



Geislingen, März 2021

Multifunktionale Höchstleistung für Küchen-Profis:

WMF Profi Plus Fleischwolf

Die Marke WMF erweitert ihr Produktangebot im Segment der Speisenzubereitung – mit dem neuen WMF Profi Plus Fleischwolf ist es ab sofort möglich, zuhause selbst Hackfleisch zu produzieren. Der neue Fleischwolf ist nicht nur robust und erstklassig konstruiert, er bietet auch beste Ausstattung mit hochwertigem und umfangreichem Zubehör. Gemacht für die höchsten Ansprüche von Küchen-Profis.

Wer glaubt, mit einem Fleischwolf lediglich für die Hackfleisch-Produktion richtig beraten zu sein, wird positiv überrascht sein. Zwar gilt das Tool für den klassischen Fleisch- und Wurst-Einsatz seit Jahrhunderten als unschlagbar, doch haben sich längst neue kreative Nutzungsmöglichkeiten etabliert. Der WMF Profi Plus Fleischwolf erweist sich mit zwei Aufsätzen (Durchmesser 10 & 19 mm) auch für fleischfreie Varianten als besonders praktisch. So gelingt die Zerkleinerung von Gemüse, das Mahlen von Kichererbsen für die Falafel-Masse bis hin zur Fertigung von Spritzgebäck mühelos. Auch in Sachen Nachhaltigkeit kommen anspruchsvolle Küchen-Profis mit Selfmade-Anspruch auf ihre Kosten: Reste aus Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch verwandelt der Zerkleinerer im Nu in feine Pasten oder kräftige Gemüsebrühen zum Würzen sämtlicher Speisen – ein Küchenbegleiter, der zahlreiche Disziplinen beherrscht und damit die Küchen-Kreativität rundum anregt und zum Selbermachen motiviert.

Höchste Funktionalität für beste Ergebnisse

Der WMF Profi Plus Fleischwolf erscheint mit seinem robusten Gehäuse aus Aluminium-Druckguss in einem schlichten und gleichzeitig eleganten Design. Er bietet eine schnelle und sichere Fleischverarbeitung, unkompliziert und intuitiv steuerbar per Drehknopf und LED-Touch-Display. Dank des Displays und seiner Leuchtanzeige der gewählten Geschwindigkeitsstufe ist die Handhabung absolut komfortabel und präzise. Mit seinem hochwertigen und umfangreichen Zubehör ist das Gerät für die Zubereitung unterschiedlichster Fleischarten geeignet: Egal ob Fisch, Geflügel, Schwein, Lamm oder Rind – der WMF Profi Plus Fleischwolf zerkleinert zuverlässig.

Für beste Ergebnisse sorgen der WMF Hochleistungsmotor mit 350 Watt und einer hohen Blockierleistung von 2.200 Watt sowie der dreiteilige Schneide-Satz (bestehend aus Vorschneider, Kreuzmesser und Lochscheibe) aus hochwertigem Edelstahl. Der Profi Plus Fleischwolf arbeitet jedoch nicht nur sehr schnell, sondern auch angenehm leise, mit weniger als 75 Dezibel Geräuschpegel während der Zubereitung. Dem Anspruch der Marke WMF entsprechend, hält der neue Fleischwolf dabei auch einen hohen Sicherheitsstandard ein, das Gerät ist GS-zertifiziert, erfüllt also die Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes. Dies bestätigt das GS-Siegel für „Geprüfte Sicherheit“. Der GS-zertifizierte Sicherheitsmechanismus sorgt dafür, dass die Förderschnecke sich nur dann dreht, wenn der Schraubring korrekt aufgesetzt ist.

Zur Auswahl des umfangreichen Zubehörs gehören drei Lochscheiben mit unterschiedlichen Lochgrößen (3, 4 & 7 mm), die aus hochwertigem Edelstahl gefertigt sind. Im Lieferumfang sind zudem eine breite Edelstahl-Einfüllschale für die Fleischeingabe und ein dazu passender Stopfer mit Edelstahlkappe sowie die Aufsätze für Wurst- oder Kebbe-Herstellung und das Spritzgebäck (allesamt BPA-frei) enthalten, ebenso wie eine Reinigungshilfe aus Silikon für die Lochscheiben.

Produktdetails:

- **Robustes Design:** Gehäuse aus Aluminium-Druckguss.
- **Hochwertiges Material:** 3-teiliger Schneide-Satz (Vorschneider, selbstschärfendes Kreuzmesser und Lochscheiben) aus Edelstahl.
- **Intuitive Bedienung:** Touch-Control LED-Display zum Einstellen von 4 unterschiedlichen Geschwindigkeitsstufen und Drehknopf mit Vor- und Rücklauffunktion sowie zum Auswurf des Fleisch-Aufsatzes.
- **WMF High Performance:** 350 Watt Motor mit 2.200 Watt Blockierleistung.

- **Leiser Betrieb:** Weniger als 75 Dezibel Geräuschpegel.
- **Umfangreiche Ausstattung:** 3 verschiedene Lochscheiben (3, 4 & 7 mm).
- **Funktionelles Zubehör:** Breite Einfüllschale und dazu passender Stopfer für Fleischeingabe sowie 2 Aufsätze für Wurstherstellung (Dicke 10 & 19 mm), 1 Aufsatz für Kebbe-Zubereitung und 1 Spritzgebäck-Aufsatz (alle BPA-frei).
- **Platzsparende Konzeption:** Integrierte Aufbewahrungsmöglichkeit für die beiden nicht genutzten Lochscheiben an der Geräterückseite und integrierte Kabel-Aufwicklung.
- **Geprüfte Sicherheit:** GS-zertifiziertes Gerät.
- **Erleichterte Reinigung:** Praktisches Hilfswerkzeug zur Reinigung der Lochscheiben.



Der WMF Profi Plus Fleischwolf ist ab Juli 2021 zu einem UVP* von 349,99 Euro im Handel erhältlich.

* 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.
teresa mantel
franz-joseph-str. 1 | 80801 muenchen
tel. +49 89 381 08-147
teresa.mantel@haebmau.de
www.haebmau.de