



perfection.wmf.com



KAFFEEGENUSS
FÜR ALL IHRE SINNE.



WMF Perfection

DER KAFFEEVOLLAUTOMAT, DER IHREN PERSÖNLICHEN GESCHMACK TRIFFT.

Fühlen, schmecken, sehen, riechen, hören – mit der Vision eines wahrhaft ganzheitlichen Kaffeeerlebnisses wurde der WMF Perfection Kaffeevollautomat so konzipiert, dass er nicht nur mit seinem unvergleichlichen Geschmack beeindruckt, sondern alle Ihre Sinne berührt. Vom außergewöhnlichen Design in Cromargan®, der intuitiven und einfachen Bedienung via fortschrittlichem Touchscreen über das harmonische Sound Engineering beim Mahl- und Brühvorgang bis hin zur WMF DOPPEL-THERMO-BLOCK-TECHNOLOGIE für überragende Kaffeequalität haben wir an alles gedacht, um das Kaffeeerlebnis für Sie perfekt zu machen. Ein breites Spektrum an Kaffee- und Teespezialitäten sowie umfangreiche Einstellmöglichkeiten erlauben es Ihnen, Ihr Getränk nach Ihrem persönlichen Geschmack zu individualisieren.



Geschmäcker sind verschieden, deshalb lässt sich der WMF Perfection Kaffeevollautomat auf Ihren persönlichen Geschmack anpassen. Dafür sind bis zu 18 verschiedene Kaffee- und Teespezialitäten voreingestellt, die Sie ganz einfach mit dem wegweisenden, intuitiv bedienbaren Touchscreen in puncto Mahlgrad, Wassermenge und vielem mehr individualisieren und in bis zu 16 Nutzerprofilen abspeichern können – damit Ihr Kaffee immer so schmeckt, wie Sie es sich wünschen.

Wählen Sie Ihren Favoriten und individualisieren Sie ihn nach Ihrem persönlichen Geschmack: Espresso, Ristretto, Lungo, Verlängerter/Café Creme, Doppio/Doppelter Espresso, Americano, Frühstückskaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Café Latte, Flat White, Milchkaffee / Café au Lait, Espresso Macchiato, Rezepte für gemahlene Kaffee, aufgeschäumte Milch, heiße Milch, heißes Wasser, Schwarztee, Weißer Tee, Grüner Tee.

PERFEKTE

KOMFORT, DEN SIE
FÜHLEN KÖNNEN.




PERFEKTE INDIVIDUALISIERUNG

- / Durch bis zu 18 voreingestellte Getränke-Optionen, bis zu 16 anpassbare Nutzerprofile und umfangreiche variable Einstellmöglichkeiten
- / Benutzerfreundliche Frontbedienbarkeit
- / Intuitive, einfache Bedienung über den fortschrittlichen Touchscreen



INNOVATION,
DIE SIE SCHMECKEN
KÖNNEN.



Wir geben uns nicht mit weniger als dem Besten zufrieden, das gilt auch für unseren Kaffee. Um eine überragende Kaffeequalität zu gewährleisten, wurde der WMF Perfection Kaffeevollautomat mit der einzigartigen WMF DOPPEL-THERMOBLOCK-TECHNOLOGIE ausgestattet. Bei dieser Technologie ist der zweite Thermoblock für die Erwärmung von Milch und Tee optimiert. Das sorgt für eine hohe Temperaturgenauigkeit, eine optimale Verteilung des erwärmten Wassers und perfekten Milchschaum. Das Milchsystem ist selbstreinigend für herausragende Hygiene – Tasse für Tasse, Tag für Tag.

ÜBERRAGENDE KAFFEEQUALITÄT

- / Durch einzigartige WMF DOPPEL-THERMOBLOCK-TECHNOLOGIE
- / Perfekter Milchschaum mit automatischem Milchreinigungssystem

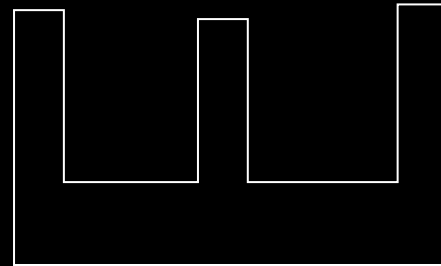
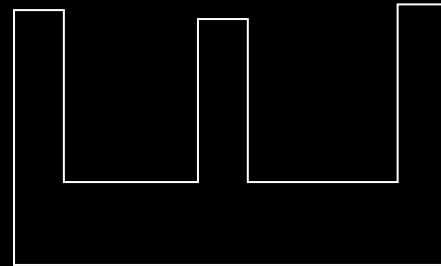
TAS

TE



GENUSS,
DEN SIE SEHEN KÖNNEN.

Seit jeher steht die Marke WMF für außergewöhnliches Design. Diesem Anspruch wollten wir auch bei unserem Perfection Kaffeevollautomaten gerecht werden und haben ihm ein hochwertiges Cromargan®-Gehäuse mit Anti-Fingerprint sowie ein modernes LED-Ambient-Light gegeben. Schließlich fängt Genuss schon vor dem ersten Schluck an.



AUSSERGEWÖHNLICHES
DESIGN

- / Hochwertiges WMF Design
in Cromargan®
- / Modernes LED-Ambient-Light





GESCHMACK,
DEN SIE RIECHEN KÖNNEN.

