



MEISTERHAFT MIT LEICHTIGKEIT

Mit der WMF Espresso Pro zum perfekten Espresso

Die meisten Kaffee-Connoisseure bevorzugen Espresso aus dem Siebträger – doch die Bedienung dieser Maschinen erfordert Geduld, Know-how und manuelle Präzision. Die neue WMF Espresso Pro revolutioniert nun das gehobene Espresso-Erlebnis. Mit integrierter Waage, leistungsstarkem Edelstahl-Mahlwerk und einer intuitiven Benutzeroberfläche geht die manuell geführte Zubereitung an der Maschine so leicht wie nie von der Hand. Die beeindruckende Kombination aus modernem Design und traditionellen Einstellungsoptionen auf höchstem Präzisionslevel sorgt für ein zeitgemäßes Look-and-Feel und ermöglicht Espresso-Liebhabern ein fein abgestimmtes Aroma.

Mahlgrad, Extraktionszeit, Wassertemperatur: Das Barista-Handwerk ist eine Wissenschaft, mit der sich nicht jeder Fan des Siebträger-Aromas im Alltag lange aufhalten will. Die neue WMF Espresso Pro ist perfekt für alle, die bei einer Kaffeemaschine die Balance zwischen handwerklicher Präzision und Benutzerfreundlichkeit suchen. Als Pionier mit fast 100 Jahren Erfahrung im Bereich Kaffeemaschinen hat WMF es bei dieser

Entwicklung geschafft, das von Profis inspirierte Know-how in ein Design für den Hausgebrauch zu übersetzen. Die Siebträgermaschine unterstützt Kenner bei der präzisen Zubereitung ihres individuellen Lieblingsesspresso, indem sie ihnen aufwändige Schritte wie das Mahlen der Bohnen oder das Abwiegen der perfekten Pulvermenge abnimmt. Für ihr modernes und intuitives Design wurde die WMF Espresso Pro mit dem Red Dot Award prämiert.



reddot winner 2025



Traditionelle Barista-Kunst, präzise und einfach wie nie

Jede anspruchsvolle Coffee Journey beginnt mit dem Mahlen der Bohnen. Dank Mahlwerk und Waage ist dieser Schritt erstmals vollständig in der WMF Espresso Pro integriert. Über einen Drehknopf an der Seite der Maschine wählen Benutzer einfach aus 60 Mahlgradstufen aus – für maximale Feinabstimmung. Die leistungsstarke WMF-Mahltechnologie erzeugt ein gleichmäßig gemahlenes Pulver und stoppt automatisch, wenn die benötigte Menge erreicht ist – diese präzise Dosierung garantiert einen konstant vollmundigen Geschmack. Nach dem Tampen mit dem hochwertigen Edelstahl-Zubehör können Espresso-Liebhaber den Brühvorgang über das leicht zu bedienende Touch-Display mit meisterhafter Genauigkeit an die individuellen Vorlieben anpassen und starten. Bei der Zubereitung von Milchgetränken kommen die Vorteile des doppelten Thermoblocks zum Tragen: Dieser ermöglicht das Brühen und manuelle Aufschäumen zur gleichen Zeit und stellt dabei die perfekte Temperatur sicher.



Vielseitige Einstellungsmöglichkeiten im modernen Design

Auf den ersten Blick sieht man der neuen WMF Espresso Pro nicht an, welche Vielzahl an Einstellungsmöglichkeiten in ihr schlummert: Das moderne Aluminiumgehäuse verzichtet auf komplizierte Retro-Elemente und ist stattdessen mit einem übersichtlichen, leicht zu bedienenden Glas-Touch-Display ausgestattet. In Kombination mit einem hochwertigen WMF-Branding und einem stilvollen Ambientelicht entsteht ein außergewöhnlich moderner Look – hinter dem sich jedoch alles verbirgt, was versierte Connaissseure für die Zubereitung eines perfekten Espressos erwarten. Vor allem die Einstellung der Brühtemperatur in 1-Grad-Celsius-Schritten, aber auch die sekundengenaue Angabe der Pre-Infusionszeit bieten maximale Kontrolle über das gewünschte Aroma.

Verfügbarkeit und Preis:

Die **WMF Espresso Pro** ist in Deutschland ab Juli 2025 und in Österreich ab September 2025 zu einem Preis von **999,00 € (UVP)** erhältlich.

Mühe los genießen, dank cleverer Features

Während und nach der Benutzung der neuen WMF Espresso Pro bleiben Arbeitsplatte und Maschine vergleichsweise sauber. Grund dafür ist das antistatische Mahlwerk: Es sorgt dafür, dass das Kaffeepulver direkt und sauber in den Siebträger fällt. Die moderne Front der Maschine, ohne sichtbare Rohre, Knöpfe und Düsen, erzeugt nicht nur eine aufgeräumte Optik, sondern lässt sich einfach mit einem feuchten Tuch abwischen.

Für ein besonders komfortables Handling sorgt neben dem durchdachten Maschinenkonzept auch das umfangreiche Zubehöropaket, das unter anderem Tamper, Milchkännchen und Reinigungswerkzeuge umfasst. Ergänzend unterstützen praxisnahe How-to-Videos den Nutzer Schritt für Schritt beim Einstieg – für authentischen Barista-Genuss mit maximaler Sicherheit.



Die Highlights im Überblick:

- Einfache Bedienung durch ein **intuitives Glas-Touch-Display** und ein **durchdachtes Design**
- **Integriertes Mahlwerk mit modernster WMF-Mahltechnologie**, für ein gleichmäßiges Mahlergebnis und konstant reichhaltigen Geschmack
- Präzision auf Knopfdruck dank **60 Mahlgradstufen** und einer integrierten Waage für die richtige Menge Kaffeepulver
- Der **doppelte Thermoblock** ermöglicht gleichzeitiges Brühen und Milchaufschäumen in jeweils perfekter Temperatur
- Maximale Aromakontrolle dank sekundengenaue**r Pre-Infusion** und **präziser Temperaturangabe** in 1-Grad-Celsius-Schritten
- Das **antistatische Mahlwerk** sorgt für eine saubere Ablage des Kaffeepulvers im Siebträger
- Das **Aluminiumgehäuse in Stone Grey** und ein **dezent es Ambientelicht** erzeugen einen modernen Look
- **Im Lieferumfang enthalten** sind ein 2,6-Liter-Wassertank mit Glasdeckel, ein Edelstahl-Siebträger (58 mm) mit integrierter Tamper-Matte, ein Edelstahl-Milchkännchen, ein Edelstahl-Tamper mit Ablagematte, ein 1- sowie ein 2-Tassen-Sieb, ein Dosierrichter, ein Wasserfilter inkl. Montagewerkzeug sowie ein Reinigungsset inkl. Blindsieb

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

Impressum (Boilerplate) DE

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

Impressum (Boilerplate) CH

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

Impressum (Boilerplate) FR

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