



Lass es *brodeln*,
dampfen, **zischen!**
Deine *Leidenschaft*
kocht mit.

Kochen mit WMF

wmf.com



WMF Genussmomente



Öl brutzelt. Heben Sie die Deckel hoch, damit alles voller Gerüche ist. Alles dampft, zischt, pfeift. Packen Sie die Töpfe an. Lassen Sie das Steak in heißes Öl gleiten. Gießen Sie kochendes Nudelwasser ab, bis alle Fenster beschlagen sind. Kochen Sie sich ins Glück.



Siede, brodle!
Lass deine
Begeisterung
überkochen.





Ihre Töpfe glänzen erwartungsvoll, packen Sie sie auf den Herd! Töpfe sollten aus pflegeleichtem, unverwundlichem Edelstahl sein. Die Deckel sollen nicht klappern, die Griffe nicht heiß werden. Dafür nehmen die Böden guter Töpfe die Hitze sofort und gleichmäßig auf und speichern sie lange. Außerdem sind sie für jede Art von Herd geeignet. **Alles, was Sie noch fürs Kochen brauchen:**



1 Function 4 Stielkasserolle ø 16 cm, ohne Deckel, 07 6316 6381 **2 Premium One Fleischtopf** ø 24 cm, 17 8924 6040
3 Gourmet Plus Fleischtopf ø 24 cm, 07 2424 6030 **4 Concolato Gemüsetopf** ø 24 cm, 17 2824 6040 **5 Chef's Edition Schöpflöffel**
18 9081 6040 **6 Chef's Edition Fleischgabel** 18 9085 6040

Cool+ Technology

Die Cool+ Grifftechnologie ist patentiert und gibt es nur bei WMF. Egal, wie hoch der Inhalt im Topf kocht, Sie verbrennen sich an den Griffen nicht die Finger: Dank einer Verbindungstechnik reduziert sich die Hitzeübertragung vom Topf auf die Griffe. Sie erkennen die Cool+ Griffe sofort an den signalroten Dots.



Premium One

Packen Sie es an – vor allem die Griffe. Denn die werden dank der patentierten Cool+ Technologie beim Kochen nicht heiß. Der Premium One ist der Allrounder mit den roten Dots. Er ist aus unverwüstlichem Cromargan® gefertigt, die Innenskalierung hilft beim Einfüllen. Durch die Öffnung im Aufliedgedeckel tritt der Dampf kontrolliert aus. Und der TransTherm®-Allherdboden sorgt dafür, dass die Premium One Töpfe auf wirklich jeden Herd gestellt werden können.





Bratentopf
in ø 16, 20 und 24 cm
17 8824 6040 (ø 24 cm)



Fleischtopf
in ø 16, 20 und 24 cm
17 8924 6040 (ø 24 cm)



Gemüsetopf
in ø 20 und 24 cm
17 9024 6040 (ø 24 cm)



Sauteuse
ø 20 cm
17 9820 6041



Stielkasserolle mit Deckel
in ø 16 und 20 cm
17 9116 6040 (ø 16 cm)



Stielkasserolle
ø 16 cm
17 9116 6041



Dämpfeinsatz
in ø 20 und 24 cm
17 9620 6040 (ø 20 cm)



Bratentopf
in ø 16, 20 und 24 cm
07 6024 6380 (ø 24 cm)



Fleisctopf
in ø 16, 20 und 24 cm
07 6124 6380 (ø 24 cm)



Gemüsetopf
in ø 20 und 24 cm
07 6224 6380 (ø 24 cm)



Stielkasserolle mit Deckel
in ø 16 und 20 cm
07 6320 6380 (ø 20 cm)



