



Presseinformation

WMF KÜCHENminis® – Die IV. Generation

Großartige Helfer, die Kleinen von WMF.

Gesunder Lebensstil, auch für unterwegs, mit den sieben neuen WMF KÜCHENminis®. Selbst gemacht, praktisch und natürlich to go!

Berlin, IFA 2017 – Die WMF Group präsentiert in der Elektrokleingeräte-sparte die IV. Generation der WMF KÜCHENminis®. Diese einzigartige Serie hat schon in den letzten Jahren mit der Vielfalt an Geräten einen fulminanten Erfolg verbuchen können – Anlass genug, die Möglichkeiten der Zubereitung von gesundem, selbstgemachtem Essen zu erweitern. Die kompakten, elektrischen Küchenkleingeräte wurden für die wachsende Zahl kleiner und urbaner Haushalte entwickelt – mit dem Ziel, Ressourcen, Energie und Platz zu sparen und das bei 100 Prozent Leistung, höchster Effizienz und schickem Aussehen. Neu sind die WMF KÜCHENminis® der IV. Generation: Aroma Kaffeemaschine Glas, Aroma Kaffeemaschine Thermo to go, Reiskocher mit Lunch-to-go-Box, Dörrautomat Snack to go, 1-Ei-Kocher My Egg, Langschlitz-Toaster und Zerkleinerer.

WMF stellt beim Produktdesign und der Entwicklung neuer Produkte immer den aktuellen Lebensstil der Menschen in den Mittelpunkt: Das Sortiment deckt mit den bisherigen 16 Geräten die Segmente Frühstück, gesunde Ernährung und homemade ab. Mehr denn je soll heutzutage aber auch Gesundes und Selbstzubereitetes für unterwegs mitgenommen werden können. Selbst gemacht, aber ready to go, ist Trend. Die sieben neuen WMF KÜCHENminis® sind exakt für diese moderne Art zu leben konzipiert und ergänzen das vorhandene Sortiment, das jetzt 23 Geräte umfasst. Das erweiterte Set ist mit den neuen WMF KÜCHENminis® flexibel kombinierbar und es gibt zahlreiche neue Möglichkeiten, seine Küchengeräte ganz nach den persönlichen Bedürfnissen individuell zu einem harmonischen Bild in der Küche zusammenzustellen.

Märchenhaft: Sieben (neue) Zwerge ...

Sieben neue WMF KÜCHENminis® begleiten Sie durch den Tag. Gleich morgens begeistert die Aroma Kaffeemaschine Glas schon ab der ersten Tasse mit aromatischem Kaffee. Eilige wählen die Aroma Kaffeemaschine Thermo

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Görresstraße 44
80797 München
Fon +49 89 242447-47
Fax +49 89 242447-49
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de



Presseinformation

to go, genießen ihren Kaffee zuhause aus der Thermokanne oder nehmen ihn, wenn es schnell gehen muss, im Thermotrinkbecher to go einfach mit.

Für das abwechslungsreiche Mittagessen steht der Reiskocher mit Lunch-to-go-Box bereit. In ihm werden Reis, aber auch Quinoa oder Gemüse morgens frisch gekocht und in der Lunch-to-go-Box für später eingepackt. Dazu ein kompakter Dörrautomat, der auf fünf Etagen den gesunden Snack für unterwegs liefert. Er trocknet nahezu geräuschlos frisches Obst, Gemüse, Pilze oder Fleisch und stellt individuelle, extra-fitte Müsliriegel für den Energiekick am Nachmittag her. Zugleich kann man auch ausgefallene gedörrte Zutaten für ein köstliches Abendessen mit ihm zubereiten.

Das Küchensortiment der WMF KÜCHENminis® wird abgerundet durch den 1-Ei-Kocher My Egg, der sich bestens als Geschenk eignet, sowie den platzsparenden Langschlitz-Toaster für XXL-Toasts oder lange Brotscheiben. Siebter im Bunde der neuen WMF KÜCHENminis® ist der Mini-Zerkleinerer für Kräuter, Nüsse, Käse, Schokolade, Zwiebeln und vieles mehr. Er hilft leidenschaftlich beim Schnippeln und Zerkleinern – so ist das Vorbereiten fix erledigt und das Kochen macht noch mehr Spaß.

