



STERNEKÜCHE TRIFFT PREMIUM-BRAND

WMF Fusiontec® x Tim Raue: Ein starkes Team für die leidenschaftliche Gourmet-Küche

Ein neues Dreamteam in der Welt der Kulinarik:

WMF und Tim Raue – zwei Küchenprofis, geeint in der Leidenschaft fürs Kochen und dem Streben nach Perfektion – verkünden ihre exklusive Zusammenarbeit. Im Zentrum der Kooperation steht eine limitierte Sonderedition der WMF Fusiontec® Mineral Pro Serie in leuchtendem Tim Raue Signature Blau. Die innovative Fusiontec®-Technologie steht für höchste Qualitätsansprüche und maximale Koch-Experience – geschaffen fürs Leben, perfektioniert für Genuss. Mit der Tim Raue Edition hat der Berliner Sternekoch der ikonischen Topfserie von WMF wortwörtlich seine Handschrift verliehen. Der unverwechselbare Stil und seine Signatur sind mehr als nur Dekor – sie sind eine Empfehlung an alle Hobbyköche, die bei der Wahl des richtigen Kochgeschirrs nichts dem Zufall überlassen.



Als offizieller Kulinarik-Partner von Tim Raue bringt WMF eine Auswahl der WMF Fusiontec® Mineral Pro Produktlinie im charakteristischen Style des Spitzenkochs auf den Markt. Ganz nach dem Motto „Geschaffen fürs Leben, perfektioniert für Genuss“ zieht mit der neuen Limited Edition ein Hauch Sterneküche in den Alltag anspruchsvoller Freizeitgourmets ein.



Zwei Küchengiganten, ein Anspruch – erlebbar in einer Fusiontec® Limited Edition

Tim Raues kulinarische Handschrift ist unverwechselbar: Seine charakteristische Aromenhandschrift steht für die perfekte Verbindung von Süße, Säure und Schärfe. Mit WMF hat der TV- und Küchenstar nun einen Partner an seiner Seite, der nicht nur seine Leidenschaft fürs Kochen teilt, sondern seit jeher erfolgreich von Profis inspiriertes Know-how in den Alltag überträgt. So wie mit der beliebten Fusiontec®-Serie, die Langlebigkeit und Geschmack in einem Design vereint. Der einzigartige Tim Raue Look verleiht dieser Topf-Ikone jetzt noch mehr Exklusivität und sorgt für Fine Dining Momente zu Hause. „In der Küche geht es mir darum, Geschichten zu erzählen, Erinnerungen zu wecken und neue zu schaffen. Dabei vertraue ich auf mein Können – und auf WMF Fusiontec®. Mit dem perfekten Topf kann ich mich ganz dem Prozess hingeben – voller Fokus aufs Aroma“, so Tim Raue.



Von Multitopf bis Stielwok: Die Limited Edition in Tim Raue Signature Blau

Das kräftig leuchtende Blau ist die Farbe, die die Nummer 1 der „100 Best Chefs Germany 2024“ schon lange auf seinem Karriereweg begleitet. Der charakteristische Colour-Code ist zum Markenzeichen von Tim Raue avanciert – und verleiht der speziellen Fusiontec® Mineral Pro Oberfläche eine besonders elegante,

fast majestätische Ausstrahlung. Deckel und Topfboden tragen die Signatur des Sternekochs. Die Kollektion umfasst sechs verschiedene Ausführungen: Sowohl Töpfe für den klassischen Bedarf als auch solche, die Tim Raues spezielle Vorlieben widerspiegeln. Zu den Favoriten des Asia-Connaisseurs zählt beispielsweise der elegante Stielwok – ein Must-have für eine authentische Küche à la Raue.



Kratzfeste Oberfläche und langlebige Qualität in der Küche

Hart, härter, Fusiontec®:
Die WMF Fusiontec® Mineral Pro Töpfe überzeugen durch enorme Leistungsfähigkeit „Made in Germany“. Das Geheimnis ihrer Langlebigkeit liegt in einer einzigartigen Materialfusion, wobei zwanzig ausgewählte Natursteinminerale unter extrem hohen Temperaturen mit einem Edelstahlkern verschmolzen werden. Dieses einzigartige Verfahren macht die Fusiontec® Mineral Pro Oberfläche so kratzfest und unverwundlich, dass sie selbst metallischen Küchenhelfern standhält. Am traditionsreichen Standort Riedlingen wird jedes einzelne Stück von Hand geprüft. Schon seit 69 Jahren wird hier Kochgeschirr für höchste Ansprüche gefertigt. Mit einer 30-jährigen Garantie auf jeden WMF Fusiontec® Mineral Pro Topf bekräftigt WMF das Qualitätsversprechen.

