

## Miele-Geräte mit sieben Red Dot Design Awards ausgezeichnet

- ▶ Auszeichnungen für Akku-Handstaubsauger, Dunstabzugshaube, Induktionskochfeld, SmartLine-Gaskochfelder sowie gewerbliche Waschmaschinen und Trockner
- ▶ Produktqualität und Funktionalität überzeugt internationale Expertenjury

**Gütersloh, 12. April 2022. – Gleich sieben Miele-Geräte werden in diesem Jahr mit dem renommierten „Red Dot Product Design Award“ ausgezeichnet: Der Akku-Handstaubsauger Triflex HX2 Pro, die motorische Downdraft-Dunstabzugshaube „Black Levantar“, das Induktionskochfeld KM 7999 FL, die SmartLine-Kochelemente Hong Kong CS 7151/7152 mit Gasbrenner und die Miele Professional Waschmaschinen und Trockner der PWM und PDR-Serien. Mit dem begehrten Designpreis werden jedes Jahr Produkte prämiert, die eine hervorragende Gestaltungsqualität aufweisen. In diesem Jahr bewerteten die rund 50 Expertinnen und Experten der internationalen Jury mehr als 6.500 Einreichungen aus 60 Ländern.**

Neben der gestalterischen Qualität der Produkte fließen in die Bewertung der Jury die Aspekte Funktionalität, Nachhaltigkeit und Langlebigkeit sowie der Innovationsgrad oder die Ergonomie ein. Diese Kriterien erfüllt der neue Triflex HX2 Pro. Die zweite Generation des kompakten Multitalents aus dem Miele-Werk Bielefeld kombiniert die einzigartige Flexibilität seines Vorgängers mit noch einmal deutlich erhöhter Saugkraft und weiter verbessertem Bedienkomfort. So gefallen der Jury besonders die intuitive Bedienung, die durchdachten Gestaltungsdetails und die ausgereifte Funktionalität. Ob als „normaler“ Staubsauger oder Handsauger für schwer zugängliche Stellen: Dank des patentierten 3in1 Designs lässt sich die PowerUnit, bestehend aus Motoreinheit, Akku und Staubbox, in wenigen Sekunden umbauen. Ist die PowerUnit oben angebracht, kommt man bequem unter die Möbel oder an die Decke. Befindet sie sich im unteren Bereich, verschiebt sich der Schwerpunkt entsprechend und große Flächen können anstrengungsfrei gereinigt werden. In dieser Einstellung kann der Triflex zudem eigenständig stehen, praktisch auch für die kurze Saugpause, wenn etwa das Telefon klingelt oder das Essen vom Herd zu nehmen ist. Zum Entfernen von Krümeln auf dem Frühstückstisch oder im Auto ist der Solobetrieb der PowerUnit ideal. Der Triflex HX2 ist in vier eleganten Farben erhältlich, kombiniert jeweils mit dezenten Farbelementen in Roségold und dem kristallgrau eingefärbten Staubbehälter (weitere Informationen [siehe Pressemitteilung](#))

Einen roten Punkt 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. (weitere Informationen [siehe Pressemitteilung](#))

Ebenfalls ausgezeichnet ist das Induktionskochfeld KM 7999 FL. Das großformatige Kochfeld bietet flexiblen Raum für bis zu fünf Kochgeschirre und wird über ein multifunktionales und mehrfarbiges Touch-Display bedient. Mittig im vorderen Bereich in die Glaskeramik eingelassen, werden darauf Leistungsstufen, Temperaturen oder Garzeiten für die einzelnen Kochzonen intuitiv per Fingertipp ganz einfach angewählt. Wird Kochgeschirr aufgestellt, erscheint für Topf oder Pfanne eine farbige Fläche an der entsprechenden Stelle im Touch-Display. Insgesamt acht TempControl-Sensoren sorgen für perfekte Ergebnisse beim Braten. Diese Infrarotsensoren unter der Glasoberfläche regulieren die Temperatur zwischen 140 und 230 Grad Celsius exakt und erübrigen das manuelle Nachjustieren der Leistungsstufen. Damit gehören angebrannte Speisen der Vergangenheit an. Spezielles Zubehör ist für diese Funktion nicht erforderlich, das verwendete Kochgeschirr muss dazu lediglich induktionstauglich sein. Selbstverständlich ist das Induktionskochfeld per WLAN vernetzungsfähig und kann in die Miele App integriert werden. Für ein stets angenehmes Raumklima kommuniziert das Kochfeld mit der bewährten Funktion Con@ctivity. (weitere Informationen [siehe Pressemitteilung](#))