Große Vielfalt, selber machen & to go

Trotz hoher Mobilität will niemand mehr auf Gesundes und Selbstgemachtes verzichten. Der globale Ernährungstrend – gesunde Zubereitung aus frischen, regionalen Zutaten – steigt weiter an. „Unsere Zielgruppe probiert immer wieder neue Ideen und Geschmacksrichtungen und stellt ganz nach dem Motto ‚wissen was drin ist‘ auch ausgefallene Snacks am liebsten selber her“, sagt Martin Ludwig, Geschäftsführer der Elektrokleingerätesparte der WMF Group. „Die Nachfrage nach praktischen to-go-Produkten ist groß, zugleich möchte man Einweg-Verpackungen gern vermeiden. Also haben wir uns bei der Entwicklung unserer neuen WMF KÜCHENminis® nicht nur auf gutes Design, Leistungsstärke, hohe Funktionalität und kompakte Maße konzentriert. Unser Kunde soll sich auf sein „Do it yourself“ in der Küche freuen, weil er (fast) alles selbst machen kann und ihm die Zubereitung ausgezeichnet gelingt.“ Perfekt, wenn man diese gesunden Lebensmittel dann einfach einpacken, bequem transportieren und unterwegs genießen kann.

WMF KÜCHENminis®

Gesunde Nahrungsmittel, schonende Zubereitung, Downsizing und Effizienzsteigerung – ganz im Sinne von „weniger ist mehr“ wird wichtiger

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Görresstraße 44
80797 München
Fon +49 89 242447-47
Fax +49 89 242447-49
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de



Presseinformation

denn je. Die WMF KÜCHENminis® wurden im Hinblick auf eine deutliche Platzersparnis, die Reduzierung wertvoller Ressourcen und um Energie zu sparen entwickelt. Eine intuitive Bedienung und die Möglichkeit der Einzelportionierung zeichnen diese Serie aus. Mit dem gewissen Extra sowie viel Liebe zum Detail bei Design und Funktionalität sind die WMF KÜCHENminis® die perfekten Begleiter in der modernen Küche für Ein- bis Zwei-Personen-Haushalte, deren Zahl weiter steigen wird.

Die WMF KÜCHENminis® umfassen nun 23 Geräte und sind zugleich Teil einer noch größeren Familie. Sie harmonisieren durch ihre klaren, zylindrischen Formen aus gebürstetem Cromargan® mit hochglänzenden polierten Akzentelementen untereinander – und dank der WMF typischen Designsprache auch mit allen anderen Produkten aus dem My WMF Cromargan® Küchenset, das ebenfalls kontinuierlich wächst. So kann sich jeder nach seinen individuellen Bedürfnissen und Wünschen sein ganz persönliches Portfolio zusammenstellen.

WMF KÜCHENminis® Aroma Kaffeemaschine Thermo to go "Feinstes Aroma, auch zum Mitnehmen"

Die neue WMF KÜCHENminis® Kaffeemaschine Thermo to go verbreitet gleich morgens ein köstliches Kaffee-Aroma, wenn gewünscht schon beim Aufwachen mit dem 24-Stunden-Timer. Diese kompakte, platzsparende Filterkaffeemaschine für fünf Tassen mit Thermokanne brüht exakt die Menge, die man in kleineren Haushalten benötigt. Dabei sorgt die WMF Heißbrüh-Technologie schon ab der ersten Tasse für aromatischen Kaffee. Eilige können ihren Kaffee auch gleich in den 300 ml Thermotrinkingbecher to go brühen und einfach mitnehmen; eine nicht nur praktische, sondern auch sehr umweltfreundliche Lösung, die jede Art von Einwegverpackung und -becher vermeidet. Das gute Gewissen trinkt so immer mit. Die Thermokanne und auch der Thermotrinkingbecher sind aus schickem und haltbarem Cromargan® und bewahren dank WMF Keep Hot Thermoisolierung den aromatischen Geschmack des frisch gebrühten, heißen Kaffees über Stunden. Die beiden Deckel mit und ohne Griff verschließen dabei zu 100 Prozent auslaufsicher und tropffrei.

