



Presseinformation

NEU: WMF LONO Kontaktgrill 2in1 mit Vario-Flex Grillplatte

Kontaktfreudig oder offen?

Berlin, IFA 2016 – Die WMF Group hat im letzten Jahr einen fulminanten Start im Segment der Tisch- und Elektrogrills hingelegt. Testsiege bestätigen die optimale Kombination aus edlem Design und höchster Funktionalität. Jetzt wird das erfolgreiche Grillsortiment um einen cleveren Kontaktgrill für die Küche ergänzt. Der neue WMF LONO Kontaktgrill 2in1 aus edlem Cromargan® vereint hochwertigste Technik mit vielen funktionalen Details und punktet mit vielfältigen Einsatzmöglichkeiten. Er kann sowohl als Kontaktgrill, aber auch geöffnet als großer Tischgrill genutzt werden. Der integrierte Fettablauf funktioniert in beiden Anwendungen tadellos. Ausgeklügelt und einzigartig ist die Vario-Flex Grillplatte, die sich in allen Richtungen dem Grillgut bei unterschiedlichen Höhen anpasst. Spareribs und Gemüse können parallel zubereitet werden – die Grillplatte ist so flexibel aufgehängt, dass sie immer optimal auf dem Grillgut liegt. Das Lieblingsessen gelingt damit garantiert und ist obendrein noch fettarm und gesund.

Das Zubereiten mit Elektrogrills ist immer auch eine gesunde „low fat“ Zubereitung für Fleisch, Fisch und Gemüse. Denn aufgrund der Antihaf-Beschichtung kann zum Grillen vollständig auf Öl verzichtet werden. Überschüssiges Fett aus dem Grillgut fließt in eine integrierte Fettauffangschale aus Cromargan® ab. Der WMF LONO Kontaktgrill 2in1 kann in zwei Funktionen eingesetzt werden: entweder als geschlossener Kontaktgrill oder aufgeklappt in doppelter Größe als Tischgrill. Die Grillfläche beträgt dann satte 1.300 cm², damit kann man eine große gesellige Runde mit einem ganzen Menü versorgen.

Gleichmäßiges Grillen – auch bei unterschiedlicher Höhe des Grillgutes

Setzt man den Kontaktgrill in seiner ursprünglichen Anwendung, also als Grill mit Hitze von oben und unten sowie mit einem geschlossenen Garraum ein, so spart man Zeit bei der Zubereitung. Das Grillgut wird gleichzeitig von beiden Seiten mit der gewünschten Temperatur gegrillt. Durch den geschlossenen Garraum bleibt das Grillgut zudem sehr saftig. Gerade

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

Gemüse oder Fisch, aber auch Geflügel, profitieren von dieser Art des Grillens.

Neu entwickelt wurde die Vario-Flex Grillplatte, das heißt die obere Grillplatte ist variabel-flexibel aufgehängt. Wer schon einmal Spareribs oder ein unterschiedlich dickes Fleischstück in einem Kontaktgrill zu grillen versucht hat, wird diese Innovation sehr zu schätzen wissen. Die Platten lassen sich für dickeres Grillgut weit auseinander ziehen und der Deckel kann zudem dreidimensional bewegt und angepasst werden. Auch bei gleichzeitigem Grillen von Grillgut mit unterschiedlichen Höhen liegt die Grillplatte optimal auf dem Fleisch, Fisch oder Gemüse, so dass sich die Hitze gleichmäßig verteilt und die Zutaten perfekt gegrillt werden.

Der WMF LONO Kontaktgrill 2in1 ist mit 2.100 Watt sehr leistungsstark. Er heizt beeindruckend schnell auf und hält die Temperatur konstant. Diese ist stufenlos einstellbar. Bequem: Die antihaft-beschichteten, dicken Grillplatten aus Aluminiumguss können schnell und einfach abgenommen und zusammen mit der Fettaufschale in der Spülmaschine gereinigt werden. Nach der Reinigung kann er dank seiner vertikalen Aufbewahrung und praktischen Kabelaufwicklung mit Steckerdepot platzsparend überall verstaut werden.

Der WMF LONO Kontaktgrill 2in1 ist zu einem UVP* von 139,99 Euro ab August 2016 im Handel erhältlich.

* Unverbindliche Preisempfehlung der WMF consumer electric GmbH

3.515 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

WMF LONO Kontaktgrill 2in1

„Kontaktfreudig oder offen?“



Design und Funktionen:

- Dekorativer Kontaktgrill (650 cm² Grillfläche) oder Tischgrill (1.300 cm² Grillfläche)
- Edles Design aus hochwertigem Cromargan®
- 2.100 Watt Leistung
- Vario-Flex Grillplatte – passt sich optimal dem Grillgut bei unterschiedlichen Höhen an
- Antihaft-Beschichtung – zur einfachen Reinigung der Grillplatten, kein Anhaften des Grillguts, Platten spülmaschinengeeignet
- Variable Temperatureinstellung (stufenlos) – für eine optimale Grilltemperatur für jedes Grillgut
- 2 antihaft-beschichtete Aluminium Gussplatten für fettarmes Grillen von Fisch, Fleisch oder Gemüse
- Abnehmbare Fettauffangschale aus Cromargan®
- Platzsparende vertikale Aufbewahrung und praktische Kabelaufwicklung mit Steckerdepot

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

Den WMF LONO Kontaktgrill 2in1 erhalten Sie ab August 2016 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