



DAS ULTIMATIVE RACLETTE-ERLEBNIS

Stimmungsvoll genießen, mit dem WMF Master Raclette mit Ambient Light

Wer Gäste mit dem WMF Master Raclette empfängt, zeigt: Hier werden Genuss und Gastlichkeit großgeschrieben. Ausgestattet mit einem sanften Ambiente-Licht kreiert das leistungsstarke Premium-Raclette eine gemütliche und exklusive Atmosphäre am Tisch. Bis zu acht Personen können die köstlichen Pfannen- und Grillgerichte genießen.

Die Grillplatte mit keramischer Antihafbeschichtung eignet sich perfekt, um zarte Delikatessen zu garen. Darunter gratinieren herzhaft Schmelzkäsegerichte oder backen süße Köstlichkeiten wie Pfannkuchen schnell und gleichmäßig. Durchdachte Details wie ein Ablagefach unter dem Grill für benutzte Pfännchen oder eine funktionale LED-Beleuchtung des Hitzereglers runden das Raclette-Erlebnis ab.



Wenn der Herbst kommt, beginnt wieder die Raclette-Saison. Das WMF Master Raclette für bis zu acht Personen führt jetzt einen neuen Standard für das beliebte Gesellschaftsevent ein. Stimmungsvolle wie funktionale Beleuchtungselemente, smarte Details für eine komfortable Benutzung sowie die leistungsfähige Grillfunktion bieten beste Voraussetzungen für unvergessliche Abende im Kreise der Liebsten.

Ein Design, das einlädt

Ob bei einem festlichen Essen mit der Familie oder einem gemütlichen Abend mit Freunden: Das WMF Master Raclette auf dem gedeckten Tisch ist Statement für Eleganz und Gastlichkeit. Das eingebaute Ambiente-Licht auf der Unterseite des Geräts schafft eine gemütliche Atmosphäre und kann je nach gewünschtem Effekt in drei Stufen gedimmt werden. Verkleidet mit einem hochwertigen, teilweise lackierten Cromargan®-Edelstahlgehäuse strahlt das WMF Master Raclette die typische Zeitlosigkeit des WMF-Designs aus.



Hot-Spot der Kreativität und Vielseitigkeit

Kaum ein anderer gemeinschaftlicher Kulinarik-Kult bietet solch eine Vielseitigkeit wie das Raclette: Ob Steakstreifen, Garnelen, Gemüse oder Speck – die großzügige Grillplatte bietet viel Platz für jeden Geschmack. Durch die keramische Antihafbeschichtung werden die Speisen schnell knusprig, ohne anzubrennen. In den Keramikpfännchen eine Etage tiefer können Tischgäste bis zu acht Raclette-Variationen gleichzeitig zubereiten. Alle Kreationen, wie deftige Gratins, Teigspeisen oder warme Desserts, gleiten dank der keramischen Antihafbeschichtung ohne Weiteres auf den Teller.



Hohe Leistung, leicht zu handeln

Für ein perfektes Raclette-Erlebnis gratiniert der Käse im Pfännchen weder zu schnell noch zu langsam. Mit dem WMF Master Raclette lässt sich der Schmelzvorgang optimal steuern: Dank der variablen Temperaturkontrolle mit funktionaler und gleichsam ästhetischer LED-Beleuchtung kann die Wärme stufenlos justiert werden. Leuchtet der seitliche Drehregler rot, bedeutet das: Das Raclette heizt noch auf. Leuchtet er weiß, ist es bereit. Das leistungsstarke 1.500-W-Heizelement sorgt sowohl auf der Grillplatte als auch im Gratinierbereich für eine bis zu 20 % höhere Leistung¹ und damit für noch schnellere Ergebnisse. Wer sich eine kleine Pause gönnen möchte, kann sein Pfännchen samt Spatel in dem praktischen Ablagefach zwischenparken.

Verfügbarkeit:

Das WMF Master Raclette ist ab Januar 2025 zu einem Preis von **229,00 € (UVP)** erhältlich.

Einfach zu reinigen und zu verstauen

“Das müssen wir bald wiederholen!”. Mit dem WMF Master Raclette ist es gleich doppelt so schön, wenn der Abend mit diesen Worten endet. Der neue Küchenliebling lässt sich nicht nur leicht reinigen, sondern auch komfortabel und praktisch verstauen. Grillplatte, Spatel wie Pfännchen können einfach in der Spülmaschine gereinigt werden. Die sauberen Spatel finden an der Unterseite des Raclettes Platz und sind so beim nächsten Event sofort griffbereit. Zuletzt ermöglicht die integrierte Kabelaufwicklung eine platzsparende Lagerung des Raclettes.

Die Highlights des WMF Master Raclette:

- **WMF Ambient Light LED-Beleuchtung** in drei Helligkeitsstufen für eine stimmungsvolle Atmosphäre
- **Ein praktisches Ablagefach** bietet Platz für benutzte Spatel und Pfännchen
- **Ein leistungsstarkes Heizelement** mit 1.500 W für eine bis zu 20 % höhere Grilleistung¹
- Dank **WMF High-Performance-Technologie** bis zu 20 % schneller¹ zum perfekt geschmolzenen Käse
- **Variable Temperaturkontrolle** über stufenlos regulierbaren Drehregler mit LED-Beleuchtung
- Acht Pfännchen und Grillplatte mit **keramischer Antihaftbeschichtung**
- Einfaches und kompaktes Verstauen dank **integrierter Spatelaufbewahrung** an der Geräteunterseite sowie **Kabelaufwicklung**



¹ im Vergleich zum WMF Lono Raclette

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
+49 89 720187 - 14
wmf@lhlk.de

Unternehmenskontakt

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