Die WMF KÜCHENminis® Aroma Kaffeemaschine Thermo to go ist mit weiteren technischen Highlights ausgestattet. Raffiniert sorgt die WMF Aroma Perfection durch die individuell einstellbare Aromastärke für Kaffeegenuss ganz nach eigenem Geschmack. Die Thermo to go hat ein digitales LC-Display und eine beleuchtete Starttaste. Der Filtereinsatz mit

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Görresstraße 44
80797 München
Fon +49 89 242447-47
Fax +49 89 242447-49
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de



Presseinformation

Tropfstopp für Filter der Größe 2 ist herausnehmbar, die außenliegende Wasserstandsanzeige gut abzulesen, die Wassertankbefüllung einfach und nach Brühen schaltet die kleine Thermo to go automatisch ab. Sie können die individuelle Wasserhärte einstellen und wenn nötig die Maschine mit dem Entkalkungsprogramm reinigen.

Die WMF KÜCHENminis® Aroma Kaffeemaschine Thermo to go ist zu einem UVP* von 79,99 Euro ab Oktober 2017 im Handel erhältlich.

WMF KÜCHENminis® Reiskocher mit Lunch-to-go-Box **Reis, Quinoa, Gemüse & mehr schonend garen"**

Der kann viel mehr als Reis! Der neue WMF KÜCHENminis® Reiskocher mit Lunch-to-go-Box gart schonend auch moderne Superfoods wie Quinoa, Amaranth oder Linsen: Glutenfrei und reich an Vitaminen und Eiweiß sind diese Wunderkörner eine Empfehlung für alle, die auf Fisch und Fleisch oder Gluten verzichten möchten. Und man kann wirklich spannende Gerichte damit zaubern, wie beispielsweise Quinoa Bratlinge, einen Salat mit schwarzen Bohnen oder einen Quinoa-Topf mit Gemüse, Körnern und Sprossen. Mit dem kompakten Multikocher lassen sich aber auch typische Reisgerichte, wie leckere Thai oder Indische Curries, California Rolls und Maki oder ein Mediterraner Roter Reis Salat zubereiten. Oder wie wäre es mit einem Hirse-Risotto? Wofür Sie sich auch entscheiden, dies alles genießen Sie, wo immer Sie möchten. Denn der neue Reiskocher von WMF ist absolut to go: Nehmen Sie das frisch gekochte Gericht, den Reis, das Quinoa oder Gemüse einfach in der Lunch-to-go-Box mit. Ohne umzufüllen kann der Innentopf nach dem Garen mit einem Klick-Deckel transportsicher verschlossen werden. Und falls die Ideen Appetit gemacht haben, ein entsprechendes Rezeptbuch liegt dem Gerät bei.

Gehäuse und Innentopf sind aus bruchsicherem Cromargan® und die Doppel-Antihaftschichtbeschichtung im Topf verhindert, dass etwas anbrennt. Die Wärme wird über den Doppelschichtboden mit 220 Watt schnell und gleichmäßig verteilt. Er fasst etwa einen Liter, das entspricht rund 250 g Reis. Als Zubehör gibt es noch einen Dampf-Garaufsatz aus Cromargan® für die Zubereitung von Gemüse und einen Glasdeckel mit wärmeisoliertem Griff. Messbecher und Reislöffel runden das Paket ab.

Der Timer des WMF KÜCHENminis® Reiskochers mit Lunch-to-go-Box kann am LED-Display eingestellt werden. Das fertige Essen wird danach für bis zu 40 Minuten automatisch warm gehalten. Alle abnehmbaren Teile sind

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Görresstraße 44
80797 München
Fon +49 89 242447-47
Fax +49 89 242447-49
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de



Presseinformation

spülmaschinengeeignet. Nützliches Extra: Jedem Gerät wird ein Rezeptbuch in Kooperation mit REISHUNGER beiliegen. REISHUNGER betreibt einen Onlineshop für Reis und zahlreiche Hülsenfrüchte, der eine riesige Auswahl aus den besten Anbaugebieten der Welt anbietet; 100 Prozent sortenrein, vielfach bio und von Bauern direkt importiert.

Promo-Aktion mit REISHUNGER: Die ersten 6.000 Stück des WMF KÜCHENminis® Reiskocher mit Lunch-to-go-Box sind mit jeweils drei 150 g Paketen Basmatireis, Jasminreis und Quinoa von REISHUNGER ausgestattet. Schnell sein lohnt sich also mehrfach.

Der WMF KÜCHENminis® Reiskocher mit Lunch-to-go-Box ist zu einem UVP* von 89,99 Euro ab Oktober 2017 im Handel erhältlich.

