



Presseinformation

WMF KULT X Mono Induktionskochfeld

Stylisch, transportabel und kompakt – bestens geeignet als Ergänzung, für kleine Küchen und das Kochen im Freien oder unterwegs.

Berlin, IFA 2017 – Wer einmal mit Induktion gekocht hat, will nicht mehr darauf verzichten. WMF ergänzt sein Programm der funktionalen und zugleich schicken Elektrokleingeräte für die Küche um eine Kochplatte mit Induktion: Das neue WMF KULT X Mono Induktionskochfeld hat eine große quadratische Kochstelle, auf der Sie mit Topf, Bräter oder einer Pfanne mit bis zu 28 cm Durchmesser ganz modern mit Induktion kochen können. Das WMF KULT X Mono Induktionskochfeld ist flexibel und auch auf dem Esstisch oder im Freien zum Kochen oder Warmhalten einsetzbar. Praktisch: Sechs Funktionsprogramme sind voreingestellt, so wird das Kochen mit dem WMF KULT X Mono Induktionskochfeld zum Kinderspiel. Dabei ist es sehr schlank in einem schicken Cromargan®-Gehäuse aus Edelstahl designt, wird per Touch auf der Platte gesteuert und macht in jeder Küche oder auf dem Esstisch eine gute Figur.

Das WMF KULT X Mono Induktionskochfeld kann flexibel eingesetzt werden, beispielsweise zur Ergänzung des vorhandenen Herdes. Möchten Sie ein mehrgängiges Festessen für Familie oder Freunde zubereiten und die Platten auf dem Herd reichen für Ihre vielfältigen Kreationen nicht aus, so nehmen Sie das extra Kochfeld von WMF einfach mit in Betrieb. Alternativ ersetzt das WMF KULT X Mono Induktionskochfeld in spärlich eingerichteten Küchen oder Büros den Herd sogar komplett und zaubert aus einer kleinen Kaffeeküche eine zeitgemäße Kochstation. Die Induktionskochplatte ist transportabel und auch auf dem Esstisch zum Kochen oder Warmhalten, oder sogar unterwegs und draußen nutzbar. So entfällt das lästige Hin-und-Herlaufen, denn ab jetzt köcheln Sie Suppe, Gemüse oder Kartoffeln direkt neben dem Grill auf der Terrasse. Mit der flexiblen Kochplatte halten Sie Ihr Menü auch sehr praktisch direkt auf dem Esstisch warm.

Technisch up to date

Das aktive Kochfeld des WMF KULT X Mono Induktionskochfeldes ist quadratisch, zusätzlich befindet sich die Bedieneinheit mit Touch Control und LED-Display auf der Glaskeramikplatte. Diese ist insgesamt 30,3 x 38,4 cm groß bei einem flachen Design von nur 4,8 cm Höhe – das ist wirklich schlank

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

und sehr stylisch. Der Rahmen ist aus pflegeleichtem Cromargan® und fügt sich in seiner Edelstahloptik perfekt in alle modernen Küchendesigns ein. Mit einem Temperaturbereich von 50 bis 230 °C können Sie mit einem großen Topf, Bräter oder einer Pfanne mit bis zu 28 cm Durchmesser auf der Platte kochen, was immer Sie möchten. Sechs Funktionsprogramme erleichtern das Handling: Gegen das Überschäumen von Milch gibt es z.B. ein geeignetes Funktionsprogramm, das auch zum Kuvertüre schmelzen eingesetzt werden kann. Weitere Programme stehen für Warmhalten auf Serviertemperatur, Simmern, also Garen in heißem Wasser unter dem Siedepunkt, Dampfgaren oder für das schnelle Anbraten von Fleisch zur Verfügung. Mit der Booster-Funktion bekommen Sie maximale Leistung für ein extraschnelles Aufheizen.

Dank des integrierten Timers kann die Zeit für ein Gericht vorgegeben werden, die Platte schaltet im Anschluss automatisch ab. Das neue WMF KULT X Mono Induktionskochfeld ist leistungsstark und arbeitet mit 100 bis 2.100 Watt.

Innovatives Kocherlebnis mit Induktion

Mit Induktion zu Kochen verbindet gewissermaßen die Vorteile eines Gasherdes mit denen eines Elektroherdes und ist obendrein schnell und energiesparend. Im Gegensatz zu herkömmlichen Herden wird die Wärme nicht in der Herdplatte, sondern direkt im Topfboden durch ein elektromagnetisches Feld erzeugt. Da die Kochplatte entsprechend selbst nicht erhitzt wird und lediglich die Wärme des Topfes oder der Pfanne aufnimmt, reagiert sie beim Hoch- oder Herunterschalten augenblicklich. Somit geht keine Wärme in der Übertragung von Kochfeld zu Topfboden verloren. Im Gegensatz zum Gasherd benötigt man keinen Gasanschluss, ein einfacher Stromanschluss reicht. Modernes handelsübliches Kochgeschirr hat zumeist einen magnetisierbaren Boden und ist somit auch für das Kochen mit Induktion bestens geeignet.

Das WMF KULT X Mono Induktionskochfeld ist zu einem UVP* von 89,99 Euro ab November 2017 im Handel erhältlich.

*Unverbindliche Preisempfehlung der WMF consumer electric GmbH

4.293 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 KULT X Mono Induktionskochfeld

„Stylisch, transportabel und kompakt“



Design und Funktionen:

- Quadratisches Kochfeld für einen Topf oder eine Pfanne bis 28 cm Durchmesser
- Schlankes Design (Höhe 48 mm) mit Cromargan®-Gehäuse
- Temperatureinstellung 50–230 °C
- Sechs Funktionsprogramme:
 - Warmhalten – Speisen auf Serviertemperatur warm halten
 - Milch aufwärmen – Milch aufwärmen oder Kuvertüre schmelzen
 - Simmern – Garen in heißem Wasser unter dem Siedepunkt
 - Dampfgaren
 - Anbraten – schnelles Anbraten von Fleisch
 - Booster-Funktion – Maximale Leistung für ein schnelles Aufheizen
- Timer-Funktion
- LED-Display
- Touch Control Bedienfeld
- Leistung: 100–2.100 Watt

UVP* (inkl. MwSt.): 89,99 Euro

Das WMF KULT X Mono Induktionskochfeld erhalten Sie ab November 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