



## Presseinformation

**IFA Weltpremiere: WMF KÜCHENminis® AromaOne Filterkaffeemaschine**

### **Eine Tasse frisch aufgebrühter Kaffee per Knopfdruck**

*Berlin, IFA 2014* – Mit der AromaOne Filterkaffeemaschine präsentiert WMF im Rahmen des WMF KÜCHENminis® Konzeptes die weltweit erste Filterkaffeemaschine, die eine Tasse frisch aufgebrühten Filterkaffee per Knopfdruck zubereitet.

Ein neuer Kaffeetrend macht weltweit Furore: Frisch aufgebrühter und individuell ausgesuchter Kaffee wird in „Brew Bars“ als die trendige Art Filterkaffee zu genießen, zelebriert und Brühkaffee oder „brewed coffee“ genannt. Der Kaffee wird in der traditionellen Aufgussmethode aufwändig gebrüht und entwickelt dafür mehr Geschmack, betont neue und wiederentdeckte Aromen unterschiedlicher Sorten und Röstungen.

### **WMF KÜCHENminis® AromaOne – Brühkaffeeegenuss für zu Hause**

Wer den Geschmack des Brühkaffees zu Hause genießen möchte, kann sich nun mit der WMF KÜCHENminis® AromaOne den Lifestyle einer Brew Bar in die eigenen vier Wände holen. AromaOne ist weltweit die erste Filterkaffeemaschine mit 1-Tassen Funktion. Die kompakte Cromargan® Kaffeemaschine brüht dank AromaOne Technologie eine Portion frischen, aromatischen und heißen Kaffee, direkt in die Tasse oder bis zu vier Tassen in die AromaOne Glaskanne. Die innovative AromaOne Brühtechnologie vereint die Mimik und das Geheimnis der altbewährten Handaufgussmethode mit modernster Technik. So wird ein Hochleistungsheizelement für eine neuartige und tassenindividuelle Wasserzufuhr eingesetzt, das bereits ab der ersten Tasse die perfekte Temperatur, Extraktion und Kaffeearoma garantiert. Eine optimierte, verlängerte Brühzeit, ein innovatives Schwallbrühverfahren und ein aromadichter Brühraum garantieren für jede einzelne Tasseneinstellung, nämlich eine Tasse, eine große Tasse, drei oder vier Tassen in der Kannenbrüheinstellung, immer den optimalen, frischen Kaffeeegenuss. Eine neu entwickelte Software unterstützt zudem die feinfühlige Abstimmung für den besten Brühkaffee von WMF. Die Vorteile der AromaOne Brühtechnologie: Es lösen sich weitaus weniger Bitterstoffe als bei anderen Zubereitungsarten und die Aromen entfalten sich optimal. Unterschiedliche Geschmacksnoten lassen sich besser herauschmecken, weil der Kaffee durch die längere Filterdauer weniger Fülle besitzt. Dafür ist er aber sehr

#### **Kontakt:**

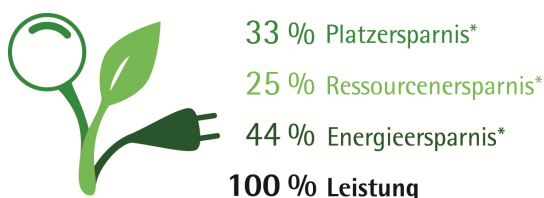
**p.co communications**  
Petra Reppert  
Potsdamer Str. 5  
80802 München  
Fon +49 (0)89 / 99 01 97-11  
Fax +49 (0)89 / 99 01 97-29  
petra.reppert@p-co-com.de  
www.pco-communications.de

## Presseinformation

klar und bekömmlicher. Ein weiterer großer Vorteil ist die Vielfalt des offenen Systems: Der Konsument kann jegliche Sorte seiner Lieblingsbohnen genießen und benötigt lediglich eine Filtertüte oder den optionalen Permanentfilter.

Eine weitere Herausforderung bei der Filterkaffeezubereitung konnte intelligent gelöst werden: die Wassertemperatur. Die WMF KÜCHENminis® AromaOne liefert ab der ersten Tasse die optimale, heiße Kaffeetemperatur mit perfekter Aromaentfaltung. Dies wird erreicht durch einen softwaregesteuerten, dosierten Wasserzufluss des Hochleistungsheizelements, eine verlängerte Brühzeit im innovativen Schwallbrühverfahren und den aromadichten Brühraum. Um die Aromen zu schützen und die Energieeffizienz zu steigern, kommt die AromaOne ohne Warmhalteplatte aus. Dank der Einzelportionierung wird, wie bei anderen Einzelportionssystemen auch, immer eine frische Tasse oder Kanne Kaffee gebrüht.

