



Presseinformation

WMF KÜCHENminis® Dörrautomat Snack to go

Selber dörren – ein gesunder Snack, auch zum Mitnehmen

Jettingen-Scheppach, 23. Oktober 2017 – Trockenobst, gedörrte Pilze, Kräuter, Gemüsechips, Beef Jerky oder Müsliriegel kann man im Supermarkt für gutes Geld kaufen – oder einfach aus selbst ausgewählten Zutaten selber machen. Dörren ist die natürlichste Art der Konservierung für alles Frische, es erhält vollständig die Nährstoffe, konzentriert die Aromen und das Gedörrte behält seine gesunde Rohkostqualität. WMF präsentiert seinen kompakten WMF KÜCHENminis® Dörrautomat Snack to go, der auf fünf Etagen den gesunden Snack liefert – dank seiner Aufbewahrungsboxen auch für unterwegs. Er trocknet nahezu geräuschlos frisches Obst, Gemüse, Pilze oder Fleisch und stellt individuelle, extra-fitte Müsliriegel für den Energiekick am Nachmittag her. Zugleich kann man auch ausgefallene gedörrte Zutaten für ein besonderes Rezept oder ein köstliches Abendessen mit ihm zubereiten.

Mit dem neuen Dörrautomat Snack to go aus der Serie der WMF KÜCHENminis® lassen sich Obst, Gemüse, Fleisch, Kräuter, Pilze und vieles mehr quasi über Nacht zuhause „trocknen“. Lust auf ein Steinpilz-Risotto oder einen erfrischenden Cocktail? Dazu Chips aus Gemüse? Überraschen kann man sicher auch mit Fruchtleder, getrockneter Gemüsebrühe und gesunden Frucht-Müsliriegeln. Die werden in einer nur bei WMF mitgelieferten Müsliriegel-Silikonform hergestellt. Ein Rezeptbuch, das dem Gerät beiliegt, liefert zahlreiche wertvolle Tipps und Ideen.

Mit 42 dB arbeitet der Dörrautomat sehr leise und sein Überhitzungsschutz mit Sicherheitsabschaltung lässt Sie ruhig schlafen. Durch die elektronische Luftzirkulation zur gleichmäßigen Wärmeverteilung erzielt das Gerät mit 220 Watt ein perfektes Dörrergebnis. Die Temperatur ist variabel von 30 bis 70 °C, der Timer von 0 bis 24 Stunden einstellbar. Der WMF KÜCHENminis® Dörrautomat hat eine Abschaltautomatik, der Signalton kann ausgeschaltet werden. Im LC-Display sieht man Temperatur und Restlaufzeit.

In platzsparendem Design und einem Gehäuse aus hochwertigem Cromargan® ist er selbst in kleinen Küchen äußerst dekorativ. Je Etage hat er eine Dörrfläche von 27x17,5 cm. Das ergibt auf fünf Etagen knapp die Fläche von zwei Backblechen. Fünf feinmaschige, hochwertige Dörrgitter aus Tritan und Edelstahl sind enthalten, weitere drei Dörrgitter können hinzu gekauft

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Görresstraße 44
80797 München
Fon +49 89 242447-47
Fax +49 89 242447-49
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de



Presseinformation

werden. Einzigartig: Inklusive ist die extra Silikonform für selbstgemachte Müsliriegel aus gesunden Zutaten und ohne Zusatzstoffe. Geliefert wird der WMF KÜCHENminis® Dörrautomat Snack to go mit zwei praktischen Aufbewahrungsboxen in verschiedenen Größen und einer Müsliriegel-Box zum Mitnehmen. Alle abnehmbaren Teile sind leicht zu reinigen.

Der WMF KÜCHENminis® Dörrautomat Snack to go ist zu einem UVP* von 119,99 Euro ab Oktober 2017 im Handel erhältlich.

