

Geislingen, Februar 2020

WMF präsentiert hochwertige BBQ Kollektion:

Die Premium BBQ Kollektion für alle Grill-Freunde



Für ein perfektes Grillerlebnis unverzichtbar sind die richtigen Grillhelfer. Mit der neuen Premium BBQ Kollektion aus hochwertigem Material und in edlem Design stellt die Marke WMF auf der Ambiente 2020 ein umfangreiches Sortiment solcher Grillhelfer vor. Die Kollektion umfasst alle wichtigen Utensilien – von Produkten für die Vorbereitung, über Anzünd-Helfer und Accessoires für Zubereitung und Garprozess, bis hin zur Reinigung des Grills ist an alles gedacht. Dabei sind die Grillhelfer nicht nur durchdacht funktional, sondern auch schön anzusehen, dank einer einheitlichen Designlinie. Ob Profi oder Gelegenheits-Griller, mit WMF-typischer Qualität ist man nun am heimischen Grill für das nächste Grill-Vergnügen bestens gerüstet.

Die neue WMF Premium BBQ Kollektion beinhaltet hochwertige Lösungen für das Vorbereiten, Zubereiten und Grillen. Cleveres Zubehör mit Profi-Qualität sorgt für optimale Ergebnisse, eine einheitliche Designlinie für die perfekte Optik.

So überzeugt die **Grillzange** mit einem breiten, speziell ausgeformten Zangenkopf für einen sicheren Halt jeglichen Grillguts. Sie lässt sich mit einem Verriegelungsmechanismus einfach schließen und platzsparend aufbewahren – oder sie findet durch die Öse am Griffende an einer

Presseinformation

Ambiente 2020



Hängeleiste ihren Platz. Der extra lange Griff sorgt für den nötigen Abstand zum Grill und dadurch für mehr Sicherheit. Überschüssiges Fett tropft dank großer Aussparungen einfach ab.

Die **Servierzange** verfügt über einen bis zu 270 Grad hitzebeständigen Zangenkopf aus Kunststoff und ist auch ideal für Elektrogrills und Pfannen mit Antihafbeschichtung geeignet.

Mit dem **Tranchiermesser- und Fleischgabel-Set** lassen sich Fleisch, Fisch und Geflügel präzise zerteilen – dank WMF Performance Cut-Technologie bleibt das Messer zudem lange scharf.



Ergänzt wird die BBQ Kollektion von einem **Grillgutwender**, **Grillspießen** in zwei Größen, einem **Marinadepinsel** und einer **Hamburgerpresse**.

Ein digitales **Fleischthermometer** mit beleuchtetem Touch-Display ermöglicht auf den Punkt gegarte Grillergebnisse. Neben dem Einsatz am Grill kann es auch für den Backofen verwendet werden.



Hochwertige **Grillhandschuhe** aus Leder und ein **Anzündkamin** für eine schnelle und perfekte Glut im Holzkohlegrill runden die Kollektion ab.

Presseinformation

Ambiente 2020



Der unentbehrliche **Grillreinigungspinsel** mit extragroßem Bürstenkopf und langlebigen Messingborsten unterstützt nach dem Grillvergnügen die schnelle und leichte Reinigung.

Sortiment und Preise

Grillzange:	UVP* 34,99 Euro.
Servierzange:	UVP* 24,99 Euro.
Tranchier- und Fleischgabel-Set, 2-teilig:	UVP* 89,99 Euro.
Grillgutwender:	UVP* 29,99 Euro.
Grillspieße klein, 4-teilig:	UVP* 19,99 Euro.
Grillspieße groß, 2-teilig:	UVP* 24,99 Euro.
Marinadepinsel:	UVP* 24,99 Euro.
Hamburgerpresse:	UVP* 19,99 Euro.
Digitales Fleischthermometer:	UVP* 29,99 Euro.
Grillhandschuhe:	UVP* 29,99 Euro.
Anzündkamin:	UVP* 29,99 Euro.
Grillreinigungspinsel:	UVP* 29,99 Euro.

* Unverbindliche Preisempfehlung der WMF Group, erhältlich ab April 2020.

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

(bitte nicht drucken)

Redaktionsbüro Stehle
Emdener Str. 5
90425 Nürnberg
Telefon: 0911 3 777 900
E-Mail: redaktionsbuero-stehle@t-online.de