



THE POWER OF AIR

Savourer sainement de la confort food: la friteuse à air chaud Multi Taste de WMF apporte de la légèreté dans la cuisine croustillante

Ce dont les gourmets soucieux de leur santé et de leur ligne rêvent depuis longtemps, est désormais devenu réalité grâce à la friteuse à air chaud Multi Taste de WMF: cet ustensile de cuisine au design haute qualité de WMF utilise 99 % d'huile en moins* et permet ainsi de préparer facilement et avec peu de calories des frites, des rouleaux de printemps et bien plus encore. Grâce à la technologie innovante Air Flow, les plats confort food classiques et modernes arrivent en un rien de temps dans l'assiette, parfaitement croustillants et tendrement cuits. La déshydratation de fruits ou la préparation d'un délicieux gratin font également partie des disciplines du lifestyle healthy que le nouveau produit maîtrise. Avec un total de 5 modes de cuisson, la friteuse à air chaud Multi Taste de WMF est un véritable multitalent et convainc notamment par rapport aux fours traditionnels, par une utilisation nettement plus rapide et plus économe en énergie.



Pour ceux qui souhaitent cuisiner de manière saine et équilibrée pour eux-mêmes et leurs proches, les aliments frits ne figurent en général que très rarement au menu. Parallèlement, les plats dorés au four sont particulièrement appréciés des petits et des grands gourmets. Avec la friteuse à air chaud Multi Taste de WMF, le conflit entre bonne conscience et préférences se dissipe

littéralement. Cet accessoire de cuisson 5 en 1 au design élégant et doté de 8 programmes prééglés fait non seulement des plats frits faibles en matières grasses un nouveau standard, mais enrichit également la cuisine saine d'une diversité inspirante grâce aux fonctions grill, déshydratation, cuisson et réchauffage.

Moins d'huile, plein de saveur: 15 recettes pour une alimentation légère avec des textures étonnantes

Malgré une utilisation d'huile réduite de 99 % par rapport aux friteuses traditionnelles*, la friteuse à air chaud de WMF offre des résultats parfaits et le croquant typique des délices frits. Une enveloppe croustillante, un cœur juteux et un goût riche convainquent aussi bien pour les recettes végétariennes que pour celles à base de poisson ou de viande. La technologie Advanced Air Flow, qui assure une répartition particulièrement homogène de l'air chaud, est déterminante pour la qualité élevée. La base de données de recettes pour la friteuse à air chaud Multi Taste de WMF vous révèle tout ce qu'il est possible de faire avec: 15 plats exclusifs offrent aux débutants en friture et aux plus expérimentés une bonne base pour des moments savoureux et variés.

Il est aussi simple que rapide de préparer un granola croustillant à la pomme et à la cannelle pour le petit-déjeuner. Ou pourquoi pas un rumsteck accompagné de frites de courgettes et d'une sauce à l'estragon pour le repas du soir? Ou en option végétarienne: le kumpir de patates douces avec guacamole et salade de bœuf est non seulement préparé en un rien de temps, mais il est aussi un vrai délice.



Un appareil polyvalent et pratique grâce à sa fonction de cuisson 5 en 1 et à ses valeurs d'efficacité convaincantes

Friture à l'air chaud, grillades, déshydratation, cuisson au four ou maintien au chaud: avec cinq fonctions différentes, la friteuse à air chaud Multi Taste de WMF offre une multitude de possibilités pour une utilisation quotidienne et rend ainsi superflue une multitude d'autres appareils de cuisine. Par rapport à un four traditionnel, par exemple, il consomme 65 % d'énergie en moins et permet une préparation 45 % plus rapide.

Conçu pour étonner et servir

La friteuse à air chaud Multi Taste de WMF séduit par son design holistique et élégant. Avec son boîtier en Cromargan® de haute qualité, son couvercle en verre et sa façade noire avec écran intégré et

éléments tactiles, l'appareil rayonne du caractère premium classique de WMF dans toutes les cuisines. Un menu clair rend l'utilisation extrêmement intuitive et facile à utiliser.

Au plus près des repas à l'extérieur

Rien de plus agréable que de savourer des délices frits dans un restaurant. Mais grâce à 8 programmes pré-réglés et à un nettoyage particulièrement facile, notamment en raison de la faible utilisation d'huile, la friteuse à air chaud Multi Taste de WMF s'approche de ce niveau de confort particulier. Le réglage manuel de la température entre 80°C et 200°C offre une garantie supplémentaire de réussite, ce qui permet une cuisson précise. Avec sa très grande capacité allant jusqu'à 4,2 litres, cet accessoire de cuisine polyvalent est idéal pour un ménage de quatre personnes.



Disponibilité et prix:

La friteuse à air chaud WMF Multi Taste est disponible dès maintenant au prix de CHF 219.- (prix de vente conseillé).



Aperçu des points forts de la friteuse à air chaud Multi Taste de WMF

- **Moins de graisse, plus de goût:** la technologie innovante à air chaud de WMF offre des résultats de friture irrésistiblement savoureux avec 99 % d'huile en moins*
- **Des snacks sains et déshydratés:** les nutriments et le goût sont préservés
- **Le barbecue à la perfection:** grâce à la grille de cuisson en aluminium moulé sous pression anti-adhésive, avec rayures de barbecue
- **Polyvalence maximale** grâce à 8 programmes automatiques et au réglage manuel du temps et de la température
- **Nettoyage facile,** même sans lave-vaisselle
- **Capacité XL** jusqu'à 4,2 litres ou 1 kg
- Dimensions du produit en mm: 375 x 270 x 332

*Comparé à une friteuse traditionnelle, seulement 8 ml d'huile au lieu de 2 litres.

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, fait partie du groupe français SEB depuis fin 2016.

Plus d'informations sur www.wmf.com

Contact entre entreprises

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