



Presseinformation

WMF KULT Küchenprofis:

Leistungsstarke, ergonomische Küchengeräte in „edelstahl plus“ für die perfekte Speisenzubereitung

Ambiente 2012, 10. Februar 2012 – Kochen ist attraktiv und eine liebgewonnene Freizeitbeschäftigung bei Mann und Frau, bei Jung und Alt. Inspiriert von den unterschiedlichen Essensgewohnheiten rund um den Kontinent werden landestypisch feinste Zutaten geschnippelt und püriert, geraspelt und gemahlen, es wird gemixt, gequirlt, gerührt und geknetet. Gut, dass wir das nicht mehr von Hand erledigen müssen, sondern eine ganze Reihe kluger und moderner Geräte uns dabei helfen. WMF hat sich dem genussvollen Essen, Kochen und Trinken seit jeher verschrieben und macht auch das Zubereiten von Speisen seit über 150 Jahren zum Erlebnis.

Zur Ambiente 2012 präsentiert die wmf consumer electric mit den KULT Küchenprofis eine ganze Kollektion außergewöhnlicher Geräte zur Speisenzubereitung mit attraktivem Preis-Leistungsverhältnis. Zu WMF KULT gehören derzeit ein Stab- und ein Handmixer, ein praktischer Zerkleinerer sowie eine multifunktionale Küchenmaschine, die mit extra Zubehör auch als Citruspresse, Standmixer und Kartoffelreibe eingesetzt werden kann. Diese WMF Küchenprofis für den privaten Haushalt werden allen Wünschen rund um Ergonomie und Produktdesign gerecht, sehen blendend aus und sind einfach zu reinigen.

Das WMF Design ist KULTverdächtig aus „edelstahl plus“. Dabei handelt es sich um eine edle Metallbeschichtung in gebürsteter Optik. Das Plus ist ein besonderer Schutzlack, der neben seinem ausgezeichneten Aussehen auch besonders pflegeleicht ist. Und die Serie punktet auch mit inneren Werten, beispielsweise durch „WMF Cromargan® inside“: Die relevanten Funktionsteile sind aus diesem hochwertigen, eigens von WMF entwickelten Material gefertigt. Die KULT Küchenprofis wurden zudem mit der „WMF high performance“ ausgestattet, sie arbeiten kraftvoll mit sehr hoher Leistung (Watt). Gemäß „WMF high speed“ weisen die Geräte je nach Anwendungsgebiet entsprechend viele Geschwindigkeitsstufen für extra feine Ergebnisse auf und haben vielfach eine zusätzliche Turbo-Funktion. Ein ganz besonderes Augenmerk hat WMF auch auf eine zeitgemäße Ergonomie und auf die Messer gelegt. WMF steht von jeher für höchste Schneidekompetenz und unter dem Qualitätsversprechen „WMF perfect cut“ wurden auch die KULT Küchenprofis mit diesen hervorragenden Messern

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

versehen. So ist die Zerkleinerung von sehr harten Zutaten, wie beispielsweise Nüssen, für eine WMF KULT kein Problem. Nach Maßgabe des „WMF ergonomic handling“ schmeicheln die Geräte der Hand, in der sie liegen und sind einfach und absolut intuitiv bedienbar.

WMF Cromargan® inside

„Bestes Material“

Wegen seiner guten Materialeigenschaften wurden alle relevanten Funktionsteile der KULT Küchenprofis aus Cromargan® gefertigt. WMF hat diese spezielle Stahl-Legierung vor Jahrzehnten entwickelt, weil sie leicht zu pflegen ist und ein Leben lang hält, was sie verspricht. Cromargan® ist einzigartig und gibt es nur von WMF. Stahl wird durch die Beimischung von anderen Metallen veredelt und dadurch in seinen Eigenschaften gebrauchstüchtiger. Cromargan® ist das eingetragene Warenzeichen der WMF für Edelstahl Rostfrei 18/10 und enthält in der Legierung 18% Chrom und 10% Nickel. Durch den Chromanteil erhöht sich der Oberflächenschutz, Nickel sorgt für eine verbesserte Korrosionsbeständigkeit. Cromargan® hat seine Widerstandsfähigkeit und seine hohe Qualität in etlichen Millionen WMF Töpfen und Bestecken längst bewiesen.