WMF KÜCHENminis® Dörrautomat Snack to go „Gesunde Snacks und Müsliriegel selber machen“

Trockenobst, gedörrte Pilze, Kräuter, Gemüsechips, Beef Jerky oder Müsliriegel kann man im Supermarkt für gutes Geld kaufen – oder einfach selber machen und als gesunden Snack für zwischendurch genießen. Gedörrtes Gemüse oder Fleisch liefert aber auch die Grundlage für außergewöhnliche Rezepte, der Einsatz von Gedörrtem ist vielfältig. Lust auf ein Steinpilz-Risotto oder einen erfrischenden Cocktail? Dazu Chips aus Gemüse? Überraschen kann man sicher auch mit Fruchtleder, getrockneter Gemüsebrühe und gesunden Frucht-Müsliriegeln. Die werden in einer nur bei WMF mitgelieferten Müsliriegel-Silikonform hergestellt. Ein Rezeptbuch, das dem Gerät beiliegt, liefert wertvolle Tipps und Ideen. Mit dem neuen Dörrautomat Snack to go aus der Serie der WMF KÜCHENminis® lassen sich Obst, Gemüse, Fleisch, Kräuter, Pilze und vieles mehr quasi über Nacht zuhause „trocknen“. Mit 42 DB arbeitet der Dörrautomat sehr leise und auch sein Überhitzungsschutz mit Sicherheitsabschaltung lässt Sie ruhig schlafen. Durch die elektronische Luftzirkulation zur gleichmäßigen Wärmeverteilung erzielt das Gerät mit 250 Watt ein perfektes Dörrergebnis. Die Temperatur ist variabel von 30 bis 70 °C, der Timer von 0 bis 24 Stunden einstellbar. Das Gerät hat eine Abschaltautomatik, der Signalton kann ausgeschaltet werden. Im LC-Display sieht man Temperatur und Restlaufzeit.

In platzsparendem Design und einem Gehäuse aus hochwertigem Cromargan® ist er selbst in kleinen Küchen äußerst dekorativ. Je Etage hat er eine Dörrfläche von 27x17,5 cm. Das ergibt auf fünf Etagen knapp die Fläche von zwei Backblechen. Fünf feinmaschige, hochwertige Dörrgitter aus Tritan

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Görresstraße 44
80797 München
Fon +49 89 242447-47
Fax +49 89 242447-49
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de



Presseinformation

und Edelstahl sind enthalten, weitere drei Dörrgitter können hinzu gekauft werden. Einzigartig: Inklusiv ist die extra Silikonform für selbstgemachte Müsliriegel aus gesunden Zutaten und ohne Zusatzstoffe. Geliefert wird der WMF KÜCHENminis® Dörrautomat Snack to go mit zwei praktischen Aufbewahrungsboxen in verschiedenen Größen und einer Müsliriegel-Box zum Mitnehmen. Alle abnehmbaren Teile sind leicht zu reinigen.

Der WMF KÜCHENminis® Dörrautomat Snack to go ist zu einem UVP* von 119,99 Euro ab Oktober 2017 im Handel erhältlich.

WMF KÜCHENminis® 1-Ei-Kocher My Egg

„Kleines Geschenk to go“

Dieser winzige 1-Ei-Kocher ist der WMF KÜCHENminis® Geschenktipp. So praktisch und schön, dass man ihn am liebsten selbst behalten möchte. Der 1-Ei-Kocher spart Platz, Energie und sorgt für das eine, perfekt gekochte Frühstücksei. In seinem Gehäuse aus schönem Cromargan® kocht der 1-Ei-Kocher My Egg je ein Ei der Größe S-XL. Er kommt im Set mit einem schicken Eierbecher und einem Wasserdosierer mit integriertem Eipick. Und damit wirklich kein Platz verschwendet ist, kann man alles praktisch im Eierkocher aufbewahren.

Seine Haube ist aus hochwertigem Tritan, die Edelstahlheizschale leicht zu reinigen und die Ein-/Austaste leuchtet mit LED-Ring. Der WMF KÜCHENminis® 1-Ei-Kocher ist außerdem mit einem Überhitzungsschutz gesichert. Wenn das Ei in der gewünschten Härte fertig ist, erklingt ein Signalton. Das ultimative Geschenk für den Einpersonenhaushalt, quasi ein Präsent to go.

