

Geislingen, 22. November 2019

Begehrte Designauszeichnung:

German Design Award für WMF Compact Cuisine



**GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2020**



Das Kochgeschirr WMF Compact Cuisine ist im Rahmen des begehrten German Design Award 2020 ausgezeichnet worden: Die Serie, gestaltet vom WMF design studio Manuel Kühn, erhielt **das Label „German Design Award 2020 Winner“**. WMF Compact Cuisine steht für eine optimale Platzersparnis in der Küche, verbunden mit cleverer Funktionalität und einem anspruchsvollem Design in hochglanzpoliertem Cromargan®.

Der German Design Award zeichnet innovative Produkte und Projekte, ihre Hersteller und Gestalter aus, die in der deutschen und internationalen Designlandschaft wegweisend sind. Der Premiumpreis zählt zu den anerkanntesten Design-Wettbewerben weltweit und genießt weit über Fachkreise hinaus hohes Ansehen. Vergeben wird der German Design Award vom Rat für Formgebung, einem der weltweit führenden Kompetenzzentren für Kommunikation und Markenführung im Bereich Design.

„Die Auszeichnung mit dem German Design Award 2020 für das WMF Kochgeschirr Compact Cuisine bestätigt eindrucksvoll unseren hohen Anspruch, Design mit Funktionalität zu kombinieren. Mit ihrer Eigenschaft der kompakten Aufbewahrung, ohne bei Design und Funktionalität Abstriche machen zu müssen, erfüllt die Kochgeschirr-Serie diesen Anspruch in Perfektion und bietet einen echten Mehrwert für jede (kleine) Küche“, **erklärt Martin Ludwig**, Senior Vice President Consumer Goods, International Strategy & Product Creation der WMF Group, zur Auszeichnung.



WMF Compact Cuisine

„Platz sparen – WMF Style“

Clever Aufbewahren, ohne Einschränkungen bei der Ausstattung – mit dem WMF Compact Cuisine Kochgeschirr ist genau das möglich. So sind die Fleisch- und Bratentöpfe bei gleichem Durchmesser ineinander stapelbar. Gleichzeitig überzeugen die Töpfe mit ihrer Funktionalität: Sie sind mit Hohlgriffen ausgestattet, wodurch die Griffe auch bei längerer Kochdauer nicht heiß werden. Der TransTherm®-Allherdboden ermöglicht den Einsatz auf allen Herdarten, inklusive Induktion. Ein schnelles Aufheizen und optimale Hitzespeicherung sorgen für energiesparendes Kochen. Die Deckel aus Glas gewähren zudem freie Sicht ins Topfinnere.

Gefertigt wird Compact Cuisine in Deutschland und besteht aus hochglanzpoliertem Cromargan® Edelstahl Rostfrei 18/10.





Über die Marke WMF

Seit über 160 Jahren setzt die Marke WMF Maßstäbe mit ihren Innovationen und wirkt im Markt als wichtiger Impulsgeber. Und das mit Produkten, deren ausgezeichnetes Design, perfekte Funktionalität und beste Qualität Lust auf kulinarische Erlebnisse machen. Vom Vorbereiten und Kochen bis hin zum Essen und Trinken. Vier Momente, in denen die Marke WMF mitten im Leben der Kunden ist. Mit WMF Produkten wird bereits das Machen zum Genuss. Von der Vorbereitung mit präzise schneidenden Küchenmessern, dem Kochen mit innovativem Kochgeschirr über das Essen mit formschönen Bestecken bis hin zu Karaffen für Getränke sowie Tischaccessoires. Mit Produkten der Marke WMF werden alle diese Augenblicke zu etwas Besonderem. WMF ist eine Marke der WMF Group mit Sitz in Geislingen an der Steige, die seit Ende 2016 zum französischen Groupe SEB Konzern gehört.

Pressekontakt

(bitte nicht drucken)

Redaktionsbüro Stehle

Emdener Str. 5

90425 Nürnberg

Telefon: 0911 3 777 900

E-Mail: redaktionsbuero-stehle@t-online.de