



Multitalent für alle Fälle

Das One-Pot-Wonder von WMF: Ein traditionelles Tool erobert die moderne Küche

Der Schnellkochtopf ist ein fester Bestandteil traditioneller Haushalte. Doch auch in der Lebensrealität jüngerer Hobbyköche und -köchinnen sind die Qualitäten des praktischen Küchenhelfers gefragt. Höchste Zeit also, den Staub abzublasen und das Revival eines wahren Multitalents zu feiern. Mit dem WMF Perfect One Pot hat WMF einen Schnellkochtopf entwickelt, der bewährte Funktionalität und State-of-the-art-Technologie vereint.

Die Möglichkeit zur zeitsparenden und schonenden Zubereitung vielseitiger One-Pot-Gerichte bereichert den Alltag einer Gourmet-Generation, die Wert auf gesunde Ernährung legt und gleichzeitig oft wenig Zeit hat. Ein Plus an Sicherheit und Energieeffizienz runden das moderne Kocherlebnis ab.



Der Schnellkochtopf: In den Köpfen vieler, die in Deutschland aufgewachsen sind, weckt der Begriff Kindheits-erinnerungen an Sonntagsbraten und Suppenfleisch. Eine Assoziation, die dem Küchenhelfer mit der langen Tradition hierzulande ein angestaubtes Image verliehen hat. Zu Unrecht, denn ausgestattet mit modernster Gar-Technologie, hochwertigen Materialien und Sicherheits-Features scheint Großmutter's Geheimwaffe wie geschaffen für die Bedürfnisse junger

Küchenvirtuosen und Kochanfänger. Der WMF Perfect One Pot ermöglicht die schnelle und zugleich nährstoff-schonende Zubereitung vielseitiger Fisch-, Fleisch- und Gemüsegerichte und überzeugt damit all diejenigen, die auf einen gesunden und nachhaltigen Lebensstil achten. Zudem spart das Garen mit Druck nicht nur Zeit, sondern auch wertvolle Energie. In Anbetracht dieser zeitgemäßen Benefits erfährt das All-in-one-Tool ein echtes Revival in smart ausgestatteten Küchen.

Weniger Aufwand, weniger Energie, mehr Geschmack

Wer mit dem WMF Perfect One Pot kocht, muss sich nicht mehr zwischen schneller oder gesunder Küche entscheiden. Das Kochen mit dem Schnellkochtopf ermöglicht bis zu 70 % Zeitersparnis gegenüber dem Kochen mit einem herkömmlichen Kochtopf und sorgt gleichzeitig dafür, dass bis zu 1,7-mal mehr Vitamin C erhalten bleibt. Das Druckverfahren verbraucht zudem bis zu 50 % weniger Energie.* Das spart nicht nur Kosten, sondern ist auch nachhaltiger. Doch das umweltfreundliche Kochvergnügen endet nicht mit dem Ausschalten des Herdes: Mit dem WMF Perfect One Pot geht man eine Beziehung von Dauer ein, fällt die Wahl doch auf ein besonders hochwertiges und langlebiges Modell.



Ein Topf – unzählige Möglichkeiten

Egal ob Kochen, Dampfgaren oder Schnellkochen: Mit der 3-in-1-Lösung** bietet der WMF Perfect One Pot kreativen Köpfen grenzenlose Möglichkeiten am Herd und ist besonders für Jungköche und Anfänger ein unverzichtbarer Begleiter. In Windeseile zaubert das praktische Multitalent aromatische Gerichte aller Art auf den Teller. So lässt sich ein indisches Süßkartoffel-Kokos-Curry als One-Pot-Gericht garen und mit einem Minz-Chutney verfeinern. Gefüllte Artischocken gelingen im Handumdrehen und mit voller Aroma-Blüte. Oder wie wäre es mit einem gedämpften Lachs auf Rucola mit Noten von Koriander und Zitrone? Mit Estragon-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen ein echter Genuss und in weniger als einer halben Stunde servierfertig.

Verfügbarkeit:
Der WMF Perfect One Pot in der 4,5-Liter-Variante ist ab sofort zu einem Preis von 179,99 € (UVP) erhältlich.

Alles im Griff: Einfach bedienen und sicher kochen

Die gesamte Technik des WMF Perfect One Pot ist kompakt im Griff untergebracht. Der praktische Schieber ist das Hauptbedienelement zum Öffnen, Schließen und Ablassen von Dampf und lässt sich samt Dichtungsring einfach mit Wasser reinigen. Alle anderen Teile sind spülmaschinenfest. Zusätzlich ist der WMF Perfect One Pot mit einem Kochsignal inklusive markantem Pin zur Anzeige des Drucks ausgestattet. In der Aufheizphase entweicht Luft. Sobald sich der Druck im Inneren des Topfes aufbaut, steigt das Kochsignal an. Ist die benötigte Kochstufe erreicht, beginnt die Garzeit. Zusätzliche Sicherheit bieten die Druckregleinrichtung, das Sicherheitsventil und die Verschlussicherung. Erst wenn das Ventil geschlossen ist, kann sich im Topfinneren Druck aufbauen. Der Topf lässt sich erst dann wieder öffnen, wenn das Kochsignal inklusive Pin wieder vollständig im Griff verschwunden ist.



Die Highlights des WMF Perfect One Pot im Überblick

- **Zeitsparender Schnellkochtopf** mit bis zu 70 % kürzeren Kochzeiten*
- **Vitaminschonende Zubereitung** mit bis zu 1,7-mal mehr Vitamin C*
- **Bis zu 50 % Energieeinsparung*** machen den WMF Perfect One Pot zum kostensparenden und nachhaltigen Kochgeschirr
- **3-in-1-Kochtopf** für aromatisches Kochen**, Dampf-garen** und Schnellkochen
- **Einfache und sichere Garkontrolle** durch die übersichtliche Kochanzeige mit zwei Kochstufen und Druckanzeige
- **Müheleose Reinigung** dank spaltfreier Verbindungen und einem Griff, der sich mit einem Klick abnehmen lässt
- **Intelligente Deckel-Konstruktion** sorgt u.a. mit seitlichen Schiebern für müheloses Öffnen und Schließen
- **7-Stufiges Sicherheitssystem** verriegelt sicher, erkennt den Druck, lässt den Dampf sanft entweichen und ermöglicht das sichere Öffnen
- **Hochwertiger TransTherm®-Allherdboden** spart Energie durch optimale Wärmeverteilung und -speicherung und ist für alle Herdarten geeignet
- **Edles und strapazierfähiges Cromargan®** macht den WMF Perfect One Pot besonders langlebig

*Im Vergleich zu einem klassischen WMF-Kochtopf.

**Für das normale Kochen und das Dampfgaren wird Zubehör benötigt, welches nicht im Lieferumfang enthalten ist. Das Kochen erfordert einen zusätzlichen Glasdeckel, das Dampfgaren einen Einsatz.

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

Pressekontakt

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

Pressekontakt Agentur
LHLK
Verena Kranz
Tegernseer Platz 7
81541 München
+49 89 720187 - 14
wmf@lhlk.de