Der WMF KÜCHENminis® 1-Ei-Kocher My Egg ist zu einem UVP* von 24,99 Euro ab Oktober 2017 im Handel erhältlich.

WMF KÜCHENminis® Aroma Kaffeemaschine Glas

„Heißer Filterkaffee ab der ersten Tasse“

Filterkaffee ist wieder Trend. Jetzt gibt es bei den WMF KÜCHENminis® eine neue Aroma Filterkaffeemaschine mit Glaskanne für köstlich-aromatischen Kaffee, die einfach zu bedienen ist. Ihr Gehäuse ist aus hochwertigem Cromargan®, ihr Design kompakt und platzsparend. Die WMF KÜCHENminis® Aroma Kaffeemaschine Glas kocht bis zu fünf Tassen heißen Kaffee, der in ihrer Aromaglaskanne schön warm gehalten wird. Die Warmhalteplatte schaltet nach 40 Minuten automatisch ab, damit nichts einbrennt. Schon ab

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Görresstraße 44
80797 München
Fon +49 89 242447-47
Fax +49 89 242447-49
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de



Presseinformation

der ersten Tasse verfügt der Kaffee über das volle Aroma und ist auch richtig heiß – dafür sorgt die WMF Heißbrüh-Technologie. Und mit der WMF Aroma Perfection stellen Sie obendrein Ihre individuelle Kaffeestärke ein.

Der Filtereinsatz für Filter der Größe 2 ist selbstverständlich herausnehmbar und mit einem Tropfstopp versehen. Die Wasserstandsanzeige liegt außen, die individuelle Wasserhärte kann eingestellt werden und es gibt ein automatisches Entkalkungsprogramm. Die Wassertankbefüllung ist einfach und die Starttaste beleuchtet.

Die WMF KÜCHENminis® Aroma Kaffeemaschine Glas ist zu einem UVP* von 59,99 Euro ab Oktober 2017 im Handel erhältlich.

WMF KÜCHENminis® Langschlitz-Toaster **„Kleines Raumwunder, aber Platz für XXL“**

Zu den beliebten Frühstücksgeräten aus der Serie WMF KÜCHENminis® gesellt sich jetzt ein Langschlitz-Toaster für alle, die XXL-Toasts, lange Brote, Bagels oder Brötchen toasten möchten. Wie seine kompakten Kollegen überzeugt der neue Langschlitz-Toaster im schlanken Design aus mattem Cromargan® und ist ein echtes Schmuckstück auf der Arbeitsfläche. Seine coole Ausstrahlung bewahrt er auch, während ihm 900 Watt mächtig einheizen: Durch die WMF Keep Cool Wärmeisolierung bleibt das Edelstahlgehäuse außen beim Toasten kühl. Nach persönlicher Vorliebe lassen sich variabel Bräunungsstufen einstellen. Die Brotzentrierung sorgt für gleichmäßige Bräunung beider Seiten, Brötchen oder Croissants werden auf dem ausklappbaren Brötchenaufsatz kross. Beim neuen Mini-Langschlitz-Toaster kann man verschiedene Funktionen auswählen: Kurzes Aufwärmen oder Nachtoasten, Auftauen gefrorener Scheiben und die energiesparende Bagel-Funktion für einseitiges Toasten. Schick sind die beleuchteten Funktionstasten, praktisch die herausnehmbare Krümelschublade und die Kabelaufwicklung. Mit der mitgelieferten Zange lassen sich auch kleine Brote ohne Problem entnehmen.

Der WMF KÜCHENminis® Langschlitz-Toaster ist zu einem UVP* von 69,99 Euro ab Oktober 2017 im Handel erhältlich.

