



Polyvalent dans toutes les situations

Le One-Pot-Wonder de WMF : un ustensile traditionnel à la conquête de la cuisine moderne

L'autocuiseur fait partie intégrante des ménages traditionnels. Mais dans la réalité de la vie des jeunes cuisiniers et cuisinières amateurs, la qualité de cet ustensile de cuisine pratique est également exigée. Il est donc grand temps de dépoussiérer et de célébrer le renouveau d'un véritable multitalent. Avec le WMF Perfect One Pot, WMF a développé un autocuiseur qui allie fonctionnalité éprouvée et technologie de pointe. La possibilité de préparer soigneusement et en économisant du temps des plats « one pot » variés enrichit le quotidien d'une génération de gourmets pour laquelle une alimentation saine est importante et qui, parallèlement, manque souvent de temps. Un plus en matière de sécurité et d'efficacité énergétique complète l'expérience culinaire moderne.



L'autocuiseur : pour beaucoup, ce terme évoque des souvenirs d'enfance avec un rôti du dimanche et de la viande en sauce. Une association qui a donné à cet ustensile de cuisine à la longue tradition une image poussiéreuse dans notre pays. Et ce à tort, car équipée de la technologie de cuisson la plus moderne, de matériaux de haute qualité et d'éléments de sécurité, l'arme secrète de grand-mère semble avoir été créée pour répondre aux besoins des jeunes virtuoses de la cuisine et des cuisiniers débutants.

Le WMF Perfect One Pot permet de préparer rapidement et en préservant les nutriments des plats variés à base de poisson, de viande et de légumes, ce qui séduit ainsi tous ceux qui veillent à un mode de vie sain et durable. De plus, la cuisson sous pression permet d'économiser non seulement du temps, mais aussi une énergie précieuse. Grâce à ces avantages contemporains, cet outil tout-en-un connaît un véritable renouveau dans les cuisines équipées intelligentes.

Moins d'efforts, moins d'énergie, plus de goût

Cuisiner avec le WMF Perfect One Pot, signifie ne plus avoir à choisir entre une cuisine rapide ou une cuisine saine. La cuisson à l'autocuiseur permet de gagner jusqu'à 70 % de temps par rapport à la cuisson dans une casserole traditionnelle, tout en conservant jusqu'à 1,7 fois plus de vitamine C. Le procédé de cuisson sous pression consomme en outre jusqu'à 50 % d'énergie en moins.* Cela permet non seulement de réduire les coûts, mais c'est aussi plus durable. Cependant le plaisir de cuisiner en respectant l'environnement ne s'arrête pas au moment d'éteindre la cuisinière : avec le WMF Perfect One Pot, on s'engage dans une relation durable, car le choix se porte sur un modèle particulièrement haut de gamme et durable.



Une casserole – d'innombrables possibilités

Que ce soit pour la cuisson, la cuisson à la vapeur ou la cuisson rapide : avec sa solution 3 en 1**, le WMF Perfect One Pot offre aux esprits créatifs des possibilités illimitées aux fourneaux et devient un outil indispensable, notamment pour les jeunes cuisiniers et les débutants. Ce multitalent pratique concocte en un clin d'œil des plats aromatiques de toutes sortes dans l'assiette. Ainsi, un curry indien à la patate douce et noix de coco peut être cuit comme un plat one pot et affiné avec un chutney à la menthe. Réussir en un tour de main des artichauts farcis avec un riche éventail d'arômes. Ou que diriez-vous d'un saumon cuit à la vapeur sur de la roquette avec des notes de coriandre et de citron ? Avec une vinaigrette à l'estragon et des pignons grillés, c'est un vrai régal, prêt à être servi en moins d'une demi-heure.

Disponibilité et prix :
Le WMF Perfect One Pot Acier inoxydable dans sa version 4,5 litres est disponible dès maintenant au prix de CHF 199.- (prix de vente conseillé).

