

Den Herbst genießen.

TUN SIE SICH ETWAS GUTES. MIT WMF.

WMF



Schmortopf Fusiontec Mineral Platinum, 28 cm

Fürs Leben gemacht: Außergewöhnliches Fusiontec Material mit außergewöhnlichen Oberflächen mit schimmernden Partikeln und metallischem Glanz für außergewöhnliche Kochergebnisse. Made in Germany.



statt 179,99 / jetzt 169,99



*Die 30-jährige Garantie gilt für die innere und äußere keramische Fusiontec Oberfläche des Kochgeschirrs. Die Garantie gilt nur bei bestimmungsgemäßem Gebrauch. Bitte beachten Sie dazu die dem Produkt beigelegte Garantieerklärung. Alle Preise gelten nur während des Aktionszeitraums vom 30.08. bis 07.11.2021, nur solange der Vorrat reicht und nur im teilnehmenden Handel - jedoch nicht in WMF Filialen, Online-Shop, Outlets, Fabrikverkauf. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle genannten Preise sind Preise des hier genannten teilnehmenden Handelspartners:

Eduard Henninger GmbH & Co. KG

Mit bunten Kochideen,
die Herbstfarben zelebrieren.



Topf-Set Fusiontec Mineral Platinum, 4-teilig

Herausragendes, für jeden Herd geeignetes Topf-Set aus Fusiontec. Bestehend aus 2 Fleischtöpfen ø 20 und 24 cm, Bratentopf ø 20 cm und Stielkasserolle ø 16 cm, jeweils mit Glasdeckel.

statt 539,96 / jetzt **449,00**



Schnelltopf Fusiontec Perfekt Platinum, 4,5 l

Qualität, Design, Funktionalität und Ergonomie aus einem Guss und dank großem Kochsignal sehr einfach und sicher zu bedienen. Perfekt fürs zeitsparende Kochen und aus außergewöhnlichem Fusiontec Material.

statt 159,99 / jetzt **129,00**



Topf-Set Astoria, 4-teilig

Ideal zum energiesparenden Kochen, unverwundlich, aus poliertem Cromargan® und mit Steckdeckeln aus Glas. Set bestehend aus Bratentopf ø 20 cm und 3 Fleischtöpfen mit ø 16, 20 und 24 cm.

statt 199,00 / jetzt **149,00**



Servierschmorpfanne, 28 cm

Servierschmorpfanne mit Glasdeckel zum Braten und Schmoren von Fleisch und Gemüsegerichten – im Backofen und auf jedem Herd. Aus poliertem Cromargan® mit Durit Select Pro Antihafteigenschaften.

statt 99,99 / jetzt **89,99**

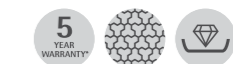


Stielfpfanne PermaDur Premium, 28 cm

Die Pfanne aus hochwertigem Aluminium-Schmiedeguss mit herausragender PermaDur Antihafteigenschaften ist besonders strapazierfähig, sehr langlebig und auch perfekt zum schonenden Braten empfindlicher Speisen wie Fisch geeignet.

+ gratis Pfannenwender im Wert von 9,99

statt 109,98 / jetzt **99,99**



Stielfpfanne Profi Resist, 28 cm

Große, kratzfeste und strapazierfähige Pfanne aus 3-Schicht-Material, mit herausragender PermaDur Antihafteigenschaften und schützender Wabenstruktur aus Cromargan®. Dank schneller Temperaturreaktion ideal für alles, was scharf angebraten wird.

+ gratis Pfannenwender im Wert von 24,99

statt 147,98 / jetzt **119,99**

Geröstete Süßkartoffeln mit frischen Pfifferlingen

Rezept für 2 Portionen
Zubereitungszeit: 35 Minuten

Zutaten

- / 600 g Süßkartoffeln
- / 100 ml neutrales Pflanzenöl
- / 1 rote Zwiebel
- / 250 g Pfifferlinge, geputzt
- / 1 EL Butter
- / Salz & Pfeffer
- / 1 Bund Dill
- / 1 Bund Petersilie
- / 150 g Crème Fraîche

Zubereitung

1. Die Süßkartoffeln waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Die Kräuter waschen, trocken schleudern, Dillspