



Presseinformation

WMF KÜCHENminis® – Die neue Generation

Einfach großartig die Kleinen.

WMF baut sein erfolgreiches Segment der kleinen Küchengeräte weiter aus!

Berlin, IFA 2015 – Nach dem fulminanten Start der WMF KÜCHENminis® im vergangenen Jahr präsentiert WMF fünf neue Geräte in seiner Kompaktklasse. Sie stehen aber auch für gesunde und schonende Zubereitung und tragen den aktuellen Ernährungstrends Rechnung: Der Verzicht auf Fleisch – ganz oder teilweise – mit deutlicher Orientierung zu Salat, Gemüse und allem Frischen. Vegetarier, Veganer oder auch die Flexitarier mit einer Vorliebe für weniger Fleisch, aber in Bioqualität, nehmen rasant zu. Begeistert werden regionale Lebensmittel, die gerade Saison haben, auf dem Markt gekauft und frisch zubereitet. Die neuen KÜCHENminis® machen diese gesunde Ernährung jetzt noch einfacher und sorgen zugleich für viel Spaß am Kochen und Essen. Sie eignen sich perfekt für moderne, kleinere Haushalte ohne Abstriche bei Leistung, Designanspruch und Convenience zu machen. Die WMF KÜCHENminis® werden in ihrer 2. Generation ergänzt um einen Salat-to-go, den Vitalis E Dampfgarer, das Raclette für zwei mit Schokoladenfondue, eine Handkaffeemühle und den Espressokocher für 2 oder 4 Tassen.

Mit dieser neuen Generation der Mini-Küchenkleingeräte gelingt es WMF, die Ansprüche, die an moderne Ernährung gestellt werden, voll zu erfüllen; die neuen Geräte wurden aber auch im Hinblick auf eine deutliche Platzersparnis, die Reduzierung wertvoller Ressourcen und um Energie zu sparen entwickelt. Gesunde Nahrungsmittel, schonende Zubereitung, Downsizing und Effizienzsteigerung standen im Fokus der Entwickler – auch die neuen fünf KÜCHENminis® sind absolut leistungsstark trotz ihrer kompakten Maße. Dabei kann die Freude am Kochen und an gesundem Essen mit viel frischem Gemüse und Salat voll auskostet werden – Kaffee und Espresso inklusive.

Haushaltsgrößen schrumpfen – lt. GfK haben wir in Deutschland bereits jetzt rund 70% Ein- bis Zwei-Personenhaushalte – und Verbraucher

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Potsdamer Str. 5
80802 München
Fon +49 (0)89 / 99 01 97-11
Fax +49 (0)89 / 99 01 97-29
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de



Presseinformation

orientieren sich immer mehr an konkreten Aussagen zum Thema Energieeffizienz. Ganz im Sinne von „weniger ist mehr“ wird der eigene ökologische „Footprint“ wichtiger denn je. Die gesunde Ernährung mit selbstgemachten frischen Produkten ist Teil dieses Lebensgefühls. Auf komfortable Handhabung und die Möglichkeit der Einzelportionierung möchte im Rahmen moderner Convenience aber niemand verzichten.

Die aktuellen KÜCHENminis® sind zugleich Teil einer größeren Familie. Sie harmonisieren durch ihre klaren Formen und hochwertiges Cromargan® sowie die WMF typische Designsprache mit allen anderen Produkten aus dem My WMF Cromargan® Küchenset, das kontinuierlich wächst.

„Mit den neuen WMF KÜCHENminis® ergänzen wir unsere kompakten Frühstücksgeräte um den wachstumsstarken Bereich der gesunden und schonenden Zubereitung von Essen bis Kaffee – seit über 160 Jahren eine Kernkompetenz der WMF“, sagt Martin Ludwig, Geschäftsführer der WMF consumer electric GmbH zur Innovation der 2. Generation der WMF KÜCHENminis®.

WMF KÜCHENminis® Salat-to-go

„Fix zubereitet“

Wer auch unterwegs nicht auf seinen gesunden und frischen Salat verzichten möchte, liegt mit dem Salat-to-go gerade richtig. Dieser kleine Küchenhelfer schnippelt von Karotte bis Kraut alle möglichen Arten von Obst und Gemüse, zerkleinert selbst härtere Zutaten wie Nüsse oder schneidet Käse in Windeseile in die praktische to-go Schüssel – natürlich BPA-frei. Deckel drauf und schon ist ein leckeres und gesundes Mittagessen in der Tasche verstaut. Für wahre Alleinstellung sorgt der „integrierte“ Dressingbehälter, der im Deckel der to-go Box Platz findet. So bleibt der Salat absolut frisch und knackig und kann vor Ort mit dem selbst zubereiteten Dressing angerichtet werden! Der KÜCHENminis® Salat-to-go aus Cromargan® schneidet in zwei Geschwindigkeitsstufen und mit 150 Watt Leistung Obst und Gemüse, aber auch Nüsse und Käse. Hilfreich ist die große Einfüllöffnung. Dazu gibt es fünf auswechselbare Cromargan® Schneideinsätze, also einen Spezialisten für die jeweilige Anwendung.

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Potsdamer Str. 5
80802 München
Fon +49 (0)89 / 99 01 97-11
Fax +49 (0)89 / 99 01 97-29
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de



Presseinformation

Praktisch: Alle Komponenten sind Spülmaschinen geeignet und die fünf Schneideinsätze werden ordentlich in einer mitgelieferten Box aufbewahrt.

Der WMF KÜCHENminis® Salat-to-go ist zu einem UVP* von 89,99 Euro ab Oktober 2015 im Handel erhältlich.

WMF KÜCHENminis® Vitalis E Dampfgarer

„Alles zeitgleich fertig“

Der KÜCHENminis® Vitalis E Dampfgarer aus Cromargan® mit einem hochwertigen Glasdeckel hält, was sein Name verspricht. In kompakter äußerer Form sorgt er für gesundes Garen, ist gänzlich BPA-frei und unabhängig von einer Herdplatte. Wegen seiner geringen Ausmaße ist er auf der Arbeitsfläche leicht unterzubringen. Als kleinster Cromargan® Dampfgarer, mit einer Grundfläche von nur 144 x 284 mm, können darin bei 900 Watt Leistung auf zwei Ebenen Fleisch, Fisch, Gemüse und Beilagen parallel zubereitet werden. Garen à la minute: Dank WMF Easy Steaming mit zwei getrennten Garräumen ist jede Ebene individuell regelbar, so dass man alles zusammen vorbereiten kann, der eigentliche Garvorgang aber je nach Einstellung erst später beginnt. So wird dann trotz unterschiedlicher Garzeiten alles zeitgleich fertig und durch die Trennung gibt es auch keine Geschmacksvermischung. Falls erforderlich kann das fertige Gericht noch bis zu 40 Minuten im Vitalis E warm gehalten werden. Die Eingaben sind intuitiv, über ein LC-Display leicht abzulesen und können dank Memory Funktion auch gespeichert werden. Die Zubereitung der unterschiedlichen Lebensmittel wird im Vitalis E durch Trennwände für das Gemüse und einen separaten Reisbehälter aus Cromargan® erleichtert. Selbstverständlich kann man den KÜCHENminis® Vitalis E von außen mit Wasser befüllen und auch die Wasserstandanzeige von dort ablesen.

Der WMF KÜCHENminis® Vitalis E Dampfgarer ist zu einem UVP* von 139,99 Euro ab Oktober 2015 im Handel erhältlich.

