

Geislingen, Februar 2020

WMF launcht Ofenkollektion mit einzigartiger WMF-Technologie: **Ofengerichte in ihrer schönsten Form**



Zur Ambiente 2020 bringt die Marke WMF erstmals eine Ofenkollektion auf den Markt. Und das in zwei Material-Varianten. Die Produkte sind sowohl in der Ausführung Fusiontec als auch Profi Resist verfügbar. Verschiedene Ofenformen werden im Set mit einem Servierholzrahmen, der auch separat zugekauft werden kann, angeboten. Mit dem Servierholzrahmen ausgestattet, können Gerichte vom Ofen direkt auf den Tisch und werden so zu einem stilvollen Mittelpunkt bei Tisch. Zudem können die WMF Ofenformen auch auf dem Grill eingesetzt werden.

Erstmals stellt die Marke WMF Premium-Ofenformen vor – die neue Ofenkollektion glänzt mit einem geschmackvollen Servierholzrahmen und sorgt so auch noch auf dem Tisch für Aufsehen. Verfügbar ist die Ofenkollektion in zwei Ausführungen einzigartiger WMF-Technologie, die beide mit ihren besonderen Eigenschaften überzeugen können: Die WMF Ofenserie Fusiontec ist modular, multifunktional und repräsentativ – die WMF Ofenkollektion Profi Resist schnittfest, stapelbar und hitzebeständig.



WMF Ofenkollektion Fusiontec

„Multifunktional und repräsentativ“

Premium-Design kombiniert mit einzigartiger WMF-Technologie – das zeichnet die Ofenkollektion Fusiontec aus. Dank des innovativen Materials Fusiontec (Made in Germany) eignen sich die Modelle für den Einsatz im Ofen, auf dem Herd sowie zum Grillen (bis 450°C, ohne Servierrahmen). Die extrem harte und glatte Oberfläche der Fusiontec-Produkte ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Zudem verfügt das Material über eine hohe Schnittfestigkeit. Darüber hinaus punkten alle Auflaufformen mit breiten Griffflächen und durch eine pflegleichte Reinigung – denn nach der Verwendung können die Formen einfach in den Geschirrspüler. Auch optisch setzt die Ofenkollektion mit dem passenden Servierholzrahmen aus Eichenholz ein Statement, denn so werden die Speisen ästhetisch bei Tisch präsentiert. Darüber hinaus lassen sich die Formen im Rahmen leicht und sicher Tragen.

Die WMF Ofenkollektion Fusiontec besteht aus einer Auflaufform in zwei Größen mit jeweils passendem Servierholzrahmen. Außerdem gehören zu der Kollektion ein Bräter mit Glasdeckel und eine 3-in-1-Multifunktionsplatte. Im Handel verfügbar ist die Serie ab September 2020.

WMF Ofenkollektion Profi Resist

„Stapelbar und hitzebeständig“

Die WMF Ofenkollektion Profi Resist überzeugt durch eine besonders langlebige und strapazierfähige Antihaftbeschichtung. Die Innenflächen der Form aus Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10 sind mit einer sehr guten Antihaftversiegelung beschichtet, die durch eine innovative, erhabene Wabenstruktur aus Edelstahl vor Kratzern und Abnutzung geschützt wird. Das Material ist robust, hitzebeständig bis 250°C und spülmaschinenfest. Zudem verfügen die Auflaufformen über breite Griffflächen und sind zur platzsparenden Aufbewahrung stapelbar.

Die WMF Ofenkollektion Profi Resist besteht aus einer Auflaufform in drei Größen, die sowohl einzeln, als auch im 3er-Set erhältlich sind. Darüber hinaus gehören ein Herdbackblech sowie eine Quiche- und Pizzaform zur Kollektion. Als Ergänzung steht ein Servierholzrahmen in zwei verschiedenen Größen zur Verfügung. Im Handel verfügbar ist die Serie ab September 2020.

Als weitere Ergänzung, sowohl für die Serie Fusiontec als auch Profi Resist, gehört ein 2-in-1 Ofenformdeckel aus Glas mit hitzebeständigem Platin-Silikon zur Serie. Er verfügt über eine

Presseinformation

Ambiente 2020



praktische Doppelfunktion: Er sorgt für optimale Garergebnisse im Ofen und dient zur luftdichten Aufbewahrung im Kühlschrank.



Sortiment und Preise

WMF Ofenkollektion Fusiontec

Material: Fusiontec

Auflaufform mit Servierholzrahmen

M (36 x 26 x 8 cm), UVP* 199,99 Euro

L (39 x 30 x 9 cm), UVP* 229,99 Euro

Bräter mit Glasdeckel

38 x 24 x 18 cm, UVP* 229,99 Euro

3-in-1-Multifunktionsplatte

41 x 30 x 6 cm, UVP* 199,99 Euro

Presseinformation

Ambiente 2020



WMF Ofenkollektion Profi Resist

Material: Cromargan® Edelstahl, Rostfrei 18/10

Auflaufform

S (34 x 22 x 5 cm), UVP* 79,99 Euro

M (36 x 26 x 6 cm), UVP* 99,99 Euro

L (39 x 30 x 7 cm), UVP* 129,99 Euro

Set 3-teilig, UVP* 249,99 Euro

2-in-1-Auflaufformdeckel

S (36 x 22 x 2 cm), UVP* 24,99 Euro

M (38 x 26 x 2 cm), UVP* 29,99 Euro

L (41 x 30 x 2 cm), UVP* 39,99 Euro

Herdbackblech

42 x 40 x 4 cm, UVP* 149,99 Euro

Quiche- und Pizzaform

Ø 26 cm, UVP* 79,99 Euro

Servierholzrahmen

M (36 x 26 x 8 cm), UVP* 49,99 Euro

L (39 x 30 x 9 cm), UVP* 58,99 Euro

* Unverbindliche Preisempfehlung der WMF Group



Presseinformation

Ambiente 2020



Über das Material Fusiontec

Fusiontec wird in einem besonders aufwendigen Verfahren hergestellt. Dazu wird ein Eisen-Stahlkern mit mehreren nacheinander aufgetragenen mineralischen Schichten in verschiedenen Brennvorgängen bei extrem hohen Temperaturen zu einem einzigartigen, unzertrennlichen und widerstandsfähigen Material verschmolzen. Das Ergebnis: Ein sehr schnittfestes, robustes und rostfreies Material, das in Deutschland hergestellt wird und lange aussieht wie neu. Auf die innere und äußere Oberfläche des WMF Fusiontec Kochgeschirrs werden 30 Jahre Garantie gewährt*.

* Die Garantie gilt nur bei bestimmungsgemäßen Gebrauch. Infos liegen den Produkten bei.

Über das Material Profi Resist

WMF Formen der Profi Resist Ofenkollektion sind aus hochwertigem Cromargan®: Edelstahl Rostfrei 18/10 gefertigt und mit einer sehr guten Antihaftversiegelung beschichtet, die durch eine innovative, erhabene Wabenstruktur aus Edelstahl die Innenflächen vor Kratzern und mechanischer Abnutzung schützt. Die Ofenkollektion Profi Resist ist spülmaschineneeignet, also sehr pflegeleicht. Auf die Ofenformen werden fünf Jahre Garantie gewährt.

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