

Geislingen, März 2021

Premium-Design trifft auf perfekte Grillergebnisse:

WMF Profi Plus Kontaktgrill Perfection

Die Marke WMF stärkt ihre Kompetenz im Segment der Elektro-Tischgrills und bringt mit dem Profi Plus Kontaktgrill Perfection einen neues Hochleistungsgerät auf den Markt. Der neueste WMF Tischgrill vereint hochwertiges Design und erstklassige Technologie mit umfangreicher Funktionalität unter Einhaltung höchster Sicherheitsstandards. Dank automatischer Sensortechnologie sorgt der WMF Profi Plus Kontaktgrill für perfekte Grillergebnisse unabhängig von Dicke und Größe des Grillguts.

Große gesellschaftliche Trends wie Flexibilisierung und Urbanisierung beeinflussen unsere Esskultur permanent und etablieren „Snackification“ als neue Genuss-Bewegung. Noch vor einigen Jahren waren Snacks lediglich eine schnelle Lösung, um den Heißhunger zu stillen. Heute sind damit kleine, aber vollwertige Mahlzeiten gemeint, die in Sachen Genuss und Gesundheit keinerlei Kompromisse einfordern, sondern traditionelle Mahlzeiten gekonnt ersetzen. Denn: Nicht mehr die Essenszeiten strukturieren den immer schneller werdenden Arbeitstag, sondern umgekehrt. Gefragt sind flexible Genuss-Helfer, wie der WMF Profi Plus Kontaktgrill Perfection, der sich rundum an unsere individuellen (Grill-)Bedürfnisse anpasst. Allzeit bereit für einen genussvollen Mini-Snack – vom klassischen Steak über Grillgemüse bis hin zu veganen Soja-Alternativen – kommen Grillgourmets zuhause damit rund um die Uhr auf ihre Kosten. Das hochwertige Cromargan®-Gehäuse, ein in den Griff integriertes LED-Touch-Display sowie die unverkennbare WMF-Designsprache bilden einen überzeugenden Dreiklang aus Qualität, Digitalität und Optik.

Umfangreiche Funktionalität trifft hochklassige Technologie

Das Gerät verfügt bei seinen kraftvollen 2.000 Watt Leistung über sechs voreingestellte Garprogramme zum Grillen von Burgern, Hühnerbrust, Panini, Wurst, Steaks und Fisch. Die jeweilige Garstufe wird in diesen voreingestellten Programmen zusätzlich von einem Sensor überwacht, der die Temperatur und Garzeit automatisch der Größe und Dicke des Grillguts anpasst und somit immer für perfekte Grillergebnisse sorgt. Zudem ist ein manueller Modus für Gemüse oder individuell einstellbare Garzeiten bei gleichbleibender Temperatur verfügbar. Nicht zuletzt verfügt der WMF Profi Plus Kontaktgrill Perfection auch über ein Auftau-Programm: in Verbindung mit dem jeweils passenden Automatikprogramm kann so auch tiefgefrorenes Gargut auf den Punkt gegrillt werden.

Die beiden gerippten Aluminium-Druckguss-Grillplatten sind antihaftbeschichtet, einfach abnehmbar und spülmaschinengeeignet, wodurch der Grill schnell und unkompliziert gereinigt werden kann. Auch die praktische Fettauffangschale kann ausgebaut und somit einfach gereinigt werden. Dem Anspruch der Marke WMF entsprechend, hält der Profi Plus Kontaktgrill Perfection höchste Sicherheitsstandards ein: So verfügt das Gerät über eine Zertifizierung mit dem GS-Siegel für „Geprüfte Sicherheit“ im Rahmen des Produktsicherheitsgesetzes.

Produktdetails:

- **Elegantes Design:** Gehäuse aus hochwertigem Cromargan® matt.
- **Hochwertiges Material:** Antihaftbeschichtete Aluminium-Druckguss-Grillplatten.
- **Einfache Steuerung:** Intuitives LED-Touch-Display aus WMF Qualitätsglas.
- **WMF High Performance:** Kraftvolle 2.000 Watt Leistung.
- **Umfangreiche Funktionalität:** 6 voreingestellte Garprogramme, 1 manueller Modus und Auftaufunktion.
- **Perfekte Garergebnisse:** Automatische Sensor-Technologie, die Temperatur und Garzeit der Größe und Dicke des Grillguts anpasst.
- **Geprüfte Sicherheit:** GS-zertifiziertes Gerät.
- **Müheleose Reinigung:** Abnehmbare und spülmaschinengeeignete Grillplatten und Fettauffangschale.



Der WMF Profi Plus Kontaktgrill Perfection ist ab Juni 2021 zu einem UVP* von 249,99 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