Stielkasserolle
ø 16 cm
07 6316 6381



Dämpfereinsatz
ø 20 cm
07 6620 6380

Concento

Werfen Sie Ihre Pasta ins siedende Wasser und genießen Sie italienisch: Der bauchige Topf mit dem funktionalen Design strahlt mediterranes Lebensgefühl aus. Seine markanten geschwungenen Griffe bieten auch bei großen Töpfen sicheren Halt. Die Innenfläche der Griffe ist gewölbt, dadurch liegen sie perfekt in der Hand. Also kochen Sie los und laden Sie Ihre Freunde zum Essen ein! Concento besteht aus unverwüstlichem Cromargan®, seine Innenskalierung sorgt für präzises Einfüllen, sein breiter Schüttrand für zielsicheres Ausgießen. Durch die Öffnung im Edelstahldeckel zieht der Dampf so ab, wie Sie es wollen. Und dank des TransTherm®-Allherdbodens können Sie Concento auf jeden Herd stellen.



Bratentopf
in ø 16, 20 und 24 cm
17 2624 6040 (ø 24 cm)



Fleischtopf
in ø 16, 20 und 24 cm
17 2724 6040 (ø 24 cm)



Gemüsetopf
ø 24 cm
17 2824 6040



Stielkasserolle mit Deckel
in ø 16 und 20 cm mit Gegengriff
17 2920 6040 (ø 20 cm)



Stielkasserolle
ø 16 cm
17 2916 6041



Gourmet Plus

Mit Gourmet Plus kochen Sie wie die Profis. Die Töpfe mit der mattierten Oberfläche aus Cromargan® sind in schwerer Profiqualität gefertigt. Die stabilen Hohlgriffe liegen besonders gut in der Hand und werden auch bei längerem Kochen nicht heiß. Der schwere Deckel liegt fest auf dem Topf, lässt sich aber auch unkompliziert schnell zur Seite schieben. Der TransTherm®-Allherdboden verteilt die Wärme gleichmäßig und speichert sie lange. Alle Töpfe haben eine Innenskalerung für Füllmengen, das macht Dosieren einfach.



Dämpfereinsatz
ø 20 cm
07 2906 6030



Bratentopf
in ø 16, 20 und 24 cm
07 2224 6030 (ø 24 cm)



Stielkasserolle
mit Deckel, in ø 16 und 20 cm
17 2620 6030 (ø 20 cm)
in ø 16 cm auch ohne Deckel
07 2616 6031



Fleischtopf
in ø 16, 20 und 24 cm
07 2424 6030 (ø 24 cm)



Sauteuse
ø 20 cm
07 2622 6031



Servierpfanne
ø 28 cm
07 2628 6031



Gemüsetopf
ø 24 cm
07 2524 6030



Bratpfanne
in ø 24 und 28 cm
07 2824 6031 (ø 24 cm)

Pack *alles* rein,
mach zu! Unter
Druck arbeitest *du*
am **besten**.





Nehmen Sie Ihre frischesten Zutaten, die bekommen im Schnelltopf ordentlich Druck. Schnelltöpfe sparen Zeit und stehen für vitaminschonendes, aromatisches Kochen. **Alles fürs Schnellkochen:**



1 WMF Perfect Pro Schnelltopf 4,5 l, 07 9622 9990 2 WMF Perfect Schnelltopf 3,0 l, 07 9261 9990
3 Schnelltopf Einsatz ø 22 cm, gelocht, 07 8941 6000 4 WMF Perfect Plus Schnelltopf 6,5 l, 07 9313 9990

WMF Perfect Pro

Packen Sie alle Zutaten in den Topf, setzen Sie den Deckel auf, verriegeln Sie ihn mit dem All-In-One Drehknopf und dann schalten Sie den Herd ein. Am All-In-One Knopf sitzt die Schaltzentrale. Hier öffnen und verschließen Sie den Topf, Sie wählen die Kochstufe aus und nutzen den Knopf zum Abdampfen.

Sobald die eingestellte Kochstufe erreicht ist, beginnt die Garzeit. Jetzt können Sie entspannen oder die Zeit nutzen, um den Tisch zu decken. Aber nicht zu lange, denn im Schnelltopf geht alles schneller, und im Nu können Sie die Gäste zum Essen bitten.



