



LE PETIT-DÉJEUNER À UN NOUVEAU NIVEAU  
**Une symphonie de goût et de design :  
La WMF Master Series**

La nouvelle série petit-déjeuner WMF séduit par son design haut de gamme exceptionnel et ses fonctions uniques pour une expérience de petit-déjeuner parfaite. Le trio composé du WMF Master mixeur haute performance, du WMF Master grille-pain à fentes longues et de la WMF Master bouilloire à double paroi apparaît dans un look Cromargan® réduit et moderne. Des éléments LED de haute qualité apportent une touche d'élégance dans chaque cuisine. Grâce à des innovations telles que la technologie Silence-Speed, la Smart-Lid-Detection ou le contrôle intelligent de la température, une expérience utilisateur et une qualité de résultat parfaites sont garanties. Pour son design sophistiqué, la série a été récompensée par le Red Dot Design Award dans la catégorie des appareils de cuisine.



**reddot winner 2024**

---

*„Conçue pour la performance, la WMF Master Series  
est une symphonie mêlant goût et design“*

Achim Böstler, Vice-président Innovation & Design chez WMF

---

Le style minimaliste est bien plus qu'une tendance, c'est l'expression d'un mode de vie. Alors que la vie quotidienne devient de plus en plus complexe et connectée, les plans de travail des cuisines modernes se réduisent de plus en plus à l'essentiel : la fonctionnalité et l'esthétique. «Conçue pour la performance, la WMF Master Series est une symphonie mêlant goût et design», explique Achim Böstler, Vice-président Innovation & Design chez WMF. La WMF Master Series s'intègre ainsi parfaitement dans un environnement de cuisson réduit et exclusif. Les technologies les plus modernes et les matériaux de haute qualité constituent un ensemble sans compromis.

## **Puissant et silencieux : Le WMF Master mixeur haute performance**



En termes de design et de fonctionnalité, le le WMF Master mixeur haute performance fait partie du haut de gamme des appareils de cuisine. Le boîtier en aluminium moulé sous pression et la surface mate gris pierre s'harmonisent parfaitement avec le bouton en métal, les éléments en acier inoxydable et l'écran en verre lisse. Une barre à LED discrète autour du bouton rotatif complète l'apparence élégante du mixeur. Avec ses 1 600 watts, celui-ci est non seulement un compagnon de cuisine particulièrement puissant, mais il est également 50 % plus silencieux que les mixeurs haute performance traditionnels grâce à la technologie innovante Silence-Speed. Grâce à l'écran TFT haute résolution, les amateurs de smoothies peuvent choisir parmi différents programmes automatiques, définir la vitesse de mixage et garder un œil sur le temps restant. La technologie Smart-Lid-Detection garantit un

plaisir sûr : Elle garantit que le mixeur se mette en marche uniquement lorsque le couvercle et le bol sont correctement positionnés. En cas d'ouverture inattendue du couvercle, les lames s'arrêtent en moins de 1,5 seconde. Les lames en acier inoxydable, conçues dans le nouveau design Super-Swirl de WMF, hachent sans effort les fruits et les légumes, même surgelés, et permettent d'obtenir des textures extra fines. Du smoothie au sorbet, de la glace pilée aux desserts, la créativité n'a pas de limites. Ceux qui cherchent de l'inspiration trouveront leur bonheur dans l'application WMF Mixer : Elle propose 100 recettes et la possibilité de générer un mélange personnalisé sur la base des aliments présents dans le réfrigérateur. Pour un confort maximal de A à Z, le programme de nettoyage automatique s'en occupe. Certaines pièces sont même compatibles avec le lave-vaisselle.