SMELL

Wie kann man guten Kaffee noch besser machen? Mit einer innovativen Technologie wie dem WMF AROMA-PERFECTION-SYSTEM. Das kombinierte System aus Thermoblock und Brüheinheit sorgt dafür, dass der Brühvorgang ohne Wärmeverlust direkt mit erhitztem Wasser beginnt. In einem patentierten Verfahren wird die optimale Menge Kaffeemehl gemahlen und unter hohem Druck in die Brühkammer gepresst. In einer ersten Stufe wird das Kaffeemehl mit etwas Wasser vorgebrüht. Im Anschluss erfolgt der Brühvorgang mit heißem Wasser, bei dem der Kaffee herrlich duftend in die Tasse fließt. Während Sie den ersten Schluck genießen, erledigt die Maschine die Reinigung für Sie.



BEEINDRUCKENDES
AROMA

/ Durch WMF AROMA
PERFECTION-SYSTEM



QUALITÄT,
DIE SIE HÖREN
KÖNNEN.

HEAR



Um ein ganzheitliches Kaffeeerlebnis für Sie zu schaffen, haben wir auf ein harmonisches Sound Engineering wertgelegt. Dafür verfügt der WMF Perfection Kaffeevollautomat über zusätzliche Dämpfungstechnologie an der Pumpe. Die solide Wabenstruktur der Innenkonstruktion sorgt für weniger Vibrationen. Das doppelagige, mit dämpfendem Material verbundene Sandwich-Gehäuse aus Kunststoffrahmen innen und Cromargan®-Verkleidung außen vervollständigt das optimale Klangbild – nicht zu laut, nicht zu leise, sondern einfach perfekt.

HARMONISCHES
SOUND ENGINEERING

/ Durch hochentwickelte
Dämpfungstechnologie



DIE SEELE DES KAFFEES: DIE BOHNE.

Wie viele Kaffeesorten es auf dem Markt gibt, lässt sich aufgrund der großen Vielfalt unterschiedlicher Marken, Mischungen und Röstgrade kaum bestimmen. Sicher ist aber, dass es weltweit über 100 Kaffeesorten gibt, wobei Arabica und Robusta den Markt beherrschen und die Basis für fast jede Kaffeesorte bilden:

ARABICA

Arabica-Bohnen enthalten zwischen 1,1 und 1,7% Koffein. Die anspruchsvollen Sträucher wachsen am besten in Höhen

über 1.000 m und bevorzugen ein kühleres und stabiles Klima. Die dadurch bedingte, langsame Reifung sorgt für ein facettenreiches Aroma der Bohne.

ROBUSTA

Robusta-Bohnen enthalten zwischen 2 und 4,5% Koffein. Der robuste Kaffeestrauch wächst auch in tiefer gelegenen Regionen und bei größeren Temperaturschwankungen. Ihr Aroma ist intensiv, erdig bis bitter und weniger elegant als das der Arabica-Bohne.



DAS GEHEIMNIS PERFEKTEN KAFFEES: DIE RÖSTUNG.

Ob Sie sich für Arabica-, Robusta-Bohnen oder für eine Mischung aus beiden entscheiden, hängt von Ihrem persönlichen Geschmack ab. Für den WMF Perfection Kaffeevollautomaten sind alle gleichermaßen geeignet. Um Ihren Gaumen mit einem perfekten Geschmackserlebnis zu verwöhnen, sollten Sie auf das Röstverfahren achten: Hochwertiger Kaffee kann nur im schonenden Trommel-

röstverfahren und nicht durch die industrielle Heißluft-Röstung hergestellt werden. Bei diesem Verfahren wird der Kaffee bei schonenden 180 °C 12 bis 16 Minuten (Espresso 18 bis 22 Minuten) geröstet. Zum Vergleich: Bei der industriellen Heißluft-Röstung sind es lediglich zwei bis drei Minuten (Espresso vier bis fünf Minuten) bei Temperaturen von 500 bis 600 °C, was sich natürlich auf das Aroma auswirkt.



DIE WMF PERFECTION SERIE
IM VERGLEICH.



	WMF PERFECTION 880L	WMF PERFECTION 840L	WMF PERFECTION 890L
Mattschwarze Front	x	x	x
Cromargan®-Gehäuse	x	x	-
Mattschwarzes Edelstahl-Gehäuse	-	-	x
Intuitiver 4,3" Touchscreen	x	x	x
Modernes LED-Ambient-Light	x	x	x
WMF DOPPEL-THERMOBLOCK- TECHNOLOGIE	x	x	x
Selbstreinigende Brüheinheit	x	x	x
Selbstreinigendes Milchsysteem	x	x	x
Premium Glas-Milchbehälter	x	-	x
Kaffeespezialitäten	15	14	15
Teespezialitäten	3	1	3
Frühstücks-Kaffee	x	-	x
Kaffeestärke-Optionen	4	3	4
Benutzer-Profile	16	4	16

PERFECTION



PERFECT
MATCH

STYLE



01

Mit dem richtigen Zubehör schmeckt der Kaffee gleich noch besser. Deshalb haben wir rund um ihn ein vielfältiges Produktsortiment entwickelt, das ideal zur neuen WMF Perfection Serie passt. Lassen Sie sich inspirieren und finden Sie Ihren Favoriten auf [wmf.com](https://www.wmf.com)



01 WMF Kineo Sahnegießer 270 ml | 02 WMF Kineo Zuckerdose 230 ml | 03 WMF Kineo Tassen 250 ml | 04 WMF Kineo Latte Macchiato Gläser 270 ml | 05 Nuova Kaffeebecherlöffel 15,5 cm | 06 Nuova Kaffeelöffel 13,5 cm | 07 Nuova Espressoaddel 10 cm | 08 Travel Mug Cromargan 300 ml | 09 WMF Barista Espresso Tassen* 60 ml | 10 WMF Barista Cafe Creme Tassen* 170 ml | 11 WMF Barista Cappuccino Tassen* 150 ml | 12 WMF Barista Kaffeetassen* 380 ml

*Erhältlich ab April 2022