WMF KÜCHENminis® Raclette für zwei

„Raclette mit süßem Mehrwert“

Nicht immer trifft man sich in großen Gruppen, um ein leckeres Raclette zu genießen. Mit dem WMF KÜCHENminis® Raclette für zwei müssen auch

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Potsdamer Str. 5
80802 München
Fon +49 (0)89 / 99 01 97-11
Fax +49 (0)89 / 99 01 97-29
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de



Presseinformation

kleine Runden nicht mehr auf diesen Genuss verzichten und können ein romantisches Dinner für zwei genießen. Süßer Mehrwert: Auf der Grillplatte aus Aluminium Druckguss kann man sich in der mitgelieferten Schale zusätzlich ein feines Schokoladenfondue zubereiten. Das Gehäuse des Raclette für zwei ist natürlich aus Cromargan®. Das Gerät wird mit 370 Watt Leistung betrieben und im Lieferumfang enthalten sind je zwei antihaftbeschichtete Pfännchen, Spatel und die praktische „Parkstation“ – Untersetzer zum Abstellen der Pfännchen. Größere Portionen wie Spiegelei oder Toast Hawaii, Spargel, Lauch oder Karotten passen alternativ in das Maxi-Pfännchen, das dann den gesamten Raum unter der Heizspirale einnimmt. Dazu gibt es für das Schokoladenfondue eine Keramik-Schüssel und zwei Cromargan® Spieße. Alle Komponenten können hygienisch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Das WMF KÜCHENminis® Raclette für zwei ist zu einem UVP* von 69,99 Euro ab Oktober 2015 im Handel erhältlich.

WMF KÜCHENminis® Handkaffeemühle

„Schonend mahlen“

Kaffee erfreut sich nach wie vor größter Beliebtheit, die Anforderungen an ein vollendetes Aroma steigen kontinuierlich. Und das beginnt schon bei der Bohne. Fair gehandelt aus den besten Anbaugebieten der Welt sowie ein schonendes Mahlverfahren sorgen für den perfekten Kaffeegenuss, ganz gleich, welches Brühverfahren bevorzugt wird. Extrem fein gemahlen für einen ausgezeichneten Espresso bis gröber gemahlen für den aromatischen Filterkaffee – die neue elektrische WMF KÜCHENminis® Handkaffeemühle aus Cromargan® mit Kegelmahlwerk für 1-4 Tassen ist ein Multitalent. Der Mahlgrad ist in neun Stufen einstellbar und entsprechend für jedes Brühverfahren geeignet, beispielsweise für den WMF KÜCHENminis® Espressokocher oder für die WMF KÜCHENminis® AromaOne 1-Tassen-Filterkaffeemaschine. Der Mahlvorgang erfolgt langsam und damit extrem schonend – und garantiert so den höchsten Kaffeegenuss. Das Kaffeemehl wird entweder im Auffangbehälter gesammelt oder direkt in den Kaffeefilter gemahlen, kann zudem portioniert und die Mühle mit nur einer Hand bedient werden.

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Potsdamer Str. 5
80802 München
Fon +49 (0)89 / 99 01 97-11
Fax +49 (0)89 / 99 01 97-29
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de



Presseinformation

Die WMF KÜCHENminis® Handkaffeemühle ist zu einem UVP* von 59,99 Euro ab November 2015 im Handel erhältlich.

WMF KÜCHENminis® Espressokocher

„Simplicity in Perfektion“

Herkömmliche Zubereitungsarten bei Kaffee und Espresso – wie zu Großmutterns Zeiten – liegen im Trend. Auch der klassische Espressokocher mit Wassertank und Schraubkännchen, der den Siegeszug des „kleinen Schwarzen“ von Anfang an begleitet hat, erlebt ein Revival. Unten wird das Wasser zum Kochen gebracht, der Dampf drückt durch das darüber liegende Cromargan® Sieb mit dem Kaffeemehl und der fertige Espresso sammelt sich im aufgeschraubten oberen Kännchen. Einen solchen elektronischen 4-Tassen-Espressokocher präsentiert WMF jetzt bei seinen KÜCHENminis®. Aus edlem Cromargan® gefertigt, verspricht er eine leichte Reinigung und ein langes Leben. Mit 400 Watt Leistung sind 2 oder 4 Tassen Espresso in kürzester Zeit zubereitet. Der WMF KÜCHENminis® Espressokocher wird unabhängig, also ohne Herdplatte, mit Strom betrieben. Simplicity in Perfektion – außer dem beleuchteten Ein-/Aus-Schalter haben die WMF Produktentwickler vor allem an der ausgezeichneten Grundfunktion des Espressokochers gefeilt. Form und Funktion des Kännchens und seine Deckelverriegelung sorgen für perfektes Ausgießen – da geht garantiert nichts daneben.