Schnelltopf-Set 3-teilig

Schnelltopf 4,5 l, Pfanne 3,0 l,
gelochter Einsatz

07 9625 6040



Schnelltopf-Set 3-teilig

Schnelltopf 6,5 l, Pfanne 3,0 l,
gelochter Einsatz

07 9626 6040

Kochsignal mit Früherkennung

Anzeige der Kochstufen



Griff

kann zur
Reinigung
komplett
abge-
nommen
werden



All in one-Drehknopf

Vorauswahl der
Kochstufe, Öffnen
und Schließen,
Abdampfautomatik



Innen- skalierung

für einfaches
Abmessen



Flammschutz
an Topf- und
Seitengriff





Markantes Kennzeichen des WMF Perfect Pro ist der schwarze Griff im dynamischen Design. Seine ausgereifte Technik und die einfache Handhabung überzeugen. Alle Einstellungen werden am All-In-One Drehknopf vorgenommen. Zur Reinigung wird der Griff einfach abgenommen und unter dem Wasserhahn abgespült. Topf und Deckel wandern in die Spülmaschine. Den WMF Perfect Pro gibt es in verschiedenen Größen für kleine und große Haushalte.



Schnelltopf
3,0 l
07 9621 9990



Schnelltopf
4,5, 6,5 oder 8,5 l
07 9622 9990 (4,5 l)



stapelbar

Schnelltopf-Set 2-teilig
Schnelltopf 4,5 l, Pfanne 3,0 l
07 9627 9990

WMF Perfect Plus

Bewährte Technik im modernen Design. Es braucht nur wenige Handgriffe, bis Sie die Garzeit starten können. Die roten Ringe am Kochsignal zeigen Ihnen die Garstufen. Die Restdrucksicherung garantiert Sicherheit beim Öffnen.

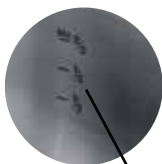


Schnelltopf-Set 2-teilig
Schnelltopf 4,5 l, Pfanne 3,0 l
07 9392 9990



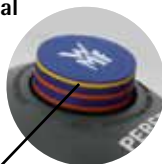
Schnelltopf-Set 3-teilig
Schnelltopf 6,5 l, Pfanne 3,0 l,
gelochter Einsatz
07 9389 6040

Innenskalierung
Einfaches Abmessen
der Füllmengen



Kochsignal

Die beiden roten Ringe
zeigen die Garstufen,
der gelbe Ring zeigt die
Restdrucksicherung



Griff

zum Reinigen einfach
aushängen und unter
dem Wasserhahn
abspülen



Kochschieber
seitlich am Griff
zum Öffnen und
Verschließen



Flammschutz
an Topf- und
Seitengriff



stapelbar

Schnelltopf-Set 2-teilig
Schnelltopf 4,5 l, Pfanne 3,0 l
07 9393 9990



Schnelltopf
2,5, 3,0, 4,5, 6,5 und 8,5 l
07 9314 6040 (8,5 l)



WMF

Cruciverger®
Stainbros Steel 18/10
Made in Germany

CE
3.01

PERFECT
PLUS
Made in Germany



WMF Perfect

Der Klassiker, seit vielen Jahren im Sortiment. Sein klassisches Design ist zeitlos und seine solide Funktion bewährt sich bereits seit langer Zeit. Auch er verfügt über die einzigartige WMF Lösung: Der komplette Griff wird zur Reinigung einfach abgenommen.



Schnelltopf-Set 2-teilig
Schnelltopf 4,5 oder 6,5 l, Pfanne 3,0 l
07 9266 9990 (Set 6,5/3,0 l)



Schnelltopf
2,5, 3,0, 4,5, 6,5 und 8,5 l
07 9264 9990 (8,5 l)



Gare, *dampfe, dämpfe!*
Dampfsauna für den
Fisch, **Auszeit** für dich.



