DIE MODERNE INTERPRETATION VON GUSSEISEN

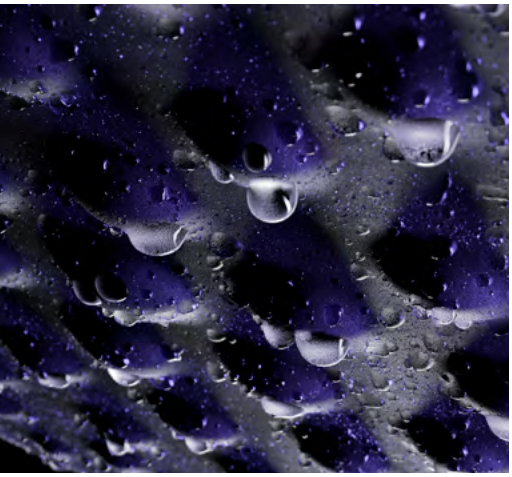
Performance pur: Die Gusseisen-Serie WMF Flavour in geradliniger Premium-Ästhetik

Seine gleichmässige Hitzeverteilung macht ihn für Hobby-Gourmets seit Jahrzehnten zu einer wahren Wunderwaffe in der Küche: der gusseiserne Topf. Mit der Gusseisen-Serie WMF Flavour erscheint nun eine moderne Interpretation des beliebten Klassikers. Designt für eine klare und reduzierte Kochumgebung und hergestellt in handwerklicher Perfektion, wird sie sowohl höchsten ästhetischen als auch funktionellen Ansprüchen gerecht. Die besondere Aroma-Magie macht der innovative Kondensationsdeckel, denn er sorgt für bis zu 25 % mehr Saftigkeit der zubereiteten Speisen. Ob im klassischen Schwarz oder als Limited Edition in trendigem Violett: Die Gusseisen-Serie von WMF macht auf dem Herd, im Ofen und auf dem gedeckten Tisch eine beeindruckend gute Figur.

Kann es ein gusseiserner Topf schaffen, Leichtigkeit in die Küche zu bringen? Er kann, beweist die stylische Neuinterpretation des traditionellen Kochgeschirrs von WMF. Mit puristischem Design und innovativen Funktions-Details fügt sich die Gusseisen-Serie WMF Flavour perfekt in den aufgeräumten Look und das ambitionierte Geschehen moderner Küchen ein.

Ein Highlight für Designliebhaber: Die Limited Edition in Violett

Das hat nicht jeder: Als limitierte Sonderausführung kommt die Variante Schmortopf 24 cm wahlweise in frischem Violett und sorgt nicht nur bei Gästen für Staunen. Doch auch in elegantem Schwarz ist der WMF Flavour ein Blickfang. Seine geradlinige Formensprache, die markanten Griffe und die matte Oberfläche bilden zusammen eine elegante Variation des klassischen Gusseisen-Topfes. Damit spricht der Topf eine Zielgruppe an, die Wert auf klares, kontemporäres Design legt, und hebt sich deutlich vom nostalgiegeprägten Wettbewerb ab.



Das Geschmacks-geheimnis: Der innovative Kondensationsdeckel

Die Gusseisen-Serie WMF Flavour schmeichelt nicht nur dem Auge, sondern zaubert auch besonders saftige und geschmacksintensive Gerichte auf den Tisch. Das Geheimnis sind die speziellen Noppen auf der Unterseite des Deckels. Ihre Anordnung sorgt dafür, dass der Dampf beim Kochen kontrolliert in der Mitte des Deckels über dem Gericht kondensiert. Das Ergebnis: bis zu 25 % saftigere Speisen und ein intensiveres Aroma. Verstärkt werden kann der Effekt, indem Eiswürfel auf den Deckel gelegt werden. In Kombination mit dem gusseisernen Material fördert der innovative Deckel zudem die gleichmässige Verteilung der Hitze im Topf. Speisen garen dadurch gleichmässiger und trocknen garantiert nicht aus.

Jedes Stück einzigartig

Aufgrund des teilweise handwerklichen Herstellungsprozesses ist jeder WMF Flavour Gusseisen-Topf ein Unikat. Mit dem Erwerb erhalten ambitionierte Hobby-Köchinnen und -Köche eine personalisierte Chargennummer und ein Zertifikat, die die Authentizität des Topfes belegen. Mit einem 30-Jahre-Garantieversprechen unterstreicht WMF die hohe Qualität und robuste Fertigung der gusseisernen Linie.

Verfügbarkeit und Preis:
Die Gusseisen-Serie WMF Flavour ist ab August in folgenden Varianten erhältlich:

WMF Flavour Schmortopf 22 cm (CHF 169.95 UVP)

WMF Flavour Schmortopf 24 cm (CHF 189.95 UVP)

WMF Flavour Bräter Oval 33 cm x 26 cm (CHF 249.00 UVP)

WMF Flavour Pfanne 28 cm (CHF 129.95 UVP)

Neben klassischem Schwarz ist der Schmortopf 24 cm zum Start der Serie auch in der limitierten Farbversion Violett erhältlich.

Die Highlights der Gusseisen-Serie WMF Flavour im Überblick:

- **Elegantes Kochgeschirr** in modernem, puristischem Design
- **Innovativer Deckel** mit Kondensationsnoppen bewahrt bis zu 25 % mehr Saft im Topf für geschmackvollere Schmorbraten, Suppen und Eintöpfe
- **Optimale Wärmeverteilung und -speicherung** aufgrund des Materials aus Gusseisen
- **Vielseitige Einsetzbarkeit** zum Kochen auf dem Herd und im Ofen
- **Einzigartige Handwerkskunst:** Jeder teils handgefertigte Topf ist ein Unikat und kommt mit einem Zertifikat und Chargennummer
- **30 Jahre Garantie** dank besonderer Robustheit

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

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

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