### WMF Green Logo



Wie das „grüne“ Logo zeigt, punktet die WMF KÜCHENminis® AromaOne in allen Ökonomie Kriterien. Dank des „offenen Systems“ wird auf umweltbelastende Kapseln und teure Pads verzichtet. Durch das geringere Volumen benötigt die kompakte Filterkaffeemaschine ein Drittel weniger Platz und schafft so mehr Spielraum auf der Arbeitsplatte. Geringerer Materialeinsatz und kleineres Transportvolumen ermöglichen eine Ressourcenersparnis von einem Viertel im Vergleich zur LONO Filterkaffeemaschine. Überzeugend ist auch die Ersparnis in Bezug auf den Energieverbrauch. Durch das optimierte Brühverfahren, die Portionierbarkeit und den Verzicht auf eine Warmhalteplatte können bis zu 44 Prozent Energie eingespart werden. Die Werte wurden im Vergleich zur WMF LONO Filterkaffeemaschine erhoben und vom Magazin „technikzuhaus.de“ ermittelt.

Die WMF One Touch Funktion für intuitive Bedienung, eine intelligente Wasserkapazitätsanzeige mit LED-Beleuchtung und ein abnehmbarer

### 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](mailto:petra.reppert@p-co-com.de)  
[www.pco-communications.de](http://www.pco-communications.de)



## Presseinformation

Wassertank sorgen für moderne Convenience. Die feinen Kaffeearomen können sich per Filteraufguss optimal entfalten. Die WMF Aroma Perfection ermöglicht zudem die individuelle Anpassung der Aromastärke je nach Geschmack. Im herausnehmbaren Filtereinsatz ist Platz für Papierfilter der Größe 2. Optional gibt es als Zubehör einen Permanentfilter. Das automatische Entkalkungsprogramm sorgt für eine regelmäßige Reinigung und garantiert so stets besten Kaffeegenuss.

„Mit der KÜCHENminis® AromaOne Filterkaffeemaschine schaffen wir eine Innovation im Bereich der Kaffee-Einzelpotionsmaschinen, die als Weltneuheit auf der IFA Premiere feiern wird und der Renaissance des Brühkaffees Rechnung trägt“, so Martin Ludwig Leiter Marketing und Produktmanagement der wmf consumer electric GmbH.

Die WMF KÜCHENminis® AromaOne Filterkaffeemaschine ist zu einem UVP\* von 89,99 Euro ab Oktober 2014 im Handel erhältlich.

\*Unverbindliche Preisempfehlung der wmf consumer electric GmbH

Weitere Informationen unter:

[www.wmf-ce.de](http://www.wmf-ce.de), [info@wmf-ce.de](mailto:info@wmf-ce.de)

5.207 Zeichen

Fotos und weitere Informationen zu diesem Artikel oder zu wmf consumer electric können Sie anfordern unter [info@pco-communications.de](mailto:info@pco-communications.de) oder herunterladen unter [www.pco-communications.de](http://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](mailto:petra.reppert@p-co-com.de)  
[www.pco-communications.de](http://www.pco-communications.de)

## Presseinformation

### WMF KÜCHENminis® AromaOne Filterkaffeemaschine

„Brew Bar für zu Hause“



33 % Platzersparnis\*  
25 % Ressourcenersparnis\*  
44 % Energieersparnis\*  
**100 % Leistung**



#### Design und Funktionen:

Cromargan® matt

1-Tassen-AromaOne-Technologie – kleine Kaffeemengen heiß und aromatisch genießen

WMF One Touch Funktion für 1 bis 4 Tassen (à 125 ml)

Aromaglaslaskanne

WMF Aroma Perfection – für individuellen Kaffeegenuss

Aroma Brühsystem, Aroma Schutzsystem

Herausnehmbarer Filtereinsatz (Größe 2);

Permanentfilter als Zubehör erhältlich

Abnehmbarer Wassertank

Entkalkungsprogramm

900 Watt Leistung

**UVP\* (inkl. Mwst): 89,99 Euro**

Die WMF KÜCHENminis® AromaOne Filterkaffeemaschine erhalten Sie ab Oktober 2014 im Fach- und Einzelhandel.

\*Unverbindliche Preisempfehlung der wmf consumer electric GmbH

WMF Green Logo: Im Vergleich zur WMF LONO Filterkaffeemaschine. Geprüft durch technikzuhaus.de. Die Ressourcenersparnis bezieht sich auf Materialeinsatz und Transportvolumen. Messung der Energieersparnis durch Brühung von 4 Tassen bis zur automatischen Abschaltung des Geräts.

#### 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