



Une mouture fine, un pur plaisir avec les moulins à épices raffinés de WMF

Chez les bons amis, épicer comme on aime est possible. Les moulins à épices sont donc plus que des accessoires de cuisine utiles ; à table, ils sont aussi un symbole de convivialité et de reconnaissance du plaisir de chacun. Les nouveaux moulins à épices de WMF font plus que transporter les convives dans le monde raffiné des arômes, ils séduisent également avec leur design stylisé, la haute qualité de leurs matériaux et la technologie affûtée de WMF. La variante Nature Pro propose un look chaleureux en bois de chêne et une partie supérieure raffinée en Cromargan®. La ligne Signature, en acier inoxydable ou avec un revêtement PVD noir est à la fois douce et rectiligne. Ces deux lignes sont dotées d'un moulin en céramique Ceramill® haut de gamme, dont le degré de mouture peut être réglé avec précision.



Vous en voulez encore un peu plus ? Qu'il s'agisse de sel, de poivre, de romarin ou de cumin : Le bon dosage d'épices détermine si un repas reste un simple repas ou s'il se transforme en expérience gustative. Les nouveaux moulins à épices WMF, déclinés en deux lignes de conception "Nature" et "Signature", sont une manière de célébrer avec raffinement le plaisir de chacun dans les moments de convivialité.



Moulin performant pour un plaisir d'épicer exceptionnel qui se prolonge dans la durée

Épicer avec la mécanique haut de gamme des moulins à épices WMF devient un plaisir à part entière. Une légère rotation de la main met en marche le moulin Ceramill® de WMF avec la garantie d'une mouture précise et constante. Notre garantie de 30 ans témoigne de la confiance que nous avons dans nos moulins et dans la longévité de la céramique, qui ne se corrode pas et est sans goût. Outre le sel et le poivre, le moulin moule même les épices et les herbes séchées sans problème. Le degré de mouture peut être réglé avec précision à l'aide d'un bouton rotatif ergonomique avec feedback sonore, de fin à grossier, selon les goûts de chacun.



Une conception intelligente pour une utilisation facile

Pour une conception plus intelligente, WMF a renversé le schéma classique du moulin à épices. Une ouverture du moulin orientée vers le haut permet de laisser le reste d'épices dans le moulin et de garder la table ou le plan de travail propres. Un couvercle aromatique protège en outre les épices de l'humidité et de la perte d'arôme. Pour une manipulation encore plus aisée, il dispose d'une fermeture magnétique pour la ligne Signature Pro. La grande ouverture de remplissage située en-dessous du moulin permet de remplir facilement le moulin d'épices, sans entonnoir.

Un nettoyage sans effort pour une utilisation quotidienne

Les moulins à épices WMF sont conçus pour un usage quotidien. Un chiffon humide suffit pour débarrasser le corps du moulin des saletés superficielles. Le broyeur aussi se démonte et se nettoie très rapidement. Les résidus sur le cône de broyage sont éliminés soit en broyant du sel à gros grains, soit à l'eau claire. Après le nettoyage à l'eau, la céramique meulière doit sécher pendant environ deux jours avant d'être réutilisée. Pour les autres composants, il est recommandé d'utiliser une brosse fine ou un pinceau.

Disponibilité et prix

Les nouveaux moulins à épices WMF seront disponibles à partir d'octobre :

Moulin à épices Nature Pro, 20 cm, en chêne clair, marron et noir : **CHF 59.99 (PVC)**

Moulin à épices Signature Pro, 20 cm, en acier inoxydable et noir : **CHF 99.99 (PVC)**

Deux lignes, cinq variantes de couleurs - un langage des formes iconique

Les moulin à épices WMF de 20 cm se distinguent non seulement gustativement, mais aussi esthétiquement, avec deux lignes de conception qui allient parfaitement style et fonctionnalité. Les moulin à épices Nature Pro séduisent avec leur partie supérieure en Cromargan® haut de gamme, associée au bois de chêne dans trois variantes de couleurs raffinées - chêne clair, marron et noir. Son aspect chaleureux et à la fois robuste font de cette ligne un compagnon parfait en cuisine et un ustensile remarqué à table.

La ligne Signature Pro est une véritable expression stylistique, bien trop éloquente pour être mise au placard. Sa rectitude épurée donne une impression de modernité et d'élégance. La conception rainurée de la surface constitue un subtil raffinement tactile. Épicer devient alors l'instant qui aiguise tous les sens. Le moulin à épices Signature Pro de WMF est entièrement fabriqué en acier inoxydable Cromargan® haut de gamme et au choix avec un revêtement PVD noir raffiné. Pour obtenir un ensemble stylisé, les couleurs peuvent être associées en fonction des préférences de chacun.



Les points forts des moulin à épices WMF en bref :

- **Ligne Signature Pro** : Corps en Cromargan®, au choix avec revêtement PVD noir
- **Ligne Nature Pro** : Cromargan® et bois de chêne en trois couleurs : Clair, marron et noir
- Céramique meulière **Ceramill® haut de gamme garanti 30 ans**
- Réglages précis et adaptables de la mouture par bouton rotatif ergonomique
- Couvercle aromatique de haute qualité - avec fermeture magnétique pour la ligne **Signature Pro**
- **Une conception intelligente** : le reste d'épices reste dans le moulin, grâce à son ouverture orientée vers le haut
- Remplissage facile du moulin d'épices grâce à sa grande ouverture
- Taille : 20 cm

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