



Presseinformation

Neu: WMF KÜCHENminis® Dampfgarer

Einfach schonend zubereiten: mit (Voll-)Dampf zum gesunden Menü, in zwei getrennten Garräumen

Jettingen-Scheppach, 11. November 2015 – Mit frischen Zutaten selbst zu kochen ist angesagt. Immer mehr Menschen kaufen auf dem Markt regionale Lebensmittel der Saison und bereiten sich daraus ein gesundes und bekömmliches Gericht. Mit dem neuen WMF KÜCHENminis® Dampfgarer wird die schonende Zubereitung von Fleisch oder Fisch, verschiedenem Gemüse und Beilagen jetzt zum Kinderspiel und dank seiner zwei getrennt regulierbaren Etagen kann man zeitgleich ein komplettes, gesundes Menü garen. Dieses kompakte Gerät aus der Familie der WMF KÜCHENminis® eignet sich perfekt für moderne, kleine Haushalte oder für kleinere Küchen, ist aber auch bestens für die ganze Familie einsetzbar. Sollte der Ofen mit einem Braten oder anderen Fleischgericht belegt sein, so garen Sie zur gleichen Zeit sehr schonend im WMF KÜCHENminis® Dampfgarer Ihr Gemüse und die Beilagen.

Der WMF KÜCHENminis® Dampfgarer aus Cromargan® mit einem hochwertigen Glasdeckel ist gänzlich BPA-frei und sorgt für gesundes Garen, unabhängig von einer Herdplatte. Als kleinster Cromargan® Dampfgarer ist er auf der Arbeitsfläche leicht unterzubringen, er hat eine Grundfläche von nur 14,4 x 28,4 cm. Dieser äußerst platzsparende Küchenhelfer erfüllt zugleich alle Wünsche in Sachen Leistung, Designanspruch und Convenience. Bei 900 Watt Leistung können auf zwei Ebenen Lebensmittel mit unterschiedlicher Garzeit parallel und schonend zubereitet werden.

Garen à la minute – alles zeitgleich fertig

Dank WMF Easy Steaming mit zwei getrennten Garräumen ist jede Ebene individuell regelbar, so dass man alles zusammen vorbereiten kann, der eigentliche Garvorgang aber je nach Einstellung und Lebensmittel erst später beginnt. So wird trotz unterschiedlicher Garzeiten alles zeitgleich fertig und durch die Trennung der Garräume gibt es auch keine unerwünschte Geschmacksvermischung. Falls erforderlich hält der WMF

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Potsdamer Str. 5
80802 München
Fon +49 (0)89 / 99 01 97-11
Fax +49 (0)89 / 99 01 97-29
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de



Presseinformation

KÜCHENminis® Dampfgarer das fertige Gericht bis zu 40 Minuten warm. Die Eingaben sind intuitiv, über ein LC-Display leicht abzulesen und können dank Memory Funktion auch gespeichert und individuell angepasst werden. Die Zubereitung der unterschiedlichen Lebensmittel wird im WMF KÜCHENminis® Dampfgarer durch Trennwände für das Gemüse und einen separaten Reisbehälter aus Cromargan® erleichtert. Selbstverständlich kann man den KÜCHENminis® Dampfgarer von außen mit Wasser befüllen und auch die Wasserstandanzeige von dort ablesen.

Der WMF KÜCHENminis® Dampfgarer ist zu einem UVP* von 139,99 Euro ab sofort im Handel erhältlich.

*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF consumer electric GmbH

2.586 Zeichen

Fotos und weitere Informationen zu diesem Artikel oder zu den Elektrokleingeräten der WMF Group können Sie anfordern unter info@pco-communications.de oder herunterladen unter www.pco-communications.de.