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Görresstraße 44
80797 München
Fon +49 89 242447-47
Fax +49 89 242447-49
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de



Presseinformation

WMF KÜCHENminis® Zerkleinerer „Küchenhilfe im Mini-Format“

Sie suchen eine fleißige Küchenhilfe, die Ihnen lästige Arbeiten, wie Zwiebel schneiden, abnimmt und dabei wenig Platz in Ihrer Küche braucht? Zum Zerkleinern von frischen Kräutern, Nüssen, Käse, Schokolade, aber auch für Zwiebeln und allerlei Gemüse steht ab sofort der WMF KÜCHENminis® Zerkleinerer aus Cromargan® zur Verfügung. Er erledigt alle anfallenden Arbeiten ohne Murren auf Knopfdruck mit einer Hand. Sein hochwertiges zweiflügliges Edelmesserschneidwerk schnippelt mit WMF Perfect Cut Technologie alles, was ihm unter die Klinge kommt. Sicherheitshalber funktioniert das aber nur bei aufgesetztem Deckel dank Sicherheitsverschluss. Der Zerkleinerungsbehälter fasst 400 ml und ist aus BPA-freiem Tritan. Behälter, Deckel und Messer können bequem in der Spülmaschine gereinigt werden.

Der WMF KÜCHENminis® Zerkleinerer ist zu einem UVP* von 39,99 Euro ab November 2017 im Handel erhältlich.

*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF consumer electric GmbH

16.869 Zeichen

Fotos und weitere Informationen zu diesem Artikel oder zu den Elektrokleingeräten der WMF Group können Sie anfordern unter info@pco-communications.de oder herunterladen unter www.pco-communications.de.

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Görresstraße 44
80797 München
Fon +49 89 242447-47
Fax +49 89 242447-49
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de

Presseinformation

WMF KÜCHENminis® Aroma Kaffeemaschine Thermo to go

„Feinstes Aroma, auch zum Mitnehmen“



Platzersparnis
 Ressourcenersparnis
 Energieersparnis
100 % Leistung

Design und Funktionen:

- Gehäuse aus hochwertigem Cromargan® matt
- 5 Tassen (à 125 ml) Kaffeemaschine mit Cromargan® Thermokanne
- Inklusive Thermotrunkbecher to go (300 ml) aus Cromargan®, 100% auslaufsicher und tropffrei
- WMF Keep Hot Thermoisolierung für über Stunden anhaltenden Geschmack von frisch gebrühtem, heißem Kaffee
- Kompaktes, platzsparendes Design
- Digitales LC-Display mit 24h-Timer-Funktion
- WMF Heißbrüh-Technologie für aromatischen Kaffee ab der 1. Tasse
- WMF Aroma Perfection für vollendeten Kaffeegenuss
- Herausnehmbarer Filtereinsatz (Größe 2) mit Tropfstopp
- Außenliegende Wasserstandsanzeige, einfache Wassertankbefüllung
- Abschaltautomatik nach Brühende
- Entkalkungsprogramm und Einstellung der individuellen Wasserhärte
- Beleuchtete Starttaste
- Leistung: 870 Watt

UVP* (inkl. MwSt.): 79,99 Euro

Die WMF KÜCHENminis® Aroma Kaffeemaschine Thermo to go erhalten Sie ab Oktober 2017 im Fach- und Einzelhandel.

*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF consumer electric GmbH

Kontakt:

p.co communications
 Petra Reppert
 Görresstraße 44
 80797 München
 Fon +49 89 242447-47
 Fax +49 89 242447-49
 petra.reppert@p-co-com.de
 www.pco-communications.de

Presseinformation

WMF KÜCHENminis® Reiskocher mit Lunch-to-go-Box

„Reis, Quinoa, Gemüse & mehr schonend garen“



Design und Funktionen:

- Reiskocher mit Lunch-to-go-Box für Reis, Quinoa, Gemüse u.v.a.m.
- Platzsparendes Gehäuse aus hochwertigem Cromargan®
- Innentopf aus Cromargan® – kein Anbrennen durch Doppel-Antihaftbeschichtung. Mit to-go-Deckel, Transport ohne Umfüllen
- Doppelschichtboden für eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung
- Füllvolumen Innentopf ca. 1,0 l (= ca. 250 g Reis)
- Dampf-Garaufsatz aus Cromargan®, Glasdeckel mit wärmeisoliertem Griff
- Praktisches Zubehör wie Messbecher und Reislöffel
- LED-Display
- Timer-Funktion
- Automatische Warmhaltefunktion (40 Minuten)
- Alle abnehmbaren Teile spülmaschinengeeignet
- Leistung: 220 Watt

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

Den Reiskocher mit Lunch-to-go-Box erhalten Sie ab Oktober 2017 im Fach- und Einzelhandel.