Schälen Sie Ihr Gemüse, bereiten Sie Ihren Fisch vor. Schließen Sie den Deckel, entspannen Sie sich. Das Essen gart derweil schonend im aufsteigenden Dampf. **Ihre Zutaten fürs Dampfgaren:**



1 WMF Vitalis Aroma Dampfgarer Inhalt ca. 6,5 l, 41 x 27 x 10 cm, 17 4101 6040

2 WMF Vitalis Porzellanschalen 20 x 15 cm, 17 4021 9801 oder 14 x 10 cm, 17 4019 9801

3 WMF Vitalis rund ø 28 cm, 17 4301 6040

Packen Sie Ihre frischen Einkäufe vom Markt aus. Legen Sie alles nebeneinander auf das Garblech, verschließen Sie mit dem Deckel Ihre kleine Garküche. Schließen Sie mal die Augen und setzen sich ruhig hin. Im Dampfgarer entsteht jetzt ein wohlriechender Nebel, der Ihre Zutaten besonders schonend gart. Unsere WMF Vitalis Aroma Dampfgarer sind aus unverwüstlichem Cromargan®, ihre Deckel sind hitzebeständig und haben ein integriertes Thermometer. **Ihre einzige Aufgabe: Probieren. Genießen!**



WMF Vitalis Bräter

Inhalt ca. 6,5 l, 41 x 27 x 10 cm

17 4001 6040



WMF Vitalis Aroma Dampfgarer

Deckel mit Dichtungsrand aus Silikon,
Inhalt ca. 6,5 l, 41 x 27 x 10 cm

17 4101 6040



WMF Vitalis Compact Aroma Dampfgarer

Deckel mit Dichtungsrand aus Silikon,
Inhalt ca. 3,5 l, 35 x 21 x 10 cm

17 4102 6040



*Schwenke, wende,
wirble! Außer einem
schönen Abend bleibt
nichts hängen.*



Für jede Zutat gibt es die richtige Pfanne. Sie brauchen mindestens zwei Pfannen: eine fürs scharfe Anbraten und eine für schonendes, fettarmes Braten. Legen Sie los! **Ihre Helfer fürs Braten:**



1 PermaDur Premium Pfanne ø 28 cm, 05 7628 4291, 2 Profi Servierpfanne ø 28 cm, 07 3228 6041
3 Profi Plus Kunststoff-Wender Länge 32,2 cm, 18 7159 6030



Brutzeln Sie drauflos! Für jedes Bratgut gibt es die ideale Pfanne. Möchten Sie scharf oder schonend anbraten? Brauchen Sie eine Servierpfanne mit zwei Griffen, eine Grillpfanne oder doch lieber den Wok? Wählen Sie Ihre Pfanne und dann ran an den Herd!



Profi Resist Wokpfanne
Ø 28 cm
17 5652 6411



CeraDur Profi Stielpfanne
in Ø 20, 24 und 28 cm
07 4428 6021 (Ø 28 cm)



**CeraDur Plus
Servierpfanne**
in Ø 24 und 28 cm
05 7334 4021 (Ø 24 cm)



PermaDur Premium Grillpfanne
28 x 28 cm
05 7650 4291



PermaDur Premium

Braten Sie alles, was Ihnen vor die Pfanne kommt! Die Aluminiumpfanne PermaDur Premium wird im traditionellen Schmiedegussverfahren in Deutschland hergestellt. Die Antihaftversiegelung PermaDur ist extrem strapazierfähig, robust, beständig gegen Speisesäuren und besonders lange haltbar. Die PermaDur Premium ist ideal für empfindliche Gerichte wie Fisch oder Eierspeisen. Sie können sie auf jedem Herd benutzen.



