



Presseinformation

WMF KÜCHENminis® Joghurtbereiter

Frisch in den Frühling: Joghurt selber machen!

Jettingen-Scheppach, 02. Januar 2017 – Wer kennt das nicht? Nach einem langen Winter mit vielen Feiertagen ist die Lust auf etwas Frisches und Gesundes besonders groß. Frühling steht auf dem Speiseplan und auch die Figur braucht etwas Lifting. Was passt da besser als eine „Joghurtkur“? Über Nacht frisch selbstgemacht und ganz einfach zum Mitnehmen dank dem neuen WMF KÜCHENminis® Joghurtbereiter.

Kühltheke ade – Ihre Joghurts produzieren Sie künftig einfach selbst. Damit sind Zucker und andere ungewollte Zusätze Vergangenheit. Das schmeckt einfach besser und durch das Verwenden von frischen und selbst-gewählten Zutaten ist es dazu noch gesünder.

Joghurt selbst zu machen erfordert die richtige Bakterienkultur und eine stabile Temperatur über eine bestimmte Zeit. So wird aus Milch ein köstlich-frischer Joghurt. Durch die Zugabe von Schokosplittern, Kakao, gemahlene Nüssen, Marmelade, frischen Früchten oder Obst kann man seinen Joghurt nach Lust und Laune variieren. Der platzsparende WMF KÜCHENminis® Joghurtbereiter aus Cromargan® sorgt über seine elektronisch gesteuerte Temperaturregelung für eine gleichbleibende Temperatur und schafft das perfekte Milieu für die Joghurtkulturen. Er arbeitet mit 15 Watt Leistung und enthält drei 150 ml-Becher aus BPA-freiem Tritan, besonders geeignet für Lebensmittel, da geschmacks- und geruchsneutral. Die Becher sind außerdem wasserdicht und damit auch zum Mitnehmen geeignet. Auf einem LC-Display wird die Restlaufzeit angezeigt und wenn der WMF KÜCHENminis® Joghurtbereiter automatisch abschaltet erfolgt ein Signalton. Clever: Auf der beschreibbaren Deckel-Oberfläche kann man seinen Joghurt mit Sorte und Haltbarkeit beschriften und dies später wieder ganz leicht entfernen. Weitere drei Becher können im Set dazu gekauft und im Schrank sehr praktisch auf dem Gerätedeckel gestapelt werden. Auch die integrierte Kabelaufwicklung sorgt für einfaches Verstauen.

Der WMF KÜCHENminis® Joghurtbereiter ist zu einem UVP* von 59,99 Euro, das Extra-Becherset à 3 Stück für 14,99 Euro im Handel erhältlich.

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Görresstraße 44
80797 München
Fon +49 (0)89 / 242447-47
Fax +49 (0)89 / 242447-49
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de



Presseinformation

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.

Die aktuellen WMF KÜCHENminis® sind zugleich Teil einer größeren Familie. Sie harmonieren durch ihre klaren Formen und die WMF typische Designsprache mit allen anderen Produkten aus dem My WMF Cromargan® Küchenset, das kontinuierlich wächst.

*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF consumer electric GmbH

2.992 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 (0)89 / 242447-47
Fax +49 (0)89 / 242447-49
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de

Presseinformation

WMF KÜCHENminis® Joghurtbereiter

„Immer frisch“



Platzersparnis
Ressourcenersparnis
Energieersparnis
100 % Leistung



Design und Funktionen:

- Edles Design aus hochwertigem Cromargan® matt
- Inkl. 3 Joghurt-to-go-Becher aus Tritan (à 150 ml), BPA-frei, geschmacks- und geruchsneutral, spülmaschinengeeignet, bruchfest, wasserdicht verschließbar und auslaufsicher
- Becher mit beschreibbarer und wieder abwaschbarer Deckel-Oberfläche für Kennzeichnung der Sorte und Haltbarkeit
- Elektronisch gesteuerte Temperaturregelung – reguliert die optimale Milieutemperatur für die Joghurtkulturen
- LC-Display für Restzeitanzeige
- Automatische Abschaltfunktion mit Signalton
- Integrierte Kabelaufwicklung
- Ein/Ausschalter
- 15 Watt Leistung

UVP* (inkl. MwSt.): 59,99 Euro

Als Zubehör erhältlich: 3 weitere Joghurt-to-go Becher: UVP* (inkl. MwSt.): 14,99 Euro

Den WMF KÜCHENminis® Joghurtbereiter erhalten Sie im Fach- und Einzelhandel.

*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF consumer electric GmbH

Kontakt:

p.co communications
Petra Reppert
Görresstraße 44
80797 München
Fon +49 (0)89 / 242447-47
Fax +49 (0)89 / 242447-49
petra.reppert@p-co-com.de
www.pco-communications.de