

Geislingen, Juli 2021

Die Perfektion des Geschmacks: Fusiontec Aromatic – mit Kondensationsdeckel:

WMF Fusiontec Aromatic

Mit der neuen WMF Fusiontec Aromatic-Kollektion erweitert die Marke WMF ihr Fusiontec-Sortiment im Herbst 2021 um eine Kochgeschirr-Serie, die speziell für Schmor- und Bratgerichte konzipiert ist. Das neue Kochgeschirr eignet sich ideal für eine schonende Zubereitung und ermöglicht dank seiner innovativen Deckel-Technologie zarte, gesunde und leckere Kochergebnisse. Dem WMF-eigenen Anspruch folgend, ist dabei auch das Design herausragend – Töpfe und Bräter sind entweder in edlem Schwarz oder im Trendton Rose Quartz erhältlich. Die WMF Fusiontec Aromatic-Kollektion ist Teil der neuen WMF Signature Line.

Kein Wunder, dass Fusiontec auch für Sterne Köche beim Kochen zuhause die persönliche Wahl ist. Wie bei Deutschlands jüngster Michelin-Sterne-Köchin Julia Komp, eine der aufstrebenden Stars in der Szene und neueste Kooperationspartnerin von WMF. Fragt man Julia nach ihren zentralen Arbeitsutensilien, so erhält man die Antwort: „Messertasche, Kochklamotten und das richtige Equipment sind wohl am wichtigsten.“ Diese Ansicht verbindet Julia mit WMF: Nicht nur die Qualität der Zutaten spielen eine zentrale Rolle, sondern ebenso die Qualität der Materialien. Fusiontec Aromatic bietet nicht nur exzellente Kocheigenschaften, sondern gart die Zutaten dank innovativem Deckel auch extra schonend – ideal für Jeden, der genauso viel Wert auf Qualität legt, wie Julia Komp.

Clevere Funktionen

Die neue Fusiontec-Serie Aromatic der Marke WMF wartet mit einem Clou auf: Sie verfügt über einen Edelstahldeckel mit Kondensationsnoppen für noch köstlichere und zarte Speisen. Die Noppen auf der Innenseite des Deckels sorgen dafür, dass sich das entstehende Kondenswasser überall im Topfinneren, also gleichmäßig auf dem Kochgut verteilt. Dadurch wird der gesamte Kochvorgang gleichmäßiger, da das Kochgut einheitlich gegart wird. Dank des speziellen Designs und der besonderen Form des Deckels ist es zudem möglich, eine verstärkte Kondensationswirkung zu erreichen, indem Eiswürfel auf dem geschlossenen Deckel platziert werden. Dadurch bleibt bis zu 25 Prozent* mehr Feuchtigkeit beim Kochen erhalten, was das Kochgut deutlich saftiger und zarter macht.

* Basierend auf externen Labor-Testergebnissen, durchgeführt 2021 bei drei EU-marktführenden Produkten.



Die hohlen Edelstahl-Griffe von Deckel und Kochgeschirr bleiben beim Kochen und Schmoren dagegen länger kühl – das Hantieren mit Topflappen oder verbrannte Finger gehören damit der Vergangenheit an. Darüber hinaus ist die Fusiontec-Serie Aromatic komplett ofenfest und zur Verwendung auf allen Herdarten (inklusive Induktion) geeignet.

Innovation trifft Design

Nicht nur die Funktionalität von WMF Fusiontec Aromatic ist innovativ, auch mit seinem Design kann das Kochgeschirr überzeugen: Die Serie ist in edlem Schwarz und trendigem Rose Quartz erhältlich. Das Sortiment der Aromatic-Serie wartet mit einem Bratentopf, einem Fleischtopf (in zwei verschiedenen Größen verfügbar) und einem Schmortopf auf. Innovative Technologie mit herausragendem Design in einem breiten Sortiment für gesunde Ernährung, schonende Zubereitung und unverfälschte Aromen – all das bietet die neue WMF Fusiontec Aromatic-Serie.

Produktsortiment:

Material: WMF Fusiontec
Farben: Schwarz, Rose Quartz
Erhältlich ab: September 2021

WMF Fusiontec Aromatic Bratentopf, Ø 22 cm:

Schwarz: UVP* 199,99 Euro
Rose Quartz: UVP* 229,00 Euro

WMF Fusiontec Aromatic Fleischtopf, Ø 22 cm:

Schwarz: UVP* 229,00 Euro
Rose Quartz: UVP* 249,00 Euro

WMF Fusiontec Aromatic Fleischtopf, Ø 24 cm:

Schwarz: UVP* 249,00 Euro
Rose Quartz: UVP* 279,00 Euro

WMF Fusiontec Aromatic Schmortopf, Ø 28 cm:

Schwarz: UVP* 299,00 Euro
Rose Quartz: UVP* 329,00 Euro



* Unverbindliche Preisempfehlung der WMF GmbH

Über WMF Fusiontec

Die WMF Fusiontec Kochgeschirr-Serie aus dem innovativen Material Fusiontec überzeugt mit herausragender Qualität, elegantem Design und höchster Funktionalität. Das in Deutschland hergestellte Fusiontec-Material bietet exzellente Kocheigenschaften, ist robust, optimal wärmeleitend und verfügt über eine glatte, schneid- und abriebfeste Oberfläche. Getreu dem Motto „Crafted for life. // Fürs Leben gemacht.“ ist WMF Fusiontec extrem langlebig, sieht länger aus wie neu und ist zudem besonders pflegeleicht und spülmaschinene geeignet. Auf die innere und äußere Oberfläche des WMF Fusiontec Kochgeschirrs werden 30 Jahre Garantie* gewährt.

* Die Garantie gilt nur bei bestimmungsgemäßem Gebrauch. Infos liegen den Produkten bei.

Über die WMF Signature Line – the finest of our best

Design und Funktionalität – seit 165 Jahren auf den Punkt gebracht: Das ist WMF, Deutschlands Nr. 1 in Haushaltswaren. Täglich nutzen Millionen Menschen Produkte von WMF. Um für diese Menschen immer noch besser zu werden, wurde die WMF Signature Line entwickelt: Produkte in ikonischem Design, von außerordentlicher Ästhetik und kompromissloser Qualität für höchste Ansprüche. Mit der WMF Signature Line wird Perfektion erlebbar und spürbar. Eine Serie für das Beste vom Besten.

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.

Presseinformation



Pressekontakt

haebmau.

kristina präg

franz-joseph-str. 1 | 80801 muenchen

tel. +49 89 381 08-179

wmf@haebmau.de

www.haebmau.de