Stielfanne flach

in ø 20, 24 und 28 cm

05 7628 4291 (ø 28 cm)



Servierpfanne

in ø 24 und 28 cm

05 7634 4291 (ø 24 cm)



Stielfanne hoch

in ø 24 und 28 cm

05 7644 4291 (ø 24 cm)



Grillpfanne

28 x 28 cm

05 7650 4291

Speed Profi

Mit der WMF Speed Profi wird Ihr Steak so, wie es sein soll. Dank RAPID HEAT CONTROL heizt die Pfanne extrem schnell auf und reagiert sofort, wenn die Hitze reduziert wird. Die Antihafteigenschaften sind hervorragend und bleiben es auch. Trotz ihres geringen Gewichts behält die Pfanne dauerhaft ihre Form und wie selbstverständlich liefert die Speed Profi auch noch beste Bratergebnisse.



Stielpfanne

ø 28 cm

17 7528 4021



Stielpfanne

ø 24 cm

17 7524 4021





ProfiResist

Eine Pfanne sollte richtig was aushalten. Deshalb kratzen und erhitzen Sie die ProfiResist, fordern Sie sie heraus! Ihre Bratfläche hält ein Leben lang. Denn die erhabene Edelstahlstruktur schützt die Antihaftversiegelung. Die ProfiResist beschert Ihnen saftig gebratene Steaks und eignet sich für alles, was bei hohen Temperaturen scharf angebraten wird.



Antihaft- versiegelung

Die erhabenen Stege der Edelstahlstruktur schützen die Antihaftversiegelung



Stielfanne

in ø 24 und 28 cm

17 5624 6411 (ø 24 cm)



Wokpfanne

ø 28 cm

17 5652 6411



Servierpfanne

in ø 24 und 28 cm

17 5638 6411 (ø 28 cm)

CeraDur Plus

Braten Sie sanft und gesund! Die auf mineralischer Basis entwickelte Keramikversiegelung CeraDur hat beste Antihafteigenschaften und verträgt Temperaturen bis 400°C. Dadurch perlt alles von der Oberfläche der CeraDur Plus ab und macht sie zum Multitalent für schonendes und scharfes Anbraten. Nichts brennt an oder bleibt hängen. Dank optimaler Wärmeleitung brät sie außerdem besonders zeit- und energiesparend. Die Pfanne ist aus robustem, langlebigem Aluminium und ihr spezieller Boden kann besonders gut auf dem Induktionsherd verwendet werden.



Stielpfanne

in ø 20, 24 und 28 cm

05 7328 4021 (ø 28 cm)



Wokpfanne

ø 28 cm

05 7342 4021



Servierpfanne

in ø 24 und 28 cm

05 7338 4021 (ø 28 cm)



Schmorpfanne

ø 28 cm

05 7340 4021

CeraDur Profi

Verlangen Sie Ihrer Pfanne alles ab – die CeraDur Profi ist von außen strapazierfähig dank Cromargan® und von innen extrem antihaftend und hitzebeständig durch CeraDur Antihaftversiegelung. Der TransTherm®-Allherdboden verteilt die Wärme gleichmäßig, speichert sie lange – und Sie können Ihre Pfanne auf jeden Herd stellen. Mit der Pfanne CeraDur Profi können Sie es heiß hergehen lassen – sie kann aber auch ganz sanft.



Stielpfanne
in ø 20, 24 und 28 cm
07 4428 6021 (ø 28 cm)



Servierpfanne
in ø 20, 24 und 28 cm
07 4528 6021 (ø 28 cm)



Profi

Brutzeln Sie, was das Zeug hält. Die Cromargan®-Pfanne Profi ist strapazierfähig, vielseitig und unverwüstlich im Gebrauch. Der TransTherm®-Allherdboden verteilt die Wärme gleichmäßig, speichert sie lange – und Sie können Ihre Pfanne auf jeden Herd stellen. Die Pfanne Profi eignet sich für alles, was bei starker Hitze scharf angebraten wird.



Stielpfanne
in ø 20, 24 und 28 cm
07 9464 9991 (ø 24 cm)



Servierpfanne
in ø 20, 24 und 28 cm
07 3224 6041 (ø 24 cm)



WMF Group GmbH

Eberhardstraße 35
73312 Geislingen/Steige
Germany

wmf.com

