



SMARTER SOUS CHEF FÜR ZU HAUSE:

Willkommen im „WMF Home of Taste“: perfekter Geschmack und grenzenlose Inspiration mit der neuen Avantgarde von WMF

Mit der WMF Avantgarde präsentiert das deutsche Traditionsunternehmen seine erste Küchenmaschine mit Kochfunktion – und vereint darin einmal mehr höchste Ansprüche in puncto Qualität, Technologie und Design. Basierend auf 170 Jahren Expertise und Leidenschaft überzeugt der smarte SousChef für zu Hause mit einer Reihe an Merkmalen, angefangen bei der stilvollen Edeltahloptik über die beeindruckend geringe Geräuschkulisse bis hin zum hochauflösenden Touchscreen. 14 verschiedene Kochprogramme, zum Start über 1.000 Rezepte und eine stetig wachsende Rezeptdatenbank stellen die Basis für das geführte Schritt-für-Schritt-Kochen und herausragende Ergebnisse dar. WMF bringt jedoch mit der Avantgarde nicht nur ein weiteres

Premiumprodukt auf den Markt, sondern paart den Launch gleich mit einem ganzen kulinarischen Ökosystem: dem „WMF Home of Taste“. Ein bislang einzigartiger Community-Ansatz bietet Kunden via App fast endlose kreative Möglichkeiten. Freunde des guten Geschmacks bekommen Zugriff auf exklusive Rezepte von Sterneköchen oder Influencern, interaktive Kochkurse, digitale Planungs-Tools sowie Food-Trends. Darüber hinaus können Nutzer der App auf einfache Weise eigene kulinarische Kreationen erstellen und sich mit anderen Kochbegeisterten austauschen.

**Ab sofort für 1.299 € (UVP) verfügbar:
die neue WMF Avantgarde**



Echter Genuss verlangt nach besten Resultaten

Passionierte Köche wissen: Für ein exklusives Geschmackserlebnis braucht es nicht weniger als das perfekte Ergebnis. Mit der neuen WMF Avantgarde ist das für Dinnerpartys für bis zu zehn Personen möglich – egal, ob schonendes Garen, Dämpfen oder das Zubereiten von köstlichen Soßen im Fokus steht. Praktische Features wie der hochauflösende Touchscreen führen auf intuitive Weise Schritt für Schritt durch die Rezepte. Entsprechend der persönlichen Vorlieben kann man daraus Favoriten generieren, sich den jeweiligen Nutri-Score anzeigen lassen und seine Lieblingsrezepte digital sammeln. Eine integrierte Waage, 13 Geschwindigkeitsstufen und 14 automatische Kochprogramme machen die für 1.299 € (UVP) erhältliche WMF Avantgarde zum smarten Sous Chef für zu Hause.

Beste Kochergebnisse, so einfach wie nie: Dank hochwertiger Materialien, neuester Technik und detaillierter Schritt-für-Schritt-Anleitungen.

Innovation trifft auf ikonisches Design

Dank modernster Technik, dem Einsatz hochwertiger Materialien sowie präziser Verarbeitung lassen sich alle Gerichte ohne laute störende Geräusche zubereiten. Der 3-Liter-Edelstahltopf, der Edelstahldeckel mit Sicherheitsglas sowie das hochwertige Kunststoffgehäuse ergänzen sich perfekt und geben der Avantgarde das ikonische WMF-Design. Das robuste, ebenfalls zu großen Teilen aus Edelstahl bestehende, siebenteilige Zubehörsset ist wie alle Produktbestandteile spülmaschinenfest.



Eine stetig wachsende Rezeptdatenbank, vielfältige Kochtipps und Infos zu aktuellen Food-Trends sind über die App abrufbar.