KULT Küchenmaschine

„Die Starke“

Mit 900 Watt ein wirklich starker Küchenhelfer! Eine multifunktionale Küchenmaschine, die von zarten Smoothies bis zu harten Nüssen oder Käse alles zerkleinert, reibt, rührt, mischt und knetet, was man sich nur wünscht. Mit einem extra Zubehör kann sie auch als Citruspresse, Standmixer und Kartoffelreibe eingesetzt werden. Das Gehäuse aus „edelstahl plus“, innen zwei Geschwindigkeitsstufen, Pulsstufe und Turbo-Funktion für besonders harte Fälle. Der Zubereitungsbehälter mit Skalierung fasst 1,5 Liter und die praktische Einfüllhilfe mit Stopfer hilft bei der Befüllung. Zur Sicherheit kann die KULT Küchenmaschine nur bei verriegeltem Deckel in Betrieb genommen werden und steht mit rutschsicheren Saugfüßen stabil und fest. Zum Zubehör gehören eine grobe und eine feine Schneid- und Raspelscheibe sowie eine Streifenschnittscheibe, eine Schlagscheibe und ein Edelstahl-Messer für den perfekten Schnitt. Mit Spatel, Knet- und Rührmesser sind auch Teigarbeiten problemlos machbar.

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

Mit einem passenden extra **Zubehör-Set** wird die KULT Küchenmaschine ganz einfach auch als Citruspresse, Standmixer und Kartoffelreibe umfunktioniert.

Die WMF KULT Küchenmaschine ist zu einem UVP von 119,99 Euro und das extra Zubehör-Set zu einem UVP von 49,99 Euro ab April 2012 im Handel erhältlich.

KULT Stabmixer

„WMF Cromargan® inside“

Dieser KULT Stabmixer ist eine Klasse für sich. Mit dem edlen Cromargan® Pürierstab, einem Gehäuse aus „edelstahl plus“ und mit seinem WMF Messer aus Edelstahl leistet er ganze Arbeit. Den ergonomischen und starken KULT Stabmixer kann man mit einem Klick vom Pürierstab in einen Schneebesen verwandeln und entsprechend vielseitig für Suppen oder Soßen, aber auch für eine lockere Mousse, Eischnee oder Sahne einsetzen. Die Geschwindigkeiten sind variabel einstellbar, die Turbo-Funktion bringt ihn auf seine maximale Leistung von 600 Watt. Griff und Ein-/Ausschalter sind gummiert und ergonomisch geformt. Zum Zubehör gehört ein 1 Liter Mixbehälter mit Skalierung und ebenfalls gummiertem Sockel und Deckel.

Der WMF KULT Stabmixer ist zu einem UVP von 69,99 Euro ab April 2012 im Handel erhältlich.

KULT Handmixer

„Flexible Geschwindigkeit“

Zur Serie KULT gehört auch ein praktischer Handmixer zum Rühren und Kneten. Er begeistert mit seinem „edelstahl plus“ Gehäuse und seinen je zwei Cromargan® Rührbesen und Knethaken. Auch seine Power ist beachtlich: Mit 16 Geschwindigkeitsstufen kann man wirklich jedes gewünschte Tempo einstellen oder ihn mit Turbo-Funktion zu voller Stärke auflaufen lassen. 350 Watt stehen zum Kneten und Rühren von beispielsweise Kuchenteig zur Verfügung. Ein digitales LC-Display zeigt sowohl die Geschwindigkeitsstufe als auch die Laufzeit für ein perfektes Rührergebnis an. Und Hausfrauen/-männer werden es lieben: seine integrierte Kabelaufwicklung sorgt für Ordnung.

Der WMF KULT Handmixer ist zu einem UVP von 69,99 Euro ab April 2012 im Handel erhältlich.

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

KULT Zerkleinerer

„Der schnelle Helfer“

Der KULT Zerkleinerer ist für alle harten und weichen Zutaten im kleineren Format. Er ist besonders handlich und entsprechend mit einem Griff aus dem Schrank geholt. Ein perfekter Küchenhelfer zum Zerkleinern von Zwiebeln, Kräutern, Käse oder Nüssen. Mit seinem 2-flügligen „WMF perfect cut“ Edelstahl-Messer und in komfortabler Soft-Touch-Einhandbedienung dennoch ein großer Küchenprofi. Schick mit „edelstahl plus“ Gehäuse und Glasbehälter (1 Liter) plus Aufbewahrungsdeckel ist er mit herausnehmbarer Messereinheit auch simpel zu reinigen. Das sind 320 Watt für die kleine Arbeit zwischendurch.

