

Heiß auf Steak

WMF

100% lecker!

Entrecôte, T-Bone, Porterhouse, Filet

Na, Hunger? Dein Lieblingssteak
kannst du ab jetzt jeden Tag haben.
Mit den besten Handwerkzeugen
für das perfekte Steak.
Von WMF.

TOP

ANGEBOT

Top-Angebot für das
perfekte Steak:

BEEF! Pfanne Speed Profi 24 cm
plus gratis BEEF! Steakschule

| statt 99,- jetzt **79,95**



Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen der WMF Group GmbH in Euro. Alle mit „jetzt“ gekennzeichneten Preise gelten nur im Aktionszeitraum 24.04. bis 03.06.2017 und solange der Vorrat reicht. Nur im teilnehmenden Handel – nicht im Outlet und Fabrikverkauf. *Summe aller Einzelpreise. Änderungen und Irrtümer sind vorbehalten. WMF Group GmbH | Eberhardstraße 35 | 73312 Geislingen/Steige | Germany | wmf.com

Alles für das *perfekte* Steak. Mit den neuen **BEEF!** Helden von WMF.

TOP ANGEBOT

BEEF! Pfanne Speed Profi

| statt 119,- **jetzt 99,-**

TOP ANGEBOT

BEEF! Salz- und Pfeffermühle

| statt 69,95 **jetzt 59,95**

Steakthermometer Sensero

Länge 6 cm, ø 3 cm, aus mattiertem Cromargan®.

| **12,95**

TOP ANGEBOT

BEEF! Messer-Set 2-teilig Chef's Edition

| Aktionsset **119,-**

Ein Steak für Champions.

Ob english, medium oder well done. Ein auf den Punkt gegartes Steak macht nicht nur satt, sondern glücklich.

So geht's: Man nehme ein 180 bis 200 Gramm schweres und vier Zentimeter dickes Filetsteak eine Stunde vorm Braten aus dem Kühlschrank. Geschmacksneutrales Pflanzenfett und einen Esslöffel Butter in die Pfanne geben, erhitzen und kurz bevor es raucht das Fleisch hineinlegen. Vorab den Ofen auf 140 Grad aufheizen. Das Steak ruht darin nach dem Braten auf dem Rost über einer Fett-Auffangschale.



ENGLISH

Das Filetsteak von jeder Seite eine Minute lang anbraten. Dann für fünf Minuten ab in den vorgeheizten 140°C heißen Ofen.



MEDIUM

Gebraten wird es genauso lange: eine Minute auf jeder Seite. Im Ofen bleibt das Medium-Steak jedoch für 15 Minuten.



WELL DONE

Wiederrum: Das Steak eine Minute auf jeder Seite braten. Für 30 Minuten liegt das Steak im Ofen und ist danach mit Sicherheit „gut durch“.

NEU

WMF

Die neuen BEEF!Helden.

Zwei die zusammengehören: WMF und das Magazin BEEF! erweitern ihre Partnerschaft. Um dir noch mehr Genuss zu bieten, gesellen sich zur BEEF!Pfanne ein Kochmesser, eine Peffermühle und Steakmesser – ein ganzes Team für dein Supersteak.

TOP ANGEBOT

Schneidebrett XXL
aus massivem Bambusholz, 45 x 30 cm.
| statt 29,95 **jetzt 24,95**

NEU

BEEF! Messer-Set Chef's Edition

2-teilig, Kochmesser mit 20 cm Klinge und Wetzstahl in exklusiver Holzbox.
| Aktionsset **119,-**

BEEF! Salz- und Peffermühle
Höhe 50 cm, aus lackiertem Birkenholz.
| statt 69,95 **jetzt 59,95**

TOP ANGEBOT




BEEF! Pfanne Speed Profi
geeignet für alle Herdarten mit
gratis Zugabe „BEEF! Steakschule“.
ø 24 cm | statt 99,- **jetzt 79,95**
ø 28 cm | statt 119,- **jetzt 99,-**



**BEEF! Steakmesser-Set
Grand Class**
4 Steakmesser, 13 cm Klinge, mit ge-
nieteten Griffen in exklusiver Holzbox.
| Aktionsset statt 279,80* **149,-**

TOP ANGEBOT


**BEEF! Steakmesser-Set
Grand Class 4-teilig**
| Aktionsset statt 279,80* **149,-**



Grillzange
Hello FUNCTIONALS

Länge 35 cm, aus mattiertem Cromargan®.

| 29,95



Grillpfanne
Durado

mit Antihftversiegelung,
Saftrillen und Gegengriff,
28 x 28 cm.

| 89,95

Und *dazu?*
Natürlich was
knackiges!



Stielpfanne
Profi Resist

Mehrschichtmaterial, Antihft-
Versiegelung mit schützender
Wabenstruktur, ø 28 cm

| 119,-



Wok

mit hitzebeständigem Glasdeckel,
auch für Induktionsherde, ø 36 cm.

| statt 129,- jetzt 99,-



Wender
ProfiPlus

Länge 32 cm, aus Cromargan®.

| statt 22,95 jetzt 19,95

Auch wenn Fleisch dein Gemüse ist, mit Beilagen sieht der Teller einfach besser aus. Mit diesen Pfannen und Geräten gelangen sie fast wie von selbst.



