

Geislingen, Februar 2020

Innovativ und strapazierfähig:

WMF Fusiontec – ein Material für höchste Ansprüche



Mit zwei Kochgeschirr-Serien brachte die Marke WMF 2018 erstmals die Material-Innovation WMF Fusiontec neu auf den Markt. Getreu dem Motto „Designed for Performance. Made for a Lifetime“ ist WMF Fusiontec ein sehr schnittfestes, robustes, rostfreies und optimal wärmeleitendes Material, das lange Zeit wie neu aussieht.

WMF Fusiontec wird in einem besonders aufwändigen Verfahren hergestellt. Dazu wird ein Eisen-Stahlkern mit mehreren nacheinander aufgebracht mineralischen Schichten in verschiedenen Brennvorgängen bei extrem hohen Temperaturen zu einem einzigartigen, unzertrennlichen und widerstandsfähigen Material verschmolzen. Das Ergebnis: Ein sehr schnittfestes, robustes, rostfreies und optimal wärmeleitendes 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.

Zur Ambiente 2018 wurden die ersten beiden WMF Fusiontec-Serien vorgestellt: WMF Fusiontec Functional und WMF Fusiontec Mineral. Beide Serien sind Ergebnis der Verknüpfung von innovativem Kochgeschirrmaterial mit besten WMF-typischen Features. Das Highlight von WMF

Presseinformation

WMF Fusiontec



Fusiontec Functional ist der Topfdeckel – er ist mit drei unterschiedlichen Ausgussvarianten ausgestattet. WMF Fusiontec Mineral besticht unter anderem mit seinen trendigen Farbtönen. So generieren beide Serien bis heute neue Zielgruppen und nehmen vor allem im internationalen Kontext eine wichtige Rolle für die Marke WMF ein.

Nach der erfolgreichen Markteinführung 2018 wurde das Sortiment 2019 um Schnelltöpfe, Woks und Pfannen erweitert. 2020 folgen nun weitere neue WMF Fusiontec-Produkte. Neben den gewohnten herausragenden Material-Eigenschaften steht bei dieser Erweiterung vor allem der neue Deckel im Fokus. Er besteht aus doppelwandigem Edelstahl und hat an der Innenseite Kondensationsnoppen, die für noch bessere Kochergebnisse sorgen.

Die wichtigsten Produkt-Eigenschaften der WMF Fusiontec-Serien im Überblick:

- Sehr gute Kocheigenschaften.
- Glatte Oberfläche, schnitt- und abriebfest, rostfrei.
- Nahezu unverwüstlich, kein Abblättern, keine Verfärbungen beim Kochen.
- Hervorragende Wärmeleitung- und -speicherung.
- Besonders gut für fettarmes Kochen geeignet.
- Äußerst pflegeleicht und robust.
- Für alle Herdarten inklusive Induktion geeignet.
- 30 Jahre Garantie* auf die innere und äußere Oberfläche.

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

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.

Presseinformation

WMF Fusiontec



Pressekontakt

(bitte nicht drucken)

Redaktionsbüro Stehle

Endener Str. 5

90425 Nürnberg

Telefon: 0911 3 777 900

E-Mail: redaktionsbuero-stehle@t-online.de