Der WMF KULT Zerkleinerer ist zu einem UVP von 59,99 Euro ab April 2012 im Handel erhältlich.

Weitere Informationen unter:

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

7 200 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

KULT Küchenmaschine

„Die Starke“



Design und Funktionen:

„edelstahl plus“ Gehäuse

2 Geschwindigkeitsstufen

Pulsstufe und Turbo-Funktion

Zubereitungsbehälter (1,5 l) mit Skalierung

Sicherheitsverschluss – Inbetriebnahme nur bei verriegeltem Deckel

Einfüllhilfe mit Stopfer

Hohe Standfestigkeit durch rutschsichere Saugfüße

Grobe, feine Schneid-/Raspelscheibe und Streifenschnittscheibe

Schlagscheibe

Edelstahl-Messer

Knet- und zusätzliches Rührmesser

Spatel

Leistung: 900 Watt

UVP inkl. Mwst.: 119,99 Euro

Die WMF KULT Küchenmaschine und das extra Zubehör-Set erhalten Sie ab April 2012 im Fach- und Einzelhandel.

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

KULT Küchenmaschine Zubehör-Set 3-tlg.



Zubehör:

Mixer-Aufsatz

- 1,7 l Fassungsvermögen
- spülmaschinengeeignet
- hochwertiges 4-flügliges Edelstahl-Messer

Citruspresse

- Saftauslauf direkt ins Glas
- 2 Presskegel für unterschiedliche Fruchtgrößen
- Saftbehälter, Siebeinsatz und Presskegel spülmaschinengeeignet

Kartoffelreibeischiibe

UVP inkl. Mwst.: 49,99 Euro

Die WMF KULT Küchenmaschine und das extra Zubehör-Set erhalten Sie ab April 2012 im Fach- und Einzelhandel.

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

KULT Stabmixer

„WMF Cromargan® inside“



Design und Funktionen:

„edelstahl plus“ Gehäuse

Cromargan® Pürierstab, abnehmbar

Hochwertiges 2-flügliges Edelstahl-Messer

Variable Geschwindigkeitseinstellung

Turbo-Funktion für maximale Leistung

Ergonomischer Anti-Rutsch-Griff für maximalen Komfort und Sicherheit

Abnehmen der Aufsätze auf Knopfdruck

Schneebesenaufsatz

Mixbehälter (1 l) mit Skalierung und gummiertem Sockel/Deckel

Leistung: 600 Watt

UVP inkl. Mwst: 69,99 Euro

Den WMF KULT Stabmixer erhalten Sie ab April 2012 im Fach- und Einzelhandel.

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

KULT Handmixer

„Flexible Geschwindigkeit“



Design und Funktionen:

„edelstahl plus“ Gehäuse

16 Geschwindigkeitsstufen

Turbo-Funktion für maximale Leistung

Digitales LC-Display zur Anzeige der Geschwindigkeitsstufe und Laufzeit

2 Cromargan® Rührbesen

2 Cromargan® Knethaken

Auswurf-taste für Rührbesen und Knethaken

Integrierte Kabelaufwicklung

Leistung: 350 Watt

UVP inkl. MwSt: 69,99 Euro

Den WMF KULT Handmixer erhalten Sie ab April 2012 im Fach- und Einzelhandel.

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

KULT Zerkleinerer

„Der schnelle Helfer“



Design und Funktionen:

„edelstahl plus“ Gehäuse

Komfortable Soft-Touch-Einhandbedienung

Hochwertiges 2-flügliges Edelstahl-Messer

Herausnehmbare Messereinheit

Zerkleinerungsbehälter (1 l) aus Glas

Praktischer Aufbewahrungsdeckel

Leistung: 320 Watt

UVP inkl. MwSt: 59,99 Euro

Den WMF KULT Zerkleinerer erhalten Sie ab April 2012 im Fach- und Einzelhandel.

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