



THE POWER OF AIR

Comfort-Food gesund geniessen: Die WMF Multi Taste Heissluftfritteuse bringt Leichtigkeit in die Knusperküche

Was sich gesundheits- und figurbewusste Gourmets schon lange wünschen, macht nun die WMF Multi Taste Heissluftfritteuse wahr: Das hochwertig designte Küchengerät von WMF kommt mit 99 % weniger Öl* aus und ermöglicht so die leichte und kalorienarme Zubereitung von French Fries, Frühlingsrollen und mehr. Dank innovativer Air Flow Technologie landen klassische wie moderne Comfort-Food-Gerichte in kürzester Zeit perfekt knusprig und zart gegart auf dem Teller. Auch Früchte dörren oder einen leckeren Auflauf backen zählen zu den Healthy-Lifestyle-Disziplinen, die die Produkt-Neuheit beherrscht. Mit insgesamt 5 Kochfunktionen ist die WMF Multi Taste Heissluftfritteuse ein wahres Multitalent und überzeugt insbesondere im Vergleich zu herkömmlichen Öfen durch einen deutlich schnelleren und energiesparenderen Einsatz.



Wer für sich und seine Liebsten gesund und ausgewogen kochen will, bei dem steht frittiertes Essen in der Regel nur sehr selten auf dem Speiseplan. Dabei sind die goldausgebackenen Gerichte bei grossen und kleinen Gourmets besonders beliebt. Mit der WMF Multi Taste Heissluftfritteuse löst sich der Konflikt zwischen Gewissen und Geschmacksvorliebe nun wortwörtlich in Luft auf.

Das stilvoll designte 5-in-1-Kochzubehör mit 8 voreingestellten Programmen macht nicht nur das fettarme Frittieren zum neuen Standard, sondern bereichert die gesunde Küche dank Grill-, Dörr-, Back-, und Aufwärmfunktion auch mit inspirierender Vielfaltigkeit.

Weniger Öl, voller Geschmack: 15 Rezepte für leichte Kost mit spannenden Texturen

Die Heissluftfritteuse von WMF liefert trotz 99 % weniger Einsatz von Öl im Vergleich zu herkömmlichen Fritteusen* perfekte Ergebnisse und den typischen Biss frittierten Köstlichkeiten. Knuspriger Mantel, ein saftiger Kern und voller Geschmack überzeugen bei vegetarischen genauso wie bei Fisch- oder Fleischrezepten. Ausschlaggebend für die hohe Qualität ist die Advanced Air Flow Technologie, die für besonders gleichmässige Verteilung der Heissluft sorgt. Was damit alles möglich ist, verrät die Rezeptdatenbank für die WMF Multi Taste Heissluftfritteuse: 15 exklusive Gerichte bieten Frittier-Anfängern und Fortgeschrittenen eine gute Basis für abwechslungsreiche Genussmomente.

So einfach wie schnell lässt sich zum Frühstück ein knuspriges Apfel-Zimt Granola herstellen. Oder wie wäre es am Abend mit einem Rumpsteak mit Zucchini Pommes und Estragon Dip? Für die vegetarische Variante ist ebenfalls gesorgt: Die Süsskartoffel Kumpir mit Guacamole und Hirtensalat ist nicht nur im Handumdrehen gekocht, sondern auch ein echter Genuss.



Praktischer Allrounder dank 5-in-1-Kochfunktion und überzeugender Effizienzwerte

Heissluftfrittieren, Grillieren, Dörren, Backen oder Warmhalten: Mit fünf verschiedenen Funktionen bietet die Multi Taste Heissluftfritteuse von WMF jede Menge Möglichkeiten für den täglichen Einsatz und macht somit eine Vielzahl an weiteren Küchengeräten überflüssig. Im Vergleich mit einem herkömmlichen Ofen beispielsweise überzeugt sie mit 65 % weniger Energieverbrauch und einer um 45 % schnelleren Zubereitung.

Design zum Staunen und Nutzen

Die WMF Multi Taste Heissluftfritteuse besticht mit einem holistischen und eleganten Design. Mit einem hochwertigen Cromargan®-Gehäuse, einem Glasdeckel, sowie einer schwarzen Front

mit eben-integriertem Display und Touch-Elementen, strahlt das Gerät den klassischen Premium-Charakter von WMF in jede Küche aus. Ein übersichtliches Menü macht die Bedienung in höchstem Masse intuitiv und komfortabel.

Ganz nah dran am "Auswärts"-Erlebnis

Bequemer als im Restaurant lassen sich frittierte Köstlichkeiten sicher nicht geniessen. Doch dank 8 voreingestellten Programmen und einer besonders leichten Reinigung – auch aufgrund des geringen Einsatzes von Öl – kommt die WMF Multi Taste Heissluftfritteuse sehr nah an dieses besondere Komfort-Level ran. Eine zusätzliche Geling-Garantie bietet die manuelle Temperaturanpassung von 80°C bis 200°C, die präzises Garen ermöglicht. Mit ihrem extra grossen Fassungsvermögen von bis zu 4,2 l eignet sich der Küchen-Allrounder ideal für einen vierköpfigen Haushalt.

Verfügbarkeit und Preis:
Die WMF Multi Taste Heissluftfritteuse ist ab sofort zu einem Preis von CHF 219.- (UVP) erhältlich.



Die Highlights der WMF Multi Taste Heissluftfritteuse im Überblick

- **Weniger Fett, mehr Geschmack:** Die innovative Heissluft-Technologie von WMF liefert unwiderstehlich schmackhafte Frittier-Ergebnisse bei 99 % weniger Einsatz von Öl*
- **Gesunde, gedörrte Snacks:** Nährstoffe und Geschmack bleiben erhalten
- **Grillieren in Perfektion:** Dank Grillrost aus antihaftbeschichtetem Aluminiumdruckguss auch mit Grillstreifen
- **Maximale Vielseitigkeit** dank 8 Automatikprogrammen und manueller Einstellung von Zeit und Temperatur
- **Einfache Reinigung** auch ohne Spülmaschine
- **XL-Fassungsvermögen** für bis zu 4,2 l oder 1 kg
- Produktmasse in mm: 375 x 270 x 332

*Im Vergleich zu einer traditionellen Fritteuse nur 8 ml statt 2 l Öl.

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

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

Pressekontakt Agentur

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