*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF consumer electric GmbH

Kontakt:

p.co communications
 Petra Reppert
 Görresstraße 44
 80797 München
 Fon +49 89 242447-47
 Fax +49 89 242447-49
 petra.reppert@p-co-com.de
 www.pco-communications.de

Presseinformation

WMF KÜCHENminis® Dörrautomat Snack to go

„Gesunde Snacks und Müsliriegel selber machen“



Platzersparnis

Ressourcenersparnis

Energieersparnis

100 % Leistung



Design und Funktionen:

- Kompakter, platzsparender Dörrautomat (280x190x215) für Obst, Gemüse, Fleisch, Kräuter, Pilze etc.
- Gehäuse aus hochwertigem Cromargan®
- Extra Silikonform für selbstgemachte Müsliriegel
- Inklusive Aufbewahrungsboxen in versch. Größen, Müsliriegel-Box zum Mitnehmen
- Leiser Betrieb (42 DB)
- Optimales Dörrergebnis dank elektronischer Luftzirkulation zur gleichmäßigen Wärmeverteilung
- Dörr-Fläche: je 27x17,5 cm = 472,5 cm² (= gesamt 2.362,5 cm²)
- Überhitzungsschutz/Sicherheitsabschaltung
- LC-Display für Temperatur-und Restlaufanzeige
- Variable Temperatureinstellung 30-70°C mit Abschaltautomatik und ausschaltbarem Signalton
- Individuell einstellbarer Timer: 0-24 Stunden
- 5 feinmaschige, hochwertige Dörrgitter aus Tritan und Edelstahl, 3 zusätzliche Dörrgitter als Zubehör erhältlich
- 250 Watt; Energieersparnis
- PLUS: Ein Rezeptbuch mit Tipps rund ums Dörren liegt jedem Dörrautomaten bei

UVP* (inkl. MwSt.): 119,99 Euro

Den WMF KÜCHENminis® Dörrautomat Snack to go erhalten Sie ab Oktober 2017 im Fach- und Einzelhandel.

*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF consumer electric GmbH

Kontakt:

p.co communications
 Petra Reppert
 Görresstraße 44
 80797 München
 Fon +49 89 242447-47
 Fax +49 89 242447-49
 petra.reppert@p-co-com.de
 www.pco-communications.de

Presseinformation

WMF KÜCHENminis® 1-Ei-Kocher My Egg

„Kleines Geschenk to go“



84 % Platzersparnis
 63 % Ressourcenersparnis
 80 % Energieersparnis
100 % Leistung

Design und Funktionen:

- Cromargan® matt
- Eierkocher für ein Ei (Größe S-XL)
- Separater Wassermengendosierer mit integriertem Eipick für weiche bis harte Eier
- Inklusive edlem Eierbecher aus Cromargan® – platzsparend im Eierkocher aufzubewahren
- Ideal auch als Geschenk
- Haube aus hochwertigem Tritan
- Edelstahlheizschale, leicht zu reinigen
- Ein-/Austaste mit LED-Ring
- Automatischer Signalton bei Erreichen der ausgewählten Eihärte
- Überhitzungsschutz

UVP* (inkl. MwSt.): 24,99 Euro

Den WMF KÜCHENminis® 1-Ei-Kocher My Egg erhalten Sie ab Oktober 2017 im Fach- und Einzelhandel.

*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF consumer electric GmbH

WMF Green Logo: Im Vergleich zum STELIO Eierkocher. Geprüft durch technikzuhaus.de. Die Ressourcenersparnis bezieht sich auf Materialeinsatz und Transportvolumen. Die Energieersparnis bezieht sich auf die höchste Leistungsaufnahme bei maximaler Füllmenge.

Kontakt:

p.co communications
 Petra Reppert
 Görresstraße 44
 80797 München
 Fon +49 89 242447-47
 Fax +49 89 242447-49
 petra.reppert@p-co-com.de
 www.pco-communications.de

Presseinformation

WMF KÜCHENminis® Aroma Kaffeemaschine Glas

„Heißer Filterkaffee ab der ersten Tasse“



Platzersparnis

Ressourcenersparnis

Energieersparnis

100 % Leistung

Design und Funktionen:

- Gehäuse aus hochwertigem Cromargan® matt
- Kaffeemaschine mit Aromaglaskanne für 5 Tassen (à 125 ml)
- Kompaktes, platzsparendes Design
- WMF Aroma Perfection für individuellen Kaffeegenuss
- WMF Heißbrüh-Technologie für aromatischen Kaffee ab der ersten Tasse
- Herausnehmbarer Filtereinsatz (Größe 2) mit Tropfstopf
- Außenliegende Wasserstandsanzeige
- Entkalkungsprogramm und Einstellung der individuellen Wasserhärte
- Warmhalteplatte mit Abschaltautomatik
- Einfache Wassertankbefüllung
- Beleuchtete Starttaste
- Leistung: 710 Watt

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

Die WMF KÜCHENminis® Aroma Kaffeemaschine Glas erhalten Sie ab Oktober 2017 im Fach- und Einzelhandel.