„WMF Home of Taste“: Grenzenlose Inspiration für noch mehr Leidenschaft

Ein Sous Chef ist noch kein Team und Kreativität entsteht durch inspirierenden Austausch unter Gleichgesinnten. Deshalb stellt WMF passionierten Köchen mit der WMF-App ein digitales Küchenteam an die Seite. Exklusive Inhalte von Food-Influencern, Küchenchefs und Sterneköchen erweitern das kulinarische Repertoire der Nutzer. Die App stellt neben zahlreichen Kochtipps, Küchenhacks und Informationen zu aktuellen Food-Trends auch eine Vielfalt von weiteren Rezepten in einer Datenbank zur Verfügung, die Woche für Woche weiterwächst. Darüber hinaus bietet sie die Möglichkeit, Profis Fragen zu stellen und sich von zahlreichen Videos inspirieren zu lassen. Wer vor dem Dinner keine Zeit zum Einkaufen hatte, dem hilft die praktische „In-meinem-Kühlschrank“-Funktion: User können sich damit per App Gerichte anzeigen lassen, die sie mit einer vorab definierten Zutatenliste zubereiten können. So lassen sich auch Lebensmittel restlos verwerten und Abfälle vermeiden.



Ein weiteres Highlight-Feature: Innerhalb der Community können „Avantgardisten“ ihre gemeinsame Leidenschaft teilen und selbstentwickelte Rezepte hochladen, gegenseitig bewerten und kommentieren. Mit wenigen Klicks lässt sich jedes Rezept entsprechend des eigenen Geschmacks individualisieren. Regelmäßig stattfindende, exklusive Avantgarde LIVE Events in den WMF-Filialen und landesweite Masterclasses mit renommierten Profi-Köchen in den WMF-Kochschulen ergänzen das digitale Angebot. Interessenten können die Avantgarde zudem auch täglich in den WMF-Filialen live erleben.





Die Highlights im Überblick

- **Premium Cooking Food Processor** mit umfangreichem Standard-Zubehör (u.a. Dämpfauf- und -einsatz, Multi-Toolbox, Schneebesen und Schredder-Set)
- **„WMF Home of Taste“, das kulinarische Ökosystem:** WMF Avantgarde plus **WMF Avantgarde App**, mit zahlreichen Vorteilen wie dem Zugriff auf eine stetig wachsende exklusive Rezeptwelt, automatischen Einkaufslisten, personalisierten Empfehlungen, Rezeptanpassung und -erstellung, Wochenplaner, „In-meinem-Kühlschrank“-Funktion für die nachhaltige Küche, Live-Kochevents mit WMF-Profis, Austausch mit der **inspirierenden Avantgarde Community**
- **Schritt-für-Schritt-Anleitung** von über 300 Offline-Rezepten und zum Start über 1.000 weiteren Online-Rezepten
- **WLAN-Konnektivität**, u.a. für den Zugang zum digitalen Ökosystem und der stetig wachsenden Rezeptdatenbank
- **Hohe Materialqualität:** Topf und Deckel aus Edelstahl, Gehäuse aus langlebigem Kunststoff
- **14 automatische Garprogramme** und **13 Geschwindigkeitsstufen**
- **Moderate Lautstärke** von 38.6 bis 70.9 dB
- **3 Liter Füllmenge** im Gartopf
- **Integrierte Waage**
- **Einfache Bedienbarkeit** über großzügiges LED-Touchdisplay
- **Einfache Reinigung** durch spülmaschinenfeste Hauptbestandteile und extra Reinigungsprogramm
- **Avantgarde LIVE Events** in der WMF-Filiale und exklusive **Masterclasses** in den WMF-Kochschulen. Anmeldung über wmf.com

Unternehmenskontakt

Groupe SEB WMF Consumer GmbH
Caroline Pusch
Senior PR Manager
cpusch@groupeseb.com

Pressekontakt Agentur

LHLK
Verena Kranz
Tegernseer Platz 7
81541 München
Tel: +49 89 720187 – 14
Mail: wmf@lhlk.de

Über WMF

Seit 170 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 mit Sitz in Geislingen an der Steige gehört seit Ende 2016 zum französischen Groupe SEB Konzern.

Weitere Informationen unter www.wmf.com