Der WMF KÜCHENminis® Espressokocher ist zu einem UVP* von 89,99 Euro ab November 2015 im Handel erhältlich.

*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF consumer electric GmbH

Weitere Informationen unter:

www.wmf-ce.de, info@wmf-ce.de

9.558 Zeichen

Fotos und weitere Informationen zu diesem Artikel oder zu WMF consumer electric können Sie anfordern unter info@pco-communications.de oder herunterladen unter www.pco-communications.de.

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Potsdamer Str. 5
80802 München
Fon +49 (0)89 / 99 01 97-11
Fax +49 (0)89 / 99 01 97-29
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de

Presseinformation

WMF KÜCHENminis® Salat-to-go

"Fix zubereitet"



81 % Platzersparnis*
61 % Ressourcenersparnis*
42 % Energieersparnis*
100 % Leistung

Design und Funktionen:

Cromargan® matt

To-go Salatschüssel mit integriertem Dressingbehälter (BPA frei)

Schneiden, reiben, raspeln: 5 auswechselbare Cromargan® Schneideeinsätze (WMF Perfect Cut Technologie) plus platzsparende Aufbewahrungsbox für diese Einsätze

Einfacher Austausch der Schneideinsätze durch Griff am äußeren Rand

2 Geschwindigkeitsstufen für Obst, Gemüse, Nüsse oder Käse

Große Einfüllöffnung

Alle Komponenten sind Spülmaschinen geeignet

150 Watt Leistung

UVP* (inkl. Mwst): 89,99 Euro

Den WMF KÜCHENminis® Salat-to-go erhalten Sie ab Oktober 2015 im Fach- und Einzelhandel.

*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF consumer electric GmbH

WMF Green Logo: Im Vergleich zur WMF KULT X Küchenmaschine. Geprüft durch technikzuhaus.de. Die Ressourcenersparnis bezieht sich auf Materialeinsatz und Transportvolumen

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Potsdamer Str. 5
80802 München
Fon +49 (0)89 / 99 01 97-11
Fax +49 (0)89 / 99 01 97-29
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de

Presseinformation

WMF KÜCHENminis® Vitalis E Dampfgarer

„Alles zeitgleich fertig“



Platzersparnis*
Ressourcenersparnis*
Energieersparnis*
100 % Leistung



Design und Funktionen:

Cromargan® matt

Hochwertiger Glasdeckel

Vollständig BPA-frei

WMF Easy Steaming:

- Einfache, vitaminschonende, zeitgleiche Zubereitung von Menüs auf kleinstem Raum
- Zwei getrennt regulierbare 2,1 Liter große Garräume, u.a. zur Vermeidung von Geschmacksvermischung; Garraumtrennung innerhalb der Garräume zur flexiblen, individuellen Einteilung
- LC-Display mit intuitiver Bedienung und voreingestellten Garprogrammen, individuelle Garzeitanpassung mit Memory Funktion

Multifunktionale Schale aus Cromargan® für Reis, Nudeln, Suppen u.v.m.

Wasserdepot mit 1,1 Liter Fassungsvermögen, von außen befüllbar auch während der Verwendung; Wasserstandanzeige von außen ablesbar

Warmhaltefunktion für 40 Minuten

900 Watt Leistung

UVP* (inkl. Mwst): 139,99 Euro

Den WMF KÜCHENminis® Dampfgarer Vitalis E erhalten Sie ab Oktober 2015 im Fach- und Einzelhandel.

