

Geislingen, Juli 2021

Vom Herd, zum Ofen, auf den Tisch:

WMF Click & Serve Kochgeschirr

Mit dem neuen Click & Serve Edelstahl-Kochgeschirr bringt die Marke WMF eine Produktinnovation im Cooking-Bereich auf den Markt: Besonderer Clou des schönen und vielseitig einsetzbaren Kochgeschirrs ist der abnehmbare Griff, der überall (360 Grad) an Töpfen und Pfannen adaptiert werden kann. Dadurch kann das Kochgeschirr vielseitig auf dem Herd, im Ofen, auf dem Tisch und im Kühlschrank eingesetzt werden.

Vom Herd, in den Ofen, auf den Tisch – mit dem neuen WMF Kochgeschirr Click & Serve wird die Handhabung – dank des abnehmbaren Griffes – noch einfacher, egal ob beim Kochen, Braten, Backen oder beim Servieren und anschließendem Aufbewahren. Besonders praktisch ist das bei den immer beliebter werdenden One-Pot-Gerichten oder trendiger Ofen-Pasta. Denn das Spülen von mehreren Töpfen entfällt hier ganz einfach: Die WMF Click & Serve Kasserole wandert nämlich samt Nudeln, Tomaten, Feta, etwas Öl, Gewürzen und so viel Wasser, dass die Nudeln bedeckt sind, in den Ofen. Nach etwa 35 Minuten die Kasserole mit dem praktischen – und kühlem – Griff aus dem Ofen nehmen und alles umrühren. Direkt auf dem gedeckten Tisch servieren, fertig ist der leckere Home-Office Lunch – extra schnell dank stylischem Alleskönner-Kochgeschirr.

360 Grad Funktionalität

Die Befestigung des Griffes erfolgt ohne Halteklammern am seitlichen Edelstahl-Rand des Kochgeschirrs, die Position ist dabei frei wählbar (360 Grad am Kochgeschirr). Die patententerte Technologie sorgt für einen sicheren Halt ohne Wackeln des Griffes. Der Griff selbst hat dabei keinerlei Lebensmittelkontakt, zudem ist er äußerst stabil und hält einer Belastung von bis zu zehn Kilogramm stand. Das Öffnen und Schließen der Griff-Befestigung ist sehr einfach per Ein-Hand-Bedienung möglich.

Der abnehmbare Griff ermöglicht nicht zuletzt auch eine platzsparende Aufbewahrung des Kochgeschirrs, so ist eine Platzersparnis von bis zu 50 Prozent (im Vergleich zu herkömmlichen WMF Kochgeschirren) möglich. Durch flache Schmetterlingsgriffe an den Deckeln sind auch diese perfekt stapelbar und platzsparend aufzubewahren.

Das Kochgeschirr besteht aus robustem Cromargan® und ist für alle Herdarten (inklusive Induktion) geeignet. Es verfügt über den WMF TransTherm®-Allherdboden, der für beste Wärmeverteilung und damit ein gleichmäßiges Kochen sorgt. Die Glasdeckel ermöglichen zudem energiesparendes Sichtkochen und dank eines breiten Schüttrandes ist ein tropffreies Ausgießen ebenfalls gewährleistet. Die tiefen Pfannen verfügen (wahlweise) über eine langlebige PermaDur Antihaf-Beschichtung.

Produktsortiment:

- Kasserolle, ø 16 cm: UVP* 59,99 Euro.
- Kasserolle, ø 20 cm: UVP* 69,99 Euro.
- Kochtopf, ø 24 cm: UVP* 79,99 Euro.
- Bratpfanne unbeschichtet, ø 24 cm: UVP* 79,99 Euro.
- Bratpfanne unbeschichtet, ø 28 cm: UVP* 89,99 Euro.
- Bratpfanne beschichtet, ø 20 cm: UVP* 79,99 Euro.
- Bratpfanne beschichtet, ø 24 cm: UVP* 89,99 Euro.
- Bratpfanne beschichtet, ø 28 cm: UVP* 99,99 Euro.
- Wokpfanne beschichtet, ø 26 cm: UVP* 99,99 Euro.



Presseinformation



- Deckel, ø 16 cm: UVP* 17,99 Euro.
- Deckel, ø 20 cm: UVP* 22,99 Euro.
- Deckel, ø 24 cm: UVP* 27,99 Euro.
- Deckel, ø 26 cm: UVP* 29,99 Euro.
- Griff: UVP* 49,99 Euro.
- Set 6-teilig: UVP* 349,00 Euro.



- Set 6-teilig: UVP* 349,00 Euro.
Bratpfanne beschichtet (ø 28 cm), Kochtopf (ø 24 cm), Kasserolle (ø 16 oder 20 cm), 2 Deckel (ø 20 und 24 cm) & 1 Griff.
- Set 3-teilig: UVP* 229,00 Euro.
2 Bratpfannen beschichtet (ø 24 und 28 cm) & 1 Griff.

* Unverbindliche Preisempfehlung der WMF GmbH.

Das WMF Click & Serve Kochgeschirr ist ab Oktober 2021 im Handel verfügbar.

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.
kristina präg
franz-joseph-str. 1 | 80801 muenchen
tel. +49 89 381 08-179
wmf@haebmau.de
www.haebmau.de