



Fein gemahlen für puren Genuss – mit den stilvollen Gewürzmühlen von WMF

Bei guten Freunden darf nach Herzenslust nachgewürzt werden. Gewürzmühlen sind deshalb mehr als nur nützliche Küchenhelfer – auf dem gedeckten Tisch werden sie zum Symbol für Gastlichkeit und der Anerkennung individuellen Genusses. Die neuen Gewürzmühlen von WMF entführen Tischgäste nicht nur in die feine Welt der Aromen, sondern beeindrucken überdies mit stilvollem Design, höchster Materialqualität und präziser WMF-Technologie. In der Variante Nature Pro verbindet sich die warme Ästhetik von Eichenholz mit einem eleganten Oberteil aus Cromargan®. Cool und geradlinig erscheint daneben die Signature Pro-Linie in Edelstahlfarben oder mit schwarzer PVD-Beschichtung. Beide Modelllinien sind mit einem hochwertigen Ceramill®-Keramikmahlwerk ausgestattet, dessen Mahlgrad präzise eingestellt werden kann.



Darf's noch ein bisschen mehr sein? Ob Salz, Pfeffer, Rosmarin oder Kreuzkümmel: Der richtige Grad an Würze entscheidet, ob eine Mahlzeit eine Mahlzeit bleibt – oder zum kulinarischen Erlebnis avanciert. Die neuen WMF Gewürzmühlen in zwei Designlinien „Nature“ und „Signature“ sind eine stilvolle Ode an den individuellen Genuss in Momenten der Geselligkeit.



Leistungsstarkes Mahlwerk für erstklassiges und langanhaltendes Würzvergnügen

Hochwertige Mechanik macht das Würzen mit den WMF Gewürzmühlen zum eigenständigen Genuss. Eine sanfte Drehung mit der Hand setzt das bewährte WMF Ceramill®-Mahlwerk in Gang – ein Garant für gleichbleibend präzise Mahlergebnisse. Eine 30-jährige Garantie untermauert die Langlebigkeit der korrosionsfreien und geschmacksneutralen Keramik. Neben Salz und Pfeffer zerkleinert das Mahlwerk selbst getrocknete Gewürze und Kräuter ohne Probleme. Der Mahlgrad lässt sich über einen ergonomischen Drehknopf mit akustischem Feedback präzise einstellen – von fein bis grob, ganz nach persönlichem Geschmack.



Cleveres Design für eine einfache Handhabung

Für ein intelligenteres Design hat WMF das klassische Gewürzmühlenschema einmal auf den Kopf gestellt. Eine nach oben gerichtete Mahlwerköffnung sorgt dafür, dass Gewürzreste in der Mühle verbleiben und Tisch oder Arbeitsplatte sauber bleiben. Ein Aromadeckel schützt die Gewürze zusätzlich vor Feuchtigkeit und Aromaverlust. Für eine noch bessere Handhabung verfügt er bei der Signature Pro-Linie über einen magnetischen Verschluss. Die großzügige Nachfüllöffnung auf der Unterseite der Mühle ermöglicht das einfache Auffüllen der Gewürze, ganz ohne Trichter.

Müheleose Reinigung für einen täglichen Einsatz

Die WMF Gewürzmühlen sind für den täglichen Gebrauch designt. Ein feuchtes Tuch reicht, um das Gehäuse von oberflächlichem Schmutz zu befreien. Auch das Mahlwerk ist in Nullkommanichts in seine Bestandteile zerlegt und gereinigt. Rückstände am Mahlkegel werden entweder durch das Mahlen von grobkörnigem Salz oder mit klarem Wasser entfernt. Nach einer Reinigung mit Wasser sollte der Keramikmahlstein etwa zwei Tage trocknen, bevor die Mühle wiederverwendet wird. Für die weiteren Bestandteile empfiehlt sich der Einsatz einer feinen Bürste oder eines Pinsels.

Verfügbarkeit und Preis:

Die neuen WMF Gewürzmühlen sind ab Oktober erhältlich:

Nature Pro Gewürzmühle, 20 cm, in Eiche hell, braun und schwarz: **59,99 € (UVP)**

Signature Pro Gewürzmühle, 20 cm, in Edelstahl und schwarz: **99,99 € (UVP)**

Zwei Linien, fünf Farbvarianten – eine ikonische Designsprache

Die 20 cm großen WMF Gewürzmühlen setzen nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch Akzente – mit zwei Designlinien, die Stil und Funktionalität perfekt vereinen. Die Nature Pro Gewürzmühlen überzeugen mit einem Oberteil aus hochwertigem Cromargan®, kombiniert mit Eichenholz in drei edlen Farbvarianten – hell, braun und schwarz. Ihr warmes Charisma und die robuste Anmutung machen die Linie zum perfekten Begleiter in der Küche und zu einem Blickfang auf dem Tisch.

Die Signature Pro-Linie ist ein wahres Style-Statement – zu aussagekräftig, um es in den Schrank zu räumen. Ihre puristische Geradlinigkeit wirkt modern und elegant. Ein raffiniertes haptisches Detail bildet das gerillte Design der Oberfläche. So wird das Würzen zu einem Augenblick, der alle Sinne schärft. Die WMF Signature Pro Gewürzmühle besteht komplett aus hochwertigem Cromargan® Edelstahl – wahlweise mit einer edlen, schwarzen PVD-Beschichtung. Um ein stilvolles Set zu erhalten, können die Farben beliebig kombiniert werden.



Die Highlights der WMF Gewürzmühlen im Überblick:

- **Linie Signature Pro:** Cromargan® Gehäuse, wahlweise mit schwarzer PVD-Beschichtung
- **Linie Nature Pro:** Cromargan® und Eichenholz in drei Farben: Hell, Braun und Schwarz
- Hochwertige **Ceramill®-Keramikmahlwerk mit 30 Jahren Garantie**
- Präzise **anpassbare Mahlgrad-Einstellungen** über ergonomischen Drehknopf
- Hochwertiger **Aromadeckel – mit Magnetverschluss bei Signature Pro-Linie**
- **Cleveres Design:** Gewürzreste verbleiben in der Mühle durch nach oben gerichtete Mahlwerköffnung
- Einfaches Wiederauffüllen der Gewürze dank großer Öffnung
- Größe: 20 cm

Über WMF

Seit über 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