Auch zwei Geräte, die speziell für die lokale Koch- und Lebensweise in Hong Kong entwickelt wurden, überzeugten die Jury in den Aspekten funktionale Qualität und präzise Verarbeitung. Die Gas-Module aus der SmartLine-Serie sind besonders schmal und haben gleichzeitig leistungsstarke Messingbrenner. Durch die spezielle Topfträgerausrichtung, dem „X-Shape“, ergibt sich eine maximale Standfläche für große Gargeschirre, allem voran für Wok-Pfannen. Mit einer Glaskeramik als Grundlage können die eleganten Geräte flächenbündig oder aufliegend eingebaut werden. Das CS 7151 ist mit einem 6 kW starken Wokbrenner ausgestattet. Beim CS 7152 stehen zwei Brenner zur Verfügung: ein maximal 1,9 kW starker Normalbrenner und ein maximal 3,2 kW starker Starkbrenner – ideal für große Woks, die viel Hitze benötigen.

Darüber hinaus zeichnete die Jury zwei Produkte aus dem Professional-Bereich von Miele aus: Die Spitzenklasse-Geräte „Performance Plus“ mit ihrer Edelstahl-Front punkten mit intuitiver Bedienbarkeit und einem Design, das Gelassenheit und Klarheit vermittelt. Das gilt auch 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 auch zwei Programme für die RKI-konforme Desinfektion von Wäsche aus Senioreneinrichtungen. Herzstück der Maschinen sind die neuen Steuerungen, über die Programme dem Bedarf angepasst werden können. Je nach Anwendung wird dann durch die Steuerung M Touch Pro Plus aus dem Full-Touch-Farbdisplay entweder eine komplexe oder eine vereinfachte Bedieneinheit – in mehr als 30 Sprachen. Alle Geräte sind für die digitale Vernetzung vorbereitet. Dabei sind die Laufzeiten kurz und gleichzeitig umweltschonend. Das kürzeste Programm der „Performance Plus“-Waschmaschinen kommt mit 5,9 Litern Wasser pro Kilogramm aus und ist nach nur 42 Minuten beendet. Die Restfeuchte liegt bei nur 44 Prozent, sodass auch bei der Trocknung wertvolle Energie eingespart wird. (weitere Informationen [siehe Pressemitteilung](#))

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 50 Expertinnen und Experten der internationalen Jury mehr als 6.500 Einreichungen aus 60 Ländern.

## **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 21.900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, etwa 11.400 davon in Deutschland. Hauptsitz ist Gütersloh in Westfalen.

## Zu diesem Text gibt es fünf Fotos



**Foto 1:** Der neue Miele Triflex HX2 überzeugt mit 60 Prozent mehr Power im Vergleich zu seinem Vorgänger dank des neuen Digital Efficiency Motors, der Elektrobürste Multi Floor XXL und der Vortex-Technologie. (Foto: Miele)



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



**Foto 3:** Das Miele-Induktionskochfeld KM 7999 FL bietet flexiblen Raum für bis zu fünf Kochgeschirre und wird über ein Touch-Display bedient. (Foto: Miele)





**Foto 4:** Speziell für die lokale Koch- und Lebensweise in Hong Kong entwickelt: Die Gas-Module aus der SmartLine-Serie CS 7151 bzw. CS 7152 sind besonders schmal und haben gleichzeitig leistungsstarke Messingbrenner. (Foto: Miele)



**Foto 5:** Waschmaschinen und Trockner der Generation „The New Benchmark Machines“ sind beispielsweise mit Spezialprogrammen für die RKI-konforme Desinfektion von Wäsche in Senioreneinrichtungen ausgestattet. (Foto: Miele)

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

Folgen Sie uns:

-  @Miele\_Presse
-  @Miele.DE
-  @mieleddeutschland
-  Miele