

Geislingen, September 2021

Profi-Pfanne für perfektes Anbraten:

WMF Ultimate

Langlebigkeit, Hitzebeständigkeit und ein gleichmäßig flacher Boden – drei Anforderungen, den jede Pfanne in der Profiküche entsprechen muss. Inspiriert von diesem Anspruch bringt WMF diesen Herbst eine Neuheit auf den Markt: WMF Ultimate, eine Pfanne mit absolut flachem Boden, wodurch ein noch perfekteres, gleichmäßigeres Anbraten ermöglicht wird. Mit der WMF Ultimate, die als Bratpfanne oder Servierpfanne erhältlich ist, kommt professionelles Equipment auch zu Hobbyköchen nach Hause.

Ob Healthy Hedonism, New Cooking oder Gourmet Gardening – die Trends rund um das Thema Genuss sind nach wie vor ungebrochen groß. Was das heißt? Essen wird als bewusster Genuss zelebriert und in Töpfe und Pfannen wandern nur hochwertige, bestenfalls saisonale Produkte. Natürlich gehört zu dieser nachhaltigen Lebensweise auch, auf bestes Küchenequipment zu setzen, damit nicht nur die Startbedingungen, sondern auch die Ergebnisse optimal sind. Die neue WMF Ultimate Pfanne wird diesen Ansprüchen mehr als gerecht, denn sie ermöglicht dank des extrem flachen Bodens perfekt gleichmäßige Bratergebnisse für Steak, Gemüse & Co und ist als reine Edelstahlpfanne komfortabel für jedes Gericht nutzbar.

Der Clou: Durch die ultra-flache Beschaffenheit des Pfannenbodens wird die Bodenkonkavität auch bei scharfem Anbraten stark reduziert und dadurch eine absolut gleichmäßige Hitzeverteilung erreicht. So wird Fleisch außen perfekt gebräunt, bleibt innen aber zart und saftig. Das Geheimnis hinter dem innovativen Pfannen-Boden liegt im Material: WMF Cromargan® Ultimate Edelstahl – entwickelt für ein perfektes Anbraten. Ein absolutes Plus ist die komfortable Nutzung auch bei anspruchsvollen Anforderungen, denn die Pfanne ist gänzlich aus Edelstahl gefertigt, inklusive eines leichten Hohlgriffs, ganz wie bei Profi-Kochwerkzeugen. Der Hohlgriff sorgt dafür, dass die Pfanne auch beim Braten auf hohen Temperaturen angehoben werden kann und zum Nachgaren oder Warmhalten der Speisen bequem in den Backofen wandern kann. Besonderes Designmerkmal der WMF Ultimate sind die sichtbaren Schweißpunkte des Griffs am Pfannenkörper, welche ihre besondere Robustheit widerspiegeln.



Die WMF Ultimate ist dank WMF TransTherm® Allherdboden mit allen Herdplatten (auch Induktion) kompatibel. Verfügbar ist sie in zwei Ausführungen – als Brat- und als Servierpfanne – jeweils in drei verschiedenen Größen (Ø 20, 24 & 28 cm).

Produktsortiment

Material: WMF Cromargan® Ultimate
Erhältlich ab: Oktober 2021

WMF Ultimate Bratpfanne:

Ø 20 cm, UVP* 79,99 Euro
Ø 24 cm, UVP* 89,99 Euro
Ø 28 cm, UVP* 99,99 Euro

WMF Ultimate Servierpfanne:

Ø 20 cm, UVP* 89,99 Euro
Ø 24 cm, UVP* 99,99 Euro
Ø 28 cm, UVP* 109,99 Euro

Presseinformation



* Unverbindliche Preisempfehlung der WMF GmbH

Über die Marke WMF

Seit über 165 Jahren setzt die Marke WMF Maßstäbe mit ihren Innovationen und wirkt im Markt als wichtiger Impulsgeber. Und das mit Produkten, deren ausgezeichnetes Design, perfekte Funktionalität und beste Qualität Lust auf kulinarische Erlebnisse machen. Vom Vorbereiten und Kochen bis hin zum Essen und Trinken. Vier Momente, in denen die Marke WMF mitten im Leben der Kunden ist. Mit WMF Produkten wird bereits das Machen zum Genuss. Von der Vorbereitung mit präzise schneidenden Küchenmessern, dem Kochen mit innovativem Kochgeschirr über das Essen mit formschönen Bestecken bis hin zu Karaffen für Getränke sowie Tischaccessoires. Mit Produkten der Marke WMF werden alle diese Augenblicke zu etwas Besonderem. WMF ist eine Marke der WMF Group mit Sitz in Geislingen an der Steige, die seit Ende 2016 zum französischen Groupe SEB Konzern gehört.

Pressekontakt

haebmau.
janina schmidt
franz-joseph-str. 1 | 80801 muenchen
tel. +49 89 381 08-285
wmf@haebmau.de
www.haebmau.de