---

### **Disponibilité et prix**

La WMF Master Series est disponible dès maintenant dans les variantes suivantes :

**WMF Master Mixeur haute performance CHF 599.00 (PVC)**

**WMF Master Grille-pain à fentes longues CHF 299.00 (PVC)**

**WMF Master Bouilloire à double paroi CHF 299.00 (PVC)**

## **Toast à la perfection : Le WMF Master Grille-pain à fentes longues**

Avec son élégant boîtier en acier inoxydable, son grand écran en verre et ses accents lumineux LED Ambient, ce grille-pain n'est pas seulement un accroche-regard dans chaque cuisine, mais aussi un chef-d'œuvre technique. Des innovations comme la fonction Check-up font littéralement passer les toasts du petit-déjeuner à un niveau supérieur : En appuyant sur un bouton, les utilisateurs et utilisatrices peuvent interrompre brièvement le processus de grillage afin de contrôler le degré de brunissement de leur petit-déjeuner. Le mécanisme de levage innovant soulève et abaisse la tranche de pain automatiquement et en douceur. L'affichage LED avec écran tactile permet d'accéder facilement aux programmes «Décongélation», «Réchauffage», «Bagel» et «Check-Up». Le bouton rotatif permet de les adapter individuellement. Qu'ils soient dorés ou extra-croustillants : Le centrage automatique du pain garantit un grillage uniforme, tandis que l'affichage compte les secondes restantes pour obtenir un petit-déjeuner parfait.



## **Maître de la chaleur : La WMF Master Bouilloire à double paroi**

La WMF Master Bouilloire à double paroi, d'une capacité de 1,2 litre, établit de nouveaux standards en matière d'efficacité énergétique, de sécurité et de précision : Le boîtier en acier inoxydable Cromargan® à double paroi associé au couvercle en verre extra-isolé Cool-Touch maintient l'intérieur chaud plus longtemps et refroidit l'extérieur de 50 %. Cela n'apporte pas seulement une protection, mais permet aussi d'économiser de l'énergie. La bouilloire contient 0 % de plastique à l'intérieur, ce qui garantit un goût pur et inaltéré. Les buveurs de thé exigeants profiteront particulièrement du réglage précis de la température par paliers de 5 degrés, de 40 à 100 °C. La fonction de maintien au chaud s'avère particulièrement pratique vu le rythme effréné du quotidien; en effet, l'eau pour le thé du matin est encore chaude lorsque les enfants sont partis et qu'il est enfin temps de prendre son temps. Les amateurs de design seront séduits par les surfaces mates et gris pierre de la bouilloire, ses nobles accents d'acier inoxydable, ses éléments de commande de haute qualité et son discret bandeau lumineux LED.



## Les points forts de la WMF Master Series



### WMF Master Mixeur haute performance :

- **50 % de bruit en moins** par rapport aux mixeurs haute performance traditionnels (WMF : vitesse de rotation max à 13 500 tr/min), grâce à la technologie WMF Silence-Speed
- **Puissance de 1 600 watts** pour un mixage efficace
- **Une sécurité de premier ordre** grâce à la Smart-Lid-Detection
- **Douze programmes et six niveaux de vitesse** pour un plaisir sans limite
- **Textures extra fines** grâce au design WMF Super-Swirl avec six lames en acier inoxydable

### WMF Master Grille-pain à fentes longues :

- **Quatre fonctions pré-réglées** pour un toast parfait selon ses propres goûts
- **Centrage automatique du pain** pour un résultat de brunissage constant et uniforme
- **Fonction Check-up innovante** grâce à un support motorisé qui déplace le toast en douceur de haut en bas
- **L'affichage LED avec écran tactile** permet une utilisation intuitive et confortable



### WMF Master Bouilloire à double paroi :

- **La technologie d'isolation innovante** avec le boîtier Cromargan® à double paroi et le couvercle en verre Cool-Touch réduit la température extérieure de la bouilloire de 50 %.
- **Contrôle précis de la température** par paliers de 5 degrés de 40 à 100 °C
- **0 % de plastique à l'intérieur** pour un goût pur garanti
- **Design moderne** avec lumière d'ambiance LED, écran en verre et bouton rotatif en métal
- **La fonction «Keep Warm»** maintient la température cible même après le processus de chauffage



### 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](http://www.wmf.com)

### Contacts presse

#### Contact presse de l'agence

LHLK  
Verena Kranz  
Tegernseer Platz 7  
81541 Munich  
Allemagne  
+49 89 720187 - 14  
[wmf@lhlk.de](mailto:wmf@lhlk.de)

#### Contact entre entreprises

Groupe SEB WMF Consumer GmbH  
Caroline Pusch  
Senior PR Manager  
[cpusch@groupeseb.com](mailto:cpusch@groupeseb.com)