*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF consumer electric GmbH

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Potsdamer Str. 5
80802 München
Fon +49 (0)89 / 99 01 97-11
Fax +49 (0)89 / 99 01 97-29
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de

Presseinformation

WMF KÜCHENminis® Raclette für zwei

„Raclette mit süßem Mehrwert“



80 % Platzersparnis*
58 % Ressourcenersparnis*
56 % Energieersparnis*
100 % Leistung

Design und Funktionen:

Cromargan® matt

Antihafbeschichtete Wendegrillplatte aus Aluminium Druckguss;
gerippte Seite für Grilloptik, glatte Seite für Gemüse

2 Pfännchen (für klassisches Raclette), 2 Spatel, Parkstation (2 Untersetzer
zum Abstellen der Pfännchen)

1 Maxi-Pfännchen (u.a. für Spargel, Lauch, Karotten, Spiegelei)

Keramik-Schüssel für süßes Schokoladenfondue mit zwei Cromargan® Spießen

Alle Komponenten sind Spülmaschinen geeignet

370 Watt Leistung

UVP* (inkl. Mwst): 69,99 Euro

Das WMF KÜCHENminis® Raclette für zwei erhalten Sie ab Oktober 2015 im
Fach- und Einzelhandel.

*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF consumer electric GmbH

WMF Green Logo: Im Vergleich zum WMF LONO Raclette. Geprüft durch technikzuhaus.de. Die
Ressourcenersparnis bezieht sich auf Materialeinsatz und Transportvolumen.

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Potsdamer Str. 5
80802 München
Fon +49 (0)89 / 99 01 97-11
Fax +49 (0)89 / 99 01 97-29
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de

Presseinformation

WMF KÜCHENminis® Handkaffeemühle

„Schonend mahlen“



Platzersparnis*
Ressourcenersparnis*
Energieersparnis*
100 % Leistung

Design und Funktionen:

Cromargan® matt

Extra langsamer Mahlvorgang für besonders schonendes Mahlen (Aromaschutz)

Mahlgrad in 9 Stufen einstellbar; für Espresso bis Filterkaffee geeignet

Für 1 bis 4 Tassen, der BPA-freie Bohnevorratsbehälter fasst bis zu 30 g Kaffeebohnen; damit besonders geeignet für den WMF KÜCHENminis®
Espressokocher und die AromaOne 1-Tassen-Filterkaffeemaschine

Inklusive Kaffeelöffel für 7 g Kaffeebohnen zur Einzelportionierung

Drehöffnung am Auffangbehälter erleichtert die Ausgabe des frisch gemahlene Kaffee Mehls; kann auch direkt in den Filter der Kaffeemaschine ausgegeben werden

Elektrisch betrieben, daher Einhandbetrieb möglich

Kegelmahlwerk aus Stahl

UVP* (inkl. Mwst): 59,99 Euro

Die WMF KÜCHENminis® Handkaffeemühle erhalten Sie ab November 2015 im Fach- und Einzelhandel.

*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF consumer electric GmbH

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Potsdamer Str. 5
80802 München
Fon +49 (0)89 / 99 01 97-11
Fax +49 (0)89 / 99 01 97-29
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de

Presseinformation

WMF KÜCHENminis® Espressokocher

„Simplicity in Perfektion“



77 % Platzersparnis*

61 % Ressourcenersparnis*

11 % Energieersparnis*

100 % Leistung

Design und Funktionen:

Cromargan® matt

2 oder 4 Tassen italienischer Kaffeegenuss

Kaffeefiltersieb aus hochwertigem Cromargan® mit variablem Einsatz für perfekte 2 oder 4 Tassen Portionierung

Beleuchteter Ein-/Aus-Schalter zum Ablesen des Betriebszustandes, schaltet automatisch nach dem Brühvorgang ab

Innenliegende Wasserstandanzeige

Integriertes Edelstahlheizelement, leichte Reinigung

Separater Gerätesockel mit integrierter Kabelaufwicklung

400 Watt Leistung

UVP* (inkl. Mwst): 89,99 Euro

Den WMF KÜCHENminis® Espressokocher erhalten Sie ab November 2015 im Fach- und Einzelhandel.

*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF consumer electric GmbH

WMF Green Logo: Im Vergleich zum WMF LONO Kaffeepadmaschine. Geprüft durch technikzuhaus.de. Die Ressourcenersparnis bezieht sich auf Materialeinsatz und Transportvolumen.

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Potsdamer Str. 5
80802 München
Fon +49 (0)89 / 99 01 97-11
Fax +49 (0)89 / 99 01 97-29
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de