Induktionskochfeld mit NFC-Technologie

Artikel vom **19. November 2026**
Küche

Miele kombiniert das Induktionskochfeld »KM 8000« mit dem temperaturüberwachenden Kochgeschirr »M Sense«. Sensoren messen die Temperatur, während das Kochfeld seine Leistung automatisch anpasst. Die Verbindung erfolgt über NFC. Für die Integration zweier NFC-Funktionen wurde das Kochsystem mit dem NFC Forum Innovation Award 2026 ausgezeichnet.



Das Kochgeschirr übermittelt Temperaturdaten an das Induktionskochfeld, das seine Leistung anpasst (Bild: Miele).

Mit dem Induktionskochfeld »KM 8000« und dem intelligenten Kochgeschirr »M Sense« hat Miele ein System entwickelt, das die Temperatur beim Kochen automatisch reguliert. Bis zu drei Sensoren im Kochgeschirr erfassen während des Kochvorgangs die Temperatur. Die Messwerte werden kontinuierlich an das Kochfeld übertragen, das daraufhin seine Induktionsleistung anpasst. Dadurch soll das System verhindern, dass Speisen überkochen oder anbrennen. Gleichzeitig reduziert sich die Notwendigkeit, Leistungsstufen manuell nachzuregeln. Die Kopplung erfolgt über Near Field Communication (NFC). Dazu wird der Topf oder die Pfanne kurz an das beleuchtete NFC-Symbol des Kochfelds gehalten. Das Gerät erkennt das Kochgeschirr und startet

den Verbindungsvorgang. Als technische Besonderheit nennt der Hersteller die Kombination einer aktiven und einer passiven NFC-Funktion hinter demselben Symbol. Beim Verbinden des Kochgeschirrs arbeitet das Kochfeld als aktives Lesegerät. Wird hingegen ein Smartphone an den Kontaktpunkt gehalten, übernimmt dieses die Leserfunktion und kann die Verbindung zur Miele-App herstellen. Beide NFC-Antennen befinden sich unmittelbar nebeneinander unter der Glaskeramikoberfläche. Ihre Abstimmung berücksichtigt mögliche Störungen durch benachbarte Metallbauteile und die verwendeten Materialien. Während NFC mit 13,56 MHz ausschließlich die Kopplung einleitet, übernimmt Bluetooth Low Energy die laufende Datenübertragung. Über das 2,4-GHz-Frequenzband gelangen die Temperaturinformationen vom Kochgeschirr zum Kochfeld. Das Kochgeschirr muss sich dafür nicht mehr in NFC-Reichweite befinden. WLAN stellt die Verbindung zum Heimnetzwerk her und ermöglicht zusätzliche digitale Funktionen. Über die App können Anwender unter anderem auf die Rezeptdatenbank und »CookAssist«-Rezepte zugreifen. Mit der Kombination der drei Funktechnologien vereinfacht das System die Geräteverbindung und unterstützt eine sensorgestützte Temperaturregelung beim Kochen.

Hersteller aus dieser Kategorie

Hettich Marketing- und Vertriebs GmbH & Co. KG
Anton-Hettich-Str. 12-16
D-32278 Kirchlengern
05733 798-0
info@hettich.com
www.hettich.com
Firmenprofil ansehen

Hailo-Werk Rudolf Loh GmbH & Co. KG
Daimlerstr. 8
D-35708 Haiger
02773 82-0
info@hailo-einbautechnik.de
www.hailo-einbautechnik.de
Firmenprofil ansehen

© 2025 Kuhn Fachverlag