Herausragende Wärmespeicherung für intensive Aromen

Die WMF Fusiontec® Mineral Pro Serie verspricht anspruchsvollen Gourmets ein Kochvergnügen der Extraklasse. Die besondere Materialstruktur sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung, herausragende Wärmespeicherung und ein schnelles Erhitzen auf die gewünschte Temperatur. Das ermöglicht präzises Garen, Schmoren und Braten für perfekten Geschmack.

Vom Herd, in den Ofen, auf den Tisch – dank atemberaubender Ästhetik und leichter Handhabung

Auch optisch weiß die WMF Fusiontec® Mineral Pro Serie zu beeindrucken. Glänzende Farbpartikel verleihen ihr eine besondere Ästhetik – ideal, um köstliche Gerichte direkt aus dem Topf zu servieren. Für einen souveränen Auftritt sorgen die genieteten Hohlgriffe. Sie reduzieren die Wärmeübertragung vom Topf auf die Griffe¹. Dadurch bleiben sie auch nach längerer Kochzeit auf dem Herd kühl genug für einen sicheren und komfortablen Transport in den Ofen oder auf den Tisch. Ein breiter Schüttrand erleichtert zudem das tropffreie Ausgießen von Flüssigkeiten.



Verfügbarkeit und Preis:

Die **WMF Fusiontec® Mineral Pro Serie** in der limitierten Tim Raue Sonderedition ist ab September in folgenden Ausführungen erhältlich:

WMF Fusiontec® Mineral Pro Topf-Set 4-teilig, bestehend aus:
Fleischtopf mit Deckel, 16, 20 und 24 cm, sowie einer Stielkasserolle ohne Deckel, 16 cm, **499,00 € (UVP)**

WMF Fusiontec® Mineral Pro Stielpfanne, 24 cm, **129,99 € (UVP)**

WMF Fusiontec® Mineral Pro Stielpfanne, 28 cm, **149,99 € (UVP)**

WMF Fusiontec® Mineral Pro Multitopf / Sauteuse, 22 cm, **149,99 € (UVP)**

WMF Fusiontec® Mineral Pro Schmortopf, 28 cm, **199,99 € (UVP)**

WMF Fusiontec® Mineral Pro Stielwok, 28 cm, **249,00 € (UVP)**



¹ Bei der Verwendung im Ofen funktioniert die Reduktion der Wärmeübertragung nicht, da die Hitze von außen herbeigeführt wird.



Die Highlights der Fusintec® Mineral Pro Serie in der limitierten Tim Raue Sonderedition:

- Erhältlich im charakteristischen
Tim Raue Signature Blau
- **Tim Raues persönliche Signatur** auf Deckel und
Topfboden
- **Fusintec® Technologie: 20 natürliche
Mineralien**, untrennbar miteinander verschmolzen
– für eine extrem harte Oberfläche und außer-
gewöhnliche Haltbarkeit
- **Kratzfeste Oberfläche** – widersteht selbst
Küchenhelfern aus Metall
- **Hervorragende Wärmespeicherung** sorgt für
kräftigen, intensiven Geschmack
- **Schnelles Erreichen der gewünschten
Temperatur** für präzise Kochergebnisse
- **Glänzende Farbpartikel** verleihen der Oberfläche
besondere Ästhetik
- **Wärmereduzierender Hohlgriff** für eine
komfortable und sichere Handhabung auf
jedem Herd¹
- **Breiter Schüttrand** für müheloses, tropffreies
Ausgießen von Flüssigkeiten
- **30 Jahre Garantie** auf die innere und äußere
Oberfläche des Kochgeschirrs

¹ Bei der Verwendung im Ofen funktioniert die Reduktion der
Wärmeübertragung nicht, da die Hitze von außen herbeigeführt wird.

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