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Potsdamer Str. 5
80802 München
Fon +49 (0)89 / 99 01 97-11
Fax +49 (0)89 / 99 01 97-29
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de



Presseinformation

Über die WMF KÜCHENminis®

Haushaltsgrößen schrumpfen – lt. GfK sind in Deutschland bereits jetzt rund 70% Ein- bis Zwei-Personenhaushalte – und Verbraucher orientieren sich immer mehr an konkreten Aussagen zum Thema Energieeffizienz. Ganz im Sinne von „weniger ist mehr“ wird der eigene ökologische „Footprint“ wichtiger denn je. Die gesunde Ernährung mit selbstgemachten frischen Produkten ist Teil dieses Lebensgefühls. Auf komfortable Handhabung und die Möglichkeit der Einzelportionierung möchte im Rahmen moderner Convenience aber niemand verzichten.

Der WMF KÜCHENminis® Dampfgarer ist Teil einer ganzen Familie von WMF KÜCHENminis®; unter anderem gehört dazu ein Frühstückset inkl. 2-Eier-Kocher und in der 2. Generation der WMF KÜCHENminis® ein Salat-to-go, das Raclette für zwei mit Schokoladenfondue, die Handkaffeemühle und der Espressokocher für 2 oder 4 Tassen. Die aktuellen WMF KÜCHENminis® harmonisieren durch ihre klaren Formen und hochwertiges Cromargan® sowie die WMF typische Designsprache zugleich mit allen anderen Produkten aus dem My WMF Cromargan® Küchenset, das kontinuierlich wächst.

Mit dieser neuen Generation der Mini-Küchenkleingeräte gelingt es WMF, die Ansprüche, die an moderne und gesunde Ernährung gestellt werden, voll zu erfüllen; die neuen Geräte wurden aber auch im Hinblick auf eine deutliche Platzersparnis, die Reduzierung wertvoller Ressourcen und um Energie zu sparen entwickelt. Gesunde Nahrungsmittel, schonende Zubereitung, Downsizing und Effizienzsteigerung standen im Fokus der Entwickler – auch die neuen fünf WMF KÜCHENminis® sind absolut leistungsstark trotz ihrer kompakten Maße. Dabei kann die Freude am Kochen und an gesundem Essen mit viel frischem Gemüse und Salat voll auskostet werden – Kaffee und Espresso inklusive.

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Potsdamer Str. 5
80802 München
Fon +49 (0)89 / 99 01 97-11
Fax +49 (0)89 / 99 01 97-29
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de

Presseinformation

WMF KÜCHENminis® Dampfgarer

„Einfach schonend zubereiten“



Platzersparnis*
Ressourcenersparnis*
Energieersparnis*
100 % Leistung



Design und Funktionen:

- Cromargan® matt
- Hochwertiger Glasdeckel
- Vollständig BPA-frei
- WMF Easy Steaming:
 - Einfache, vitaminschonende, zeitgleiche Zubereitung von Menüs auf kleinstem Raum
 - Zwei getrennt regulierbare 2,1 Liter große Garräume, u.a. zur Vermeidung von Geschmacksvermischung; Garraumtrennung innerhalb der Garräume zur flexiblen, individuellen Einteilung
 - LC-Display mit intuitiver Bedienung und voreingestellten Garprogrammen, individuelle Garzeitanpassung mit Memory Funktion
- Multifunktionale Schale aus Cromargan® für Reis, Nudeln, Suppen u.v.m.
- Wasserdepot mit 1,1 Liter Fassungsvermögen, von außen befüllbar auch während der Verwendung; Wasserstandanzeige von außen ablesbar
- Warmhaltefunktion für 40 Minuten
- 900 Watt Leistung

UVP* (inkl. Mwst): 139,99 Euro

Den WMF KÜCHENminis® Dampfgarer erhalten Sie ab sofort im Fach- und Einzelhandel.

*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF consumer electric GmbH

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Potsdamer Str. 5
80802 München
Fon +49 (0)89 / 99 01 97-11
Fax +49 (0)89 / 99 01 97-29
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de