*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF consumer electric GmbH

Kontakt:

p.co communications
 Petra Reppert
 Görresstraße 44
 80797 München
 Fon +49 89 242447-47
 Fax +49 89 242447-49
 petra.reppert@p-co-com.de
 www.pco-communications.de

Presseinformation

WMF KÜCHENminis® Langschlitz-Toaster

„Kleines Raumwunder, aber Platz für XXL“



41 % Platzersparnis*

60 % Ressourcenersparnis*

100 % Leistung

Design und Funktionen:

- Platzsparender Langschlitz-Toaster für 2 Scheiben XXL-Toast, eine lange Brotscheibe, Bagels und Brötchen
- Cromargan® matt
- WMF Keep Cool Wärmeisolierung – lässt das Edelstahlgehäuse auch während des Toastens kühl
- Variabel einstellbare Bräunungsstufen
- Integrierter Brötchenaufsatz zum Aufbacken von Brötchen und Croissants
- Integrierte Brötchenzentrierung für gleichmäßige Bräunung beider Brotseiten
- Umfangreiche Funktionen: Aufwärmen/Nachtoasten, Auftauen gefrorener Scheiben und Bagel-Funktion zum einseitigen, energiesparenden Toasten
- Beleuchtete Funktionstasten (Stopp, Aufwärmen/Nachtoasten, Auftauen, Bagel)
- Herausnehmbare Krümelschublade
- 900 Watt Leistung
- Kabelaufwicklung
- Inkl. praktischer Zange zum Herausnehmen auch kleiner Brotscheiben

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

Den WMF KÜCHENminis® Langschlitz-Toaster erhalten Sie ab Oktober 2017 im Fach- und Einzelhandel.

*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF consumer electric GmbH

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

Kontakt:

p.co communications
 Petra Reppert
 Görresstraße 44
 80797 München
 Fon +49 89 242447-47
 Fax +49 89 242447-49
 petra.reppert@p-co-com.de
 www.pco-communications.de

Presseinformation

WMF KÜCHENminis® Zerkleinerer

„Küchenhilfe im Mini-Format“



66 % Platzersparnis*

37 % Ressourcenersparnis*

47 % Energieersparnis*

100 % Leistung

Design und Funktionen:

- Kompakter Zerkleinerer
- Gehäuse Cromargan® matt
- Hochwertiges zweiflügliges Edelmessermesser mit WMF Perfect Cut Technologie, herausnehmbar
- Zum Zerkleinern von Kräutern, Nüssen, Käse, Schokolade, Zwiebeln u.v.a.m.
- Komfortable Einhandbedienung
- Sicherheitsverschluss zur Inbetriebnahme nur bei aufgesetztem Deckel
- Zerkleinerungsbehälter (0,4 l) aus BPA-freiem Tritan, abnehmbar
- Alle abnehmbaren Teile spülmaschinengeeignet (Behälter, Deckel, Messer)

UVP* (inkl. MwSt.): 39,99 Euro

Den WMF KÜCHENminis® Zerkleinerer erhalten Sie ab November 2017 im Fach- und Einzelhandel.

*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF consumer electric GmbH

WMF Green Logo: Im Vergleich zum LINEO Zerkleinerer. Geprüft durch technikzuhaus.de. Die Ressourcenersparnis bezieht sich auf Materialeinsatz und Transportvolumen. Die Energieersparnis bezieht sich auf die höchste Leistungsaufnahme bei maximaler Füllmenge.

Kontakt:

p.co communications
 Petra Reppert
 Görresstraße 44
 80797 München
 Fon +49 89 242447-47
 Fax +49 89 242447-49
 petra.reppert@p-co-com.de
 www.pco-communications.de