweit beschäftigt der in vierter Generation familiengeführte Konzern etwa 20.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, 11.050 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

Zu diesem Text gibt es drei Fotos



Foto 1: Dank seines innovativen 3-in-1 Designs vereint der Miele Triflex HX1 drei kabellose Staubsauger in einem. (Foto: Miele)



Foto 2: Das Induktionskochfeld KM 7897 FL fügt sich edel und puristisch in das Küchenumfeld ein. (Foto: Miele)



Foto 3: Schmale Maße, maximale Kapazität bei der Beladung: Die freistehenden Miele-Laborspüler der Baureihe SlimLine verfügen über Teleskopauszüge, die eine bestmögliche Ausnutzung des Spülraums ermöglichen. (Foto: Miele)

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

Folgen Sie uns:  @Miele_Presse

 @Miele.DE

 @Miele_com

 Miele