

Geislingen, April 2021

Die andere Art zu grillen:

WMF Profi Plus Plancha Grill

Die Marke WMF stärkt in diesem Sommer weiter ihre Kompetenz im Grill-Segment: Mit dem WMF Profi Plus Plancha Grill wird die BBQ Range auf ein ganz neues Level vielseitiger Grillmöglichkeiten gehoben. Von leckeren spanischen Plancha-Rezepten bis hin zum köstlichen japanischen Teppanyaki – der Plancha Grill sorgt immer für hervorragende Ergebnisse. Dem WMF-eigenen Anspruch folgend, hält auch dieses Gerät höchste Sicherheitsstandards ein und ist zudem für den Außeneinsatz zertifiziert.

Schon im 19. Jahrhundert nutzten die Spanier einen Plancha Grill, um viele Gäste bei großen Festen zu verköstigen. Denn ein klarer Vorteil eines Plancha Grills liegt in der Geselligkeit: Er ist besonders schnell und einfach zu bedienen, sodass viel Zeit für die Besucher bleibt. Damals wie heute steht beim Grillen mit dem Plancha das aromatische Garen im Vordergrund, weshalb es vor allem in Spanien und Frankreich eine sehr beliebte Zubereitungsart ist.

Plancha-Grillen meint die Zubereitung auf einer flachen, sehr heißen Platte („Plancha“ ist spanisch für „Platte“). Es steht für eine sehr vielseitige Art des Grillens, die gleichzeitig gesünder und fettärmer als das klassische Grillen ist. Auf einer Plancha lassen sich vor allem kleineres Grillgut, wie Gambas und Krabben oder Grillgemüse, sehr gut zubereiten – denn im Gegensatz zum konventionellen Grillen können diese hier nicht durch den Grillrost fallen.

Bekannt ist das Plancha-Grillen ebenfalls für aromatische Mischungen: Traditionell wird hier das Grillgut gerne kräftig mit Marinaden, Alkohol und Säften übergossen – eine Zubereitungsart, die auf einer flachen Platte schlicht besser funktioniert als auf einem konventionellen Rost. Aufgrund der hohen Temperaturen verdampft die Feuchtigkeit des Grillguts und sammelt sich auf der Grillfläche in Form von Tropfen. Die Flüssigkeiten gehen dabei nicht auf das Gargut über, sondern sie schwimmen zwischen der Grillplatte und dem Gargut; somit „schwebt“ das Grillgut förmlich auf dem Dampf über der Platte. Man spricht hier vom sogenannten „Sublimations-Effekt“, bei dem Gewürze und Aromen besonders gut auf das Grillgut übertragen werden. Physikalisch betrachtet karamellisiert die Oberfläche, wobei das Grillgut außen knusprig und unglaublich lecker wird, während die Zutaten innen schön saftig bleiben.

Auch in Deutschland erfreut sich das Multitalent immer größerer Beliebtheit. Mit seinen einstellbaren hohen Temperaturen, der kraftvollen Leistung und der großen Grillfläche (64 x 34 cm) eignet sich der neue WMF Profi Plus Plancha Grill perfekt zur gesunden, aromatischen Zubereitung von allerlei gegrillten Mahlzeiten für die ganze Familie und Gäste. Das Gerät ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und verfügt über zwei getrennt regelbare Grillzonen, die ein gleichzeitiges Grillen von unterschiedlichen Zutaten ermöglichen. Neben klassischem Grillgut wie Fleisch und Fisch, lassen sich auf der Plancha Grillplatte aber auch leckere Süßspeisen zubereiten. Knusprig-knackige Obst-Marshmallow-Spieße, sommerlich-frischer Beerencrumble oder lieber süße Banane in Blätterteig? Von der Vorspeise bis zum Dessert – auf dem neuen WMF Profi Plus Plancha Grill lässt sich ein rundum BBQ-Dinner für Freunde & Familie zaubern, ohne zu viel Zeit abseits des Tisches verbringen zu müssen. Auch die Reinigung der Grillplatte erfolgt absolut mühelos.

Gemäß dem hohen Sicherheitsanspruch der Marke WMF ist der neue Profi Plus Plancha Grill GS-zertifiziert, egal ob drinnen oder draußen: Mit dem GS-Siegel für „Geprüfte Sicherheit“ wird bestätigt, dass das Gerät die Anforderungen des Produktsicherheitsgesetzes erfüllt.

Produktdetails:

- **Die andere Art zu grillen: Gesundes, fettarmes und vielseitiges Grillen bei hohen Temperaturen.**
- **WMF High Performance:** 3.200 Watt Leistung für schnelles Aufheizen.

Presseinformation



- **Hohe Temperaturen:** Bis auf 300° C erhitzbar.
- **Großzügige Grillfläche:** Bis zu 2.176 cm² auf zwei getrennt regelbaren Grillzonen.
- **Hochwertiges Material:** Grillplatte, Fettauffangschale und Rahmen aus Edelstahl.
- **Müheleose Reinigung:** Pflegeleichte Konstruktion aus Edelstahl und leicht zu entnehmende, große Fettauffangschale.
- **Geprüfte Sicherheit:** GS-Siegel und IPx4-zertifiziert auch für den Außeneinsatz.



Der WMF Profi Plus Plancha Grill ist ab Juni 2021 zu einem UVP* von 499,99 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