

Geislingen, März 2022

Der Topf, der immer wieder beeindruckt:

WMF Kochgeschirr-Serie Iconic



Mit WMF Iconic bringt die Marke WMF eine Kochgeschirr-Serie auf den Markt, die hervorragendes Design mit der bestmöglichen Qualität für Töpfe kombiniert. Eine elegante konische Form, ein ultraflacher Deckel und architektonische Griffe sind die herausragenden Designmerkmale der neuen ikonischen Serie aus satiniertem Cromargan®. WMF Iconic macht den Unterschied in jeder Küche. Zudem verfolgt WMF bei der Iconic Serie einen nachhaltigen Ansatz und verzichtet bei diesen Produkten vollständig auf Plastikverpackungen. Stattdessen kommen wiederverwendbare Textilbeutel zum Einsatz.

Design ist ein wesentlicher Faktor bei der Auswahl nicht nur von Kochgeschirr. Viele am Markt befindliche Kochgeschirr-Serien haben ein zylindrisches Design. Entsprechend einzigartig und funktional präsentiert sich die neue WMF Iconic Produkt-Reihe. Eine Kochgeschirr-Serie, die mit ihrer eleganten konischen Gestaltung, einem stylischen, flachen Edelstahldeckel und

Presseinformation

TK 01/22



architektonischen Griffen für maximale Ergonomie besticht. Durch die schlanke, minimalistische Silhouette wird WMF Iconic zum Eye-Catcher in jeder Küche.

Hergestellt aus satiniertem Cromargan®, bietet WMF Iconic exzellente Kocheigenschaften, ist langlebig, robust und optimal wärmeleitend. Mit dem WMF Transtherm® Allherdboden sind die Töpfe für alle Herdarten, inklusive Induktion, geeignet. Eine Mess-Skala an der Innenseite erleichtert die Dosierung der Zutaten.

Die WMF Iconic Kochgeschirr-Serie bietet zudem eine hohe Funktionalität: Sie ist mit architektonischen, ergonomisch ausgelegten Hohlgriffen ausgestattet, wodurch die Griffe auch bei längerer Kochdauer nicht heiß werden. Lange Griffe bei den Stiel-Kasserollen unterstützen die Ergonomie und sorgen für die perfekte Balance beim Handling. Die Griffe harmonisieren insgesamt ideal mit den flachen Deckeln. Jeder Deckel verfügt über eine Dampföffnung für einen kontrollierten Dampfaustritt, die zur Sicherheit mit einem „Dampf“-Icon gekennzeichnet ist. Ein breiter Schüttrand sorgt bei den Töpfen für ein einfaches und tropffreies Ausgießen. Für den 28 cm Bratentopf ist zudem ein Dämpfeinsatz mit Silikondichtung für Dampfkontrolle und Überkochschutz erhältlich.



Produktsortiment

Material: WMF Cromargan®

Erhältlich ab: April 2022

WMF Iconic Bratentopf, Ø 22 cm und Ø 24 cm

UVP* 149,99 Euro und 199,99 Euro

WMF Iconic Fleischtopf, Ø 18 cm, Ø 22 cm und Ø 24 cm

UVP* 129,99 Euro, 139,99 Euro und 159,99 Euro

Presseinformation

TK 01/22



WMF Iconic Stielkasserolle Topf Ø 18 cm

UVP* 119,99 Euro

WMF Iconic Bräter Ø 28 cm

UVP* 179,99 Euro

WMF Iconic Dämpfeinsatz mit Silikondichtung für Iconic Bräter Ø 28 cm

UVP* 69,99 Euro

WMF Iconic Bräter Ø 28 cm mit Dämpfeinsatz

UVP* 229,99 Euro

* Unverbindliche Preisempfehlung der WMF GmbH

Über WMF

WMF, kurz für Württembergische Metallwarenfabrik, ist ein führender Premiumanbieter für Haushaltsprodukte, professionelle Kaffeemaschinen und Hotelequipment. WMF steht für Innovation aus Tradition und überzeugt mit Entwicklung und Design „Made in Germany“.

Unter den Marken WMF, Silit und Kaiser bietet das Unternehmen Produkte zum Zubereiten, Kochen, Essen, Trinken und Backen für den Gebrauch zu Hause. Geschäftskund*innen, insbesondere aus Gastronomie und Hotellerie, stehen Produktsortimente rund um die Kaffe Zubereitung sowie für den gedeckten Tisch und das Buffet unter den Marken WMF, Schaerer, Curtis und Hepp zur Verfügung.

WMF ist mit seinen Produkten in über 120 Ländern vertreten und hat mehr als 6000 Mitarbeiter*innen. In Deutschland, Österreich und der Schweiz, aber auch im restlichen Europa sowie weltweit z.B. in China betreibt WMF insgesamt rund 350 eigene Shops. Das Unternehmen wurde 1853 in Geislingen an der Steige gegründet und gehört seit Ende 2016 zum französischen Groupe SEB Konzern.

Weitere Informationen unter www.wmf.com

Pressekontakt *(bitte nicht drucken)*

Redaktionsbüro Stehle
Emdener Str. 5
90425 Nürnberg
Telefon: 0911 3 777 900
E-Mail: redaktionsbuero-stehle@t-online.de