*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF consumer electric GmbH

WMF KÜCHENminis®

Gesunde Nahrungsmittel, schonende Zubereitung, Downsizing und Effizienzsteigerung – ganz im Sinne von „weniger ist mehr“ wird wichtiger denn je. Die WMF KÜCHENminis® wurden im Hinblick auf eine deutliche Platzersparnis, die Reduzierung wertvoller Ressourcen und um Energie zu sparen entwickelt. Eine intuitive Bedienung und die Möglichkeit der Einzelportionierung zeichnen diese Serie aus. Mit dem gewissen Extra sowie viel Liebe zum Detail bei Design und Funktionalität sind die WMF KÜCHENminis® die perfekten Begleiter in der modernen Küche für Ein- bis Zwei-Personen-Haushalte, deren Zahl weiter steigen wird.

Die WMF KÜCHENminis® umfassen nun 22 Geräte und sind zugleich Teil einer noch größeren Familie. Sie harmonisieren durch ihre klaren, zylindrischen Formen aus gebürstetem Cromargan® mit hochglänzenden polierten Akzentelementen untereinander – und dank der WMF typischen Designsprache auch mit allen anderen Produkten aus dem My WMF Cromargan® Küchenset, das ebenfalls kontinuierlich wächst. So kann sich jeder nach seinen individuellen Bedürfnissen und Wünschen sein ganz persönliches Portfolio zusammenstellen.

4.001 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
Görresstraße 44
80797 München
Fon +49 89 242447-47
Fax +49 89 242447-49
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de

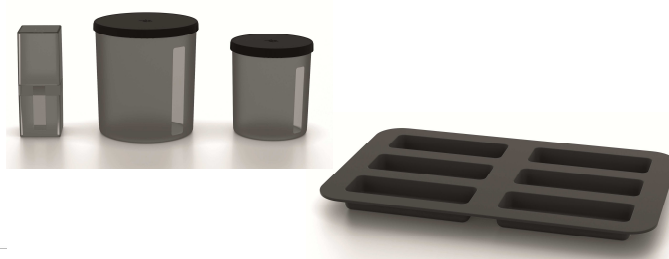
Presseinformation

WMF KÜCHENminis® Dörrautomat Snack to go

„Gesunde Snacks und Müsliriegel selber machen“



Platzersparnis
 Ressourcenersparnis
 Energieersparnis
100 % Leistung



Design und Funktionen:

- Kompakter, platzsparender Dörrautomat (280x190x215) für Obst, Gemüse, Fleisch, Kräuter, Pilze etc.
- Gehäuse aus hochwertigem Cromargan®
- Extra Silikonform für selbstgemachte Müsliriegel
- Inklusive Aufbewahrungsboxen in versch. Größen, Müsliriegel-Box zum Mitnehmen
- Leiser Betrieb (42 DB)
- Optimales Dörrergebnis dank elektronischer Luftzirkulation zur gleichmäßigen Wärmeverteilung
- Dörr-Fläche: je 27x17,5 cm = 472,5 cm² (= gesamt 2.362,5 cm²)
- Überhitzungsschutz/Sicherheitsabschaltung
- LC-Display für Temperatur-und Restlaufanzeige
- Variable Temperatureinstellung 30-70°C mit Abschaltautomatik und ausschaltbarem Signalton
- Individuell einstellbarer Timer: 0-24 Stunden
- 5 feinmaschige, hochwertige Dörrgitter aus Tritan und Edelstahl, 3 zusätzliche Dörrgitter als Zubehör erhältlich
- 220 Watt; Energieersparnis
- PLUS: Ein Rezeptbuch mit Tipps rund ums Dörren liegt jedem Dörrautomaten bei

UVP* (inkl. MwSt.): 119,99 Euro

Den WMF KÜCHENminis® Dörrautomat Snack to go erhalten Sie ab Oktober 2017 im Fach- und Einzelhandel.

*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF consumer electric GmbH

Kontakt:

p.co communications
 Petra Reppert
 Görresstraße 44
 80797 München
 Fon +49 89 242447-47
 Fax +49 89 242447-49
 petra.reppert@p-co-com.de
 www.pco-communications.de