



L'EXPÉRIENCE ULTIME DE LA RACLETTE

Savourer un moment plein d'ambiance, avec la raclette Master de WMF avec Ambient Light

Recevoir des invités avec la raclette Master de WMF, c'est montrer : qu'ici, le plaisir et la convivialité sont à l'honneur. Équipée d'une lumière d'ambiance douce, la raclette premium performante crée une atmosphère chaleureuse et exclusive à table. Jusqu'à huit personnes peuvent déguster de délicieuses poêlées et grillades. La plaque de grill avec revêtement céramique antiadhésif est parfaite pour cuire les mets délicats. En dessous, les plats savoureux à base de fromage fondu gratinent ou les délices sucrés comme les crêpes cuisent rapidement et uniformément. Des détails bien pensés comme un compartiment sous le grill pour les poêlons utilisés ou un éclairage LED fonctionnel du thermostat complètent l'expérience de la raclette.



Quand l'automne arrive, la saison de la raclette reprend. La raclette Master de WMF, qui peut accueillir jusqu'à huit personnes, propose désormais un nouveau standard pour cet événement social très apprécié. Des éléments d'éclairage d'ambiance et fonctionnels, des détails intelligents pour une utilisation confortable ainsi que la fonction performante de grill offrent les meilleures conditions pour des soirées inoubliables en compagnie de vos proches.

Un design qui attire

Que ce soit lors d'un repas de fête en famille ou d'une soirée conviviale entre amis : la raclette Master de WMF sur la table dressée est une déclaration d'élégance et de convivialité. La lumière d'ambiance intégrée sur la partie inférieure de l'appareil crée une atmosphère chaleureuse et peut être réglée sur trois niveaux en fonction de l'effet souhaité. Revêtue d'un boîtier en acier inoxydable Cromargan® de haute qualité, partiellement laqué, la raclette Master de WMF rayonne de l'intemporalité typique du design WMF.



Summum de la créativité et de la polyvalence

Peu d'autres cultes culinaires collectifs offrent une telle polyvalence que la raclette : que ce soit des lamelles de steak, des crevettes, des légumes ou du lard, la généreuse plaque de gril offre beaucoup de place pour tous les goûts. Grâce au revêtement antiadhésif en céramique, les aliments deviennent rapidement croustillants sans brûler. Dans les poêlons en céramique situés un étage plus bas, les convives peuvent préparer simultanément jusqu'à huit variantes de raclette. Toutes les créations, comme les gratins copieux, les plats à base de pâte ou les desserts chauds, glissent facilement dans l'assiette grâce au revêtement anti-adhésif en céramique.



Haute performance, facile à manipuler

Pour une raclette parfaite, le fromage ne gratinera ni trop vite ni trop lentement dans le poêlon. La raclette Master de WMF permet de laisser fondre le fromage de manière optimale : Grâce au contrôle variable de la température et à l'éclairage LED fonctionnel et esthétique, la chaleur peut être ajustée en continu. Si le bouton latéral est rouge, cela signifie que la raclette est encore en train de chauffer. S'il est blanc, c'est que c'est prêt. Le puissant élément chauffant de 1 500 W assure une puissance jusqu'à 20 % supérieure tant sur la plaque de gril que dans la zone qui gratine¹ et donc des résultats encore plus rapides. Si vous souhaitez vous accorder une petite pause, vous pouvez ranger votre poêlon et sa spatule dans le compartiment de rangement pratique.

Disponibilité et prix

La raclette Master de WMF est disponible à partir de janvier 2025 au prix de **CHF 239.00 (PVC)**.

Facile à nettoyer et à ranger

« Il faudra qu'on se refasse ça au plus vite ! » Avec la raclette Master de WMF, la soirée est deux fois plus agréable quand elle se termine sur ces mots. Le nouveau chouchou de la cuisine n'est pas seulement facile à nettoyer, il est aussi agréable et pratique à ranger. La plaque de gril, la spatule et les poêlons peuvent être facilement nettoyées dans le lave-vaisselle. Les spatules propres trouvent leur place sous la raclette et sont ainsi immédiatement à portée de main lors du prochain événement. Enfin, l'enrouleur du cordon intégré permet de ranger la raclette dans un espace réduit.

Les points forts de la raclette Master de WMF :

- **Éclairage LED Ambient Light de WMF** à trois niveaux de luminosité pour une atmosphère pleine d'ambiance
- **Un compartiment de rangement pratique** offre de la place pour les spatules et les poêlons utilisés
- Un **élément chauffant puissant** de 1 500 W pour une puissance de gril jusqu'à 20 % supérieure¹
- Grâce à **la technologie haute performance de WMF**, le fromage est fondu jusqu'à 20 % plus rapidement
- **Contrôle variable de la température** grâce à un bouton rotatif réglable en continu avec éclairage LED
- Huit poêlons et plaque de gril avec **revêtement antiadhésif en céramique**
- Rangement simple et compact grâce au **rangement intégré des spatules** sous l'appareil et à **l'enrouleur du cordon**

1 par rapport à la raclette Lono de WMF



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 presse de l'agence

Contact presse de l'agence

LHLK
Verena Kranz
Tegernseer Platz 7
81541 Munich
Allemagne
+49 89 720187 - 14
wmf@lhlk.de

Contact entreprises

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