1 Gewürzdosen-Set

Aromadicht und hygienisch lassen sich Gewürze im Dosenset Depot mit Streueinsatz aufbewahren. Praktisch: Durch das Glas erkennt man gleich, was sich darin verbirgt.

| statt 51,80* **34,95**

4 Garnier- und Cremespritzen-Set

Voller Geschmack ganz ohne Geklecker: Einfach die Butter oben in die Presse füllen und mit der Tülle hübsche Röschen auf den Teller spritzen.

| statt 34,95 **jetzt 29,95**

2 Elektrische Mühle

Frisch gemahlener Pfeffer ohne nerviges Kurbeln, Knopfdruck genügt. Das Ceramill Keramikmahlwerk ist härter als Stahl und dabei verschleiß- und korrosionsfrei.

| statt 64,95 **59,95**

5 Grillschale

Absolute Alleskönner: Kratzer haben keine Chance, denn die Email-Beschichtung der Grill-/Auflaufform aus der Cuisine Line ist geradezu unverwundlich.

35,5 x 24 cm | statt 27,95 **jetzt 22,95**

39,5 x 28 cm | statt 29,95 **jetzt 24,95**

3 Familygrill LONO

Er ist ideal für die Zubereitung vielseitiger, größerer Grillgerichte. Zwei separate, gerippte stufenlos einstellbare Grillplatten machen es möglich. **Topangebot in WMF Filialen.**

| statt 169,99 **149,-**

6 Pizzastein

Buonissimo! Fast wie in Napoli schmecken Margarita und Capricciosa vom eigenen Pizzastein. Der Stein leitet Wärme gleichmäßig, der Boden wird kross, der Belag bleibt saftig.

| **19,95**

Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen der WMF Group GmbH in Euro. Alle mit „jetzt“ gekennzeichneten Preise gelten nur im Aktionszeitraum 24.04. bis 03.06.2017 und solange der Vorrat reicht. Nur im teilnehmenden Handel – nicht im Outlet und Fabrikverkauf. *Summe aller Einzelpreise.

Messer, Gabeln *und was man sonst noch braucht.*

Mit Salat macht man sich keine Freunde? Von wegen. Solange es Steak dazu gibt, kommen alle. Mit diesem Equipment bist du gerüstet fürs Dinner in großer Runde.

Wasserkaraffe Basic

Inhalt ca. 1,0l

| 39,95

Korb Concept | 49,95

Besteck-Set Atic protect

Set 60-teilig, für 12 Personen, aus hochglanzpoliertem Cromargan protect®.

| statt 531,-* **349,-**

Steakmesser-Set

6-teilig, Edelstahl rostfrei.

| 39,95

Besteck-Set Bellano

aus mattiertem Cromargan®.

Set 30-teilig | statt 145,80* **99,-**

Set 60-teilig | statt 291,60* **179,-**

Alle Preise sind unverbindliche Preisempfehlungen der WMF Group GmbH in Euro. Alle mit „jetzt“ gekennzeichneten Preise gelten nur im Aktionszeitraum 24.04. bis 03.06.2017 und solange der Vorrat reicht. Nur im teilnehmenden Handel – nicht im Outlet und Fabrikverkauf. *Summe aller Einzelpreise.

Gewürzmühlen-Set Ceramill Nature

Set 2-teilig, mit Keramik-Mahlwerk und
Oberteilen aus hochwertigem Eichenholz.

| statt 69,90* **jetzt 49,95**

Salat-Set Taverno

Set 3-teilig, mit Glasschale und
Salatbesteck aus Cromargan®.

| statt 29,95* **jetzt 24,95**

Steakmesser-Set Kansas

Set 6-teilig, mit genieteten Griffen,
Messerklingen mit Wellenschliff.

| **79,95**

Steakbesteck Ranch

8-teilig, mit genieteten Griffen
aus geöltem Eichenholz.

| statt 139,80* **jetzt 129,-**

Die sind echt scharf.

Ein richtig gutes Stück Fleisch hat es auch verdient, mit einem besonders guten Messer zerteilt zu werden: Die WMF-Steakmesser haben spitzenscharfe Klingen und Griffe, die sich in die Hand schmiegen.

Mit normalen Tafelmessern solltest du deinem Steak fernbleiben. Viel besser: Spezielle Steakmesser mit filigranem Wellenschliff, die nicht nur scharf sind, sondern auch scharf bleiben. Die WMF-Steakmesser schneiden mühelos Gegrilltes mit krosser Kruste und gleiten geschmeidig auch durch dickes Fleisch. So bleibt der Saft im Steak – und dein Leckerbissen schön saftig.

Getestet, geprüft,
überzeugt! Unsere Messer
haben die schärfsten
Stahlklingen.

Das Kochmesser Grand Class ist dein starker Partner in der Küche. Virtuos gleitet es durch Fleisch, Gemüse, Kräuter, Nüsse. Dank Performance Cut Technologie schneidet es bei Stiftung Warentest mit Bestnote ab.



Stiftung Warentest	GUT (1,8)
test	WMF Grand Class
	Bestnote in der Kategorie „Klassische Kochmesser“ zusammen mit einem weiteren Messer
	Im Test: 12 Messer Ausgabe 12/2014 www.test.de

14RO36

Made in Germany

Kochmesser Grand Class

Der Alleskönner: Mit 20 cm Klinge aus geschmiedetem Spezialklingenstahl und genietetem Griff.

| **94,95**