Tout est sous contrôle : facile à utiliser et cuisiner en toute sécurité

Toute la technologie du WMF Perfect One Pot se trouve de manière compacte dans la poignée. Le curseur pratique est l'élément de commande principal permettant d'ouvrir, de fermer et d'évacuer la vapeur et son joint d'étanchéité se nettoie facilement à l'eau. Toutes les autres pièces sont résistantes au lave-vaisselle. De plus, le WMF Perfect One Pot est équipé d'un indicateur de cuisson ainsi que d'une broche de pression marquante. De l'air s'échappe pendant la phase de chauffage. Dès que la pression s'accumule à l'intérieur de la casserole, l'indicateur de cuisson augmente. Lorsque le niveau de cuisson requis est atteint, le temps de cuisson commence. Le dispositif de régulation de la pression, la soupape de sécurité et le dispositif de sécurité offrent une sécurité supplémentaire. Ce n'est que lorsque la soupape est fermée que la pression peut augmenter à l'intérieur de la casserole. La casserole peut uniquement être ouverte lorsque l'indicateur de cuisson et la broche ont de nouveau totalement disparu dans la poignée.



Aperçu des points forts du WMF Perfect One Pot

- **Autocuiseur permettant de gagner du temps** avec des temps de cuisson jusqu'à 70 % plus courts*
- **Préparation préservant les vitamines**, avec jusqu'à 1,7 fois plus de vitamine C*
- **Jusqu'à 50 % d'économie d'énergie*** faisant du WMF Perfect One Pot un ustensile de cuisine économique et durable
- **Cuiseur 3 en 1** pour une cuisson aromatique**, à la vapeur** et rapide
- **Contrôle simple et sûr de la cuisson** grâce à l'affichage clair de la cuisson avec deux niveaux de cuisson et un indicateur de pression
- **Nettoyage facile** grâce aux liaisons sans interstice et à la poignée qui se retire en un clic
- **La construction intelligente du couvercle** permet notamment une ouverture et une fermeture sans effort grâce aux coulisses latérales
- **Le système de sécurité à 7 niveaux** se verrouille en toute sécurité, détecte la pression, laisse la vapeur s'échapper en douceur et permet une ouverture en toute sécurité
- **Le fond TransTherm® tous feux de haute qualité** permet d'économiser de l'énergie grâce à une répartition et une accumulation optimales de la chaleur et convient à tous les types de cuisinières
- **Le Cromargan®, un matériau noble et résistant**, rend le WMF Perfect One Pot particulièrement durable

* Par rapport à un cuiseur WMF classique.

** La cuisson normale et la cuisson à la vapeur nécessitent des accessoires qui ne sont pas fournis. La cuisson nécessite un couvercle en verre supplémentaire, la cuisson à la vapeur un panier.

À propos de WMF

Depuis 170 ans, la marque WMF fait office de référence grâce à ses innovations et agit sur le marché comme une importante source d'inspiration. Et ce, avec des produits dont l'excellent design, la fonctionnalité parfaite et la meilleure qualité donnent envie de vivre des expériences culinaires. De la préparation et la cuisson, à la dégustation des plats et boissons. Quatre moments où la marque WMF est au cœur de la vie des clients. Avec les produits WMF, faire la cuisine est déjà un plaisir. De la préparation avec des couteaux de cuisine qui coupent avec précision, à la cuisson avec des ustensiles de cuisine innovants, en passant par la dégustation avec des couverts esthétiques, jusqu'aux carafes pour les boissons ainsi qu'à la vaisselle. Avec les produits de la marque WMF, tous ces moments deviennent exceptionnels. WMF, dont le siège se trouve à Geislingen an der Steige en Allemagne, fait partie du groupe français SEB depuis fin 2016.

Plus d'informations sur www.wmf.com

Contact presse

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

Contact presse de l'agence
LHLK
Verena Kranz
Tegernseer Platz 7
81541 München
Allemagne
+49 89 720187 - 14
wmf@lhlk.de