

Kaffeepadmaschine WMF 10: „Kleiner Bruder “ ganz groß

Die Kaffeevollautomaten-Familie von WMF hat Zuwachs bekommen: Die „WMF 10“ ist die erste vollautomatische Pad-Maschine, die Milchkafee-Spezialitäten wie Latte Macchiato auch mit Frischmilch zubereiten kann.

Pad-Systeme erfreuen sich bei der Kaffeezubereitung immer größerer Beliebtheit. Sie sind einfach zu bedienen, sauber, es gibt für jeden Geschmack das passende Getränk, und nicht zuletzt sind Kaffeepads auch umweltfreundlicher als Kapselsysteme. Der Nachteil herkömmlicher Pad-Maschinen ist jedoch, dass sie keine Frischmilch verarbeiten können, was das Geschmackserlebnis bei Milchkafee-Spezialitäten wie Latte Macchiato doch erheblich beeinträchtigt. Darüber hinaus bieten sie zumeist weniger Auswahl bei den Kaffeearten. Das war bisher den teureren und in Bedienung und Pflege aufwändigeren Vollautomaten vorbehalten. Nun können LiebhaberInnen von Latte Macchiato, Cappuccino und Co aufatmen. Denn WMF bringt mit der WMF 10 die erste Frischmilch-taugliche Pad-Maschine auf den Markt, die auch bei der Kaffee-Auswahl „alle Stückerl spielt“.

Stylische Kaffeervielfalt

WMF zählt zu den größten Herstellern professioneller, vollautomatischer Kaffeemaschinen in Europa. Bei der Entwicklung der neuen Pad-Maschine WMF 10 ließ man sich von Design und Funktionalität dieser großen „Vollautomaten-Brüder“ inspirieren. So beeindruckt die WMF 10 bereits im ersten Augenblick mit der exklusiven Optik eines Vollautomaten (Design: Tahlia Knaup WMF Design). Mit ihrer dezent konischen, modernen Form und der stylischen Farbgebung in glänzendem Schwarz, kombiniert mit Weiß und Silber, muss sie sich keinesfalls hinter ihren „großen Brüdern“ verstecken. Doch nicht nur beim Aussehen, auch bei der Vielfalt der Getränkespezialitäten ist die WMF 10 den Vollautomaten ebenbürtig. Auf Kaffeepad-Basis kann man mit der WMF 10 mit nur einem Kopfdruk, der One-Touch-Funktion, alle gewünschten Spezialitäten zubereiten: kleinen oder großen Kaffee, Latte Macchiato, Cappuccino, Kaffee Creme oder Milchschaum für Kakao – und das alles mit guter Frischmilch. Die Milcheinheit lässt sich einfach anschließen und ebenso einfach reinigen: Auf Knopfdruck startet das „WMF easy clean“-Programm für vollautomatische Reinigung (das gilt übrigens ebenso für das Entkalkungsprogramm). Selbstverständlich brüht die WMF 10 auch Heißwasser für Tee, verfügt über eine Doppeltassenfunktion für zwei Kaffees gleichzeitig und erlaubt die individuelle Einstellung der Tassenfüllmenge – ganz wie die „großen Brüder“. Weiteres praktisches Detail: Durch die abnehmbare Auffangschale können auch große Latte-Macchiato-Gläser problemlos befüllt werden.

Schont Umwelt und Geldbörse

Und wie die aus der Top-Gastronomie bekannten WMF-Vollautomaten verfügt die WMF 10 auch über einen energiesparenden Sleep-Modus sowie eine automatische Abschalt-Funktion nach 30 Minuten. Das schont Umwelt und Geldbörse gleichermaßen. Stichwort Geldbörse: Die WMF 10 ist ab sofort um wohlfeile 199 Euro in allen WMF-Shops und im Elektrofachhandel erhältlich. Bis Weihnachten gibt es beim Kauf einer WMF 10 zwei Packungen Jacobs Kaffeepads gratis dazu. Die Maschine kann jedoch mit allen handelsüblichen Pads betrieben werden.

WMF – drei Buchstaben für individuellen Kaffeegenuss

Erstklassiges Design, durchdachte Funktionen und leichte Bedienbarkeit, die drei Buchstaben WMF stehen für individuellen Kaffeegenuss. WMF beschäftigt sich seit über 125 Jahren mit der Zubereitung von Kaffee und zählt zu den größten Herstellern professioneller, vollautomatischer Kaffeemaschinen. Seit einigen Jahren gibt es WMF-Kaffeespezialitäten-Vollautomaten auch für zu Hause. Mehr Informationen zur WMF 10 und zu WMF: <http://www.wmf.at>

WMF 10: Facts

Padgröße	Passend für alle handelsüblichen Kaffeepads
Wassertank	Herausnehmbar, 1,6 l
Heizsystem	Edelstahl Heißwasserboiler
Leistung	1,6 kW
Maße (b x h x t)	261 x 330 x 336 mm
Leergewicht	Ca. 4300 g
Tassenfüllmenge	Variabel einstellbar
Abtropfschale	Herausnehmbar für hohe Latte Macchiato-Gläser
Verkaufspreis:	199 Euro, WMF-Shops und Elektrofachhandel

Fotomaterial zum honorarfreien Abdruck in druckfähiger Qualität (300 dpi Jpeg-File) erhalten Sie auf Nachfrage beim Pressebetreuer.

Rückfragen:

Dr. Viktor Bauer PR GmbH

Mag. Anita Köninger

Aslangasse 93, 1190 Wien

T. +43 1 320 95 45-17 / F. + 43 1 320 95 45-12

public.relations@viktorbauer.com<http://www.viktorbauer.com>