Pressemitteilung
Nr. 067/2025

Weltpremiere: Miele präsentiert die erste Dampfgarschublade auf der IFA 2025

- Maximale Flexibilität auf kleinstem Raum
- Perfekte Ergebnisse dank DualSteam-Technologie
- Komfort durch über 100 Automatikprogramme und Automatisches Menügaren

Gütersloh/Berlin, 3. September 2025 – Auf der IFA 2025 stellt Miele eine Weltpremiere vor: Die erste Dampfgarschublade mit nur 14 cm Höhe. Sie eröffnet zusätzliche Möglichkeiten beim Kochen mit maximaler Flexibilität in der Küchenplanung – vom urbanen Wohnumfeld bis zu offenen Küchenkonzepten. In Kombination mit einem 45 cm hohen Backofen mit Mikrowelle entsteht eine 3-in-1-Lösung für die 60 cm Einbaunische, die Backen, Aufwärmen und Dampfgaren in einer Nische vereint – und dabei das parallele Kochen in zwei getrennten Garräumen ermöglicht. Damit reagiert Miele auf den wachsenden Bedarf an gesunden, vielseitigen Zubereitungsarten in der Küche. Ob Gemüse oder Kartoffeln, Sous-vide-gegarte Gerichte oder Erwärmen kleiner Portionen – die Dampfgarschublade bietet Flexibilität für unterschiedlichste Anforderungen und ist ideal für Menüs für bis zu vier Personen.

Kompakte Freiheit – Flexibles Garen in stilvoller Form

Mit der neuen Dampfgarschublade lassen sich erstmals drei typische Zubereitungsmethoden – Backen, Aufwärmen und Dampfgaren – in einer klassischen 60 cm hohen Küchennische kombinieren. In Verbindung mit einem 45 cm hohen Backofen mit Mikrowelle können gleich mehrere Speisen parallel zubereitet werden, etwa ein Auflauf im Backofen und Gemüse in der Dampfgarschublade. Die geringe Bauhöhe schafft zusätzliche Planungsoptionen, besonders für kompakte Küchen. Aber auch in Kochlandschaften mit einem minimalistischen Design fügt sich das Gerät nahtlos und unauffällig in das Einrichtungskonzept ein.

Perfekte Ergebnisse dank jahrzehntelanger Dampfgar-Kompetenz

Als Pionier im Bereich Haushalts-Dampfgarer setzt Miele erneut Maßstäbe. Die DualSteam-Technologie sorgt für kurze Aufheizzeiten und eine gleichmäßige Hitzeverteilung. Über 100 Automatikprogramme erleichtern die Zubereitung gesunder Mahlzeiten, während Sous-vide-Garen auch anspruchsvolle Gerichte ermöglicht. Die schonende Zubereitung des Dampfgarens erhält Vitamine, Mineralstoffe, Aromen und den vollen Geschmack. Mit rund 14 Litern Garvolumen lassen sich bis zu drei Kilogramm Kartoffeln gleichzeitig garen. Die

Schublade benötigt im Vergleich zu 45 cm Dampfgarern bis zu 30 Prozent weniger Energie. Auch der Wasserverbrauch fällt geringer aus.

Vielseitig garen, einfach bedienen

Besonderer Fokus der Entwicklung lag auf einer komfortablen und intuitiven Handhabung. Das automatische Menügaren ermöglicht die parallele Zubereitung von bis zu drei Lebensmitteln und sorgt dafür, dass alle Komponenten gleichzeitig fertig sind. Zwei Garschalen – gelocht und ungelocht – lassen sich flexibel kombinieren: gelocht für Gemüse, Fisch oder Kartoffeln, ungelocht für Reis, Couscous oder Polenta. Die Schublade kann per Push2Open-Funktion geöffnet werden und der Vollauszug erleichtert die Entnahme des Garguts. Ein zweizeiliges Klartextdisplay sorgt für gute Lesbarkeit, eine Warmhaltefunktion hält Speisen auf Temperatur und eine Dampfreduktion am Ende verhindert aufsteigenden Dampf beim Öffnen des Deckels. Über die Miele App* lassen sich Rezepte auswählen und der Garprozess bequem steuern.

„Unsere neue Dampfgarschublade ist besonders für kompakte Küchen ein Gewinn – sie benötigt wenig Platz, bietet aber ein großes Garvolumen und einen 800-Milliliter-Wassertank, mit dem sich sogar komplette Menüs garen lassen. Mit Programmen wie Automatisches Menügaren oder Sous-Vide zeigen wir unsere Technologiekompetenz und ermöglichen punktgenaue Ergebnisse für alltägliche Anwendungen und anspruchsvolle Genießer," sagt Dr. Uwe Brunkhorst, Senior Vice President Business Unit Cooking bei Miele.

Die Markteinführung erfolgt Ende 2026 in Europa, weitere Länder folgen.

*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 mehr als 125 Jahren 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 oder 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 1899 im Besitz der beiden Gründerfamilien Miele und Zinkann. Im Geschäftsjahr 2024 erwirtschaftete Miele mit rund 23.500 Mitarbeitenden einen Umsatz von 5,04 Milliarden Euro. Das globale Netzwerk umfasst 19 Produktionsstandorte sowie rund 50 Service- und Vertriebsgesellschaften (Stand: Februar 2025). Hauptsitz ist Gütersloh in Nordrhein-Westfalen.

Zu diesem Text gibt es drei Fotos

Foto 1: Weltpremiere: Die neue Dampfgarschublade von Miele – Platzsparende 3-in-1-Lösung zum Backen, Aufwärmen und Dampfgaren. Mit zwei getrennten Garräumen zur parallelen Zubereitung unterschiedlicher Lebensmittel. (Foto: Miele)

Foto 2: Clever kombiniert: Die 14 cm hohe Dampfgarschublade passt perfekt unter einen 45 cm Backofen mit Mikrowelle in die klassische 60 cm Nische. Je nach Lebensmittel kommen gelochte oder ungelochte Garschalen zum Einsatz – für punktgenaue Ergebnisse von Gemüse über Fisch und Fleisch bis Couscous oder Reis. (Foto: Miele)

Foto 3: Die Dampfgarschublade bietet mehr als 100 Automatikprogramme und Automatisches Menügaren. Für maximale Flexibilität für unterschiedlichste Anforderungen und Menüs für bis zu vier Personen. Rund 14 Liter Garvolumen steht zur Verfügung, darin lassen sich zum Beispiel bis zu drei Kilogramm Kartoffeln gleichzeitig garen. (Foto: Miele)

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

Folgen Sie uns: Miele.DE
miele
Miele