

Geislingen, Februar 2019

## Platz sparen WMF Style mit dem Compact Cuisine Kochgeschirr

**Die Freunde sind eingeladen, der Menüplan steht und dann heißt's: ran an die Töpfe! Für ein liebevoll geplantes Mehrgänge-Menü müssen einige Helfer wie Suppentopf, Rührschüssel und Bratpfanne erhalten – doch wo am besten verstauen? Schließlich ist der Platz in der Küche oft begrenzt, vor allem in Wohnungen, die mitten in der Stadt liegen.**

### **Clever Kochen mit dem Compact Cuisine Kochgeschirr**

Die Lösung liefert die Marke WMF mit der praktischen Kochgeschirr-Serie Compact Cuisine, die ihrem Namen alle Ehre macht. Bei gleichem Durchmesser lassen sich die Fleisch- und Bratentöpfe für optimale Platzersparnis ineinander stapeln. Neben Kochgeschirr umfasst die Serie auch Dampfeinsätze für knackig gegartes Gemüse sowie Wasserbadeinsätze bzw. Rühr/Salatschüsseln in unterschiedlichen Größen, die sich ebenfalls platzsparend in die Töpfe stapeln lassen. Ein Feature, das besonders für kleine Küchen einen echten Mehrwert bietet. Dank der Hohlgriffe werden die Griffe auch bei längerer Kochdauer nicht heiß. Zudem ermöglicht der Trans-Therm®-Allherdboden eine Benutzung auf allen Herdarten inklusive Induktion. Ein schnelles Aufheizen und optimale Hitzespeicherung sorgen für energiesparendes Kochen. Außerdem gewähren Deckel aus Glas jederzeit freie Sicht ins Topfinnere. Gefertigt wird das Kochgeschirr in Deutschland und besteht aus hochglanzpoliertem Cromargan®.

### **Praktische Verstautiltipps für die heimische Küche**

Schnippeln, Brutzeln, Dampfen, Backen und dabei Zeit mit Freunden und Familie verbringen – gemeinsames Vorbereiten und Kochen liegt nach wie vor voll im Trend. Doch gerade in der Stadt ist der Platz für gemeinsame Küchen-Parties oft begrenzt. Um den vorhandenen Platz dennoch optimal auszunutzen sind clevere Lösungen zum Verstauen, Aufhängen und Stapeln der Hit: Neben der stapelbaren Compact Cuisine-Serie sind auch Magnetleisten ein optimaler Helfer beim Platzsparen. Küchenhelfer, frische Kräuter oder getrocknete Gewürze, verstaut in schicken Metall Dosen, wandern kurzerhand an die Wand und sind nicht nur gut aufbewahrt, sondern werden ganz nebenbei auch zur individuellen Küchendeko. Oder wie wäre es mit Hängeregalen, die selbst die Rückseiten von Türen nutzbar machen? All diese Tipps machen die Küche zum echten Raumwunder und holen aus dem vorhandenen Platz das Maximum heraus.



# Presseinformation



## Sortiment und Preise

|                |   |                 |
|----------------|---|-----------------|
| Material:      | Cromargan® Edelstahl Rostfrei 18/10, Edelstahl                  |                 |
| Preis:         | Topf-Set 4-teilig (2 Varianten)                                 | UVP ab 299,00 € |
|                | Bratentopf 16cm, 20cm, 24cm                                     | UVP ab 109,00 € |
|                | Fleischtopf 16cm, 20cm, 24cm                                    | UVP ab 114,00 € |
|                | Pfanne 24cm   | UVP 69,00 €     |
|                | Dampfeinsatz 16cm, 20cm, 24cm                                   | UVP ab 69,95€   |
|                | Wasserbadeinsatz 16cm, 20cm, 24cm                               | UVP ab 69,95 €  |
| Erhältlich ab: | Sets ab Juni 2019<br>Einzeltöpfe und Einsätze ab September 2019 |                 |

## Über die Marke WMF

Seit über 160 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 ist eine Marke der WMF Group mit Sitz in Geislingen an der Steige, die seit Ende 2016 zum französischen Groupe SEB Konzern gehört.

## Pressekontakt

haebmau.  
janina schmidt  
franz-joseph-str. 1 | 80801 muenchen  
tel. +49 89 381 08-285  
janina.schmidt@haebmau.de  
[www.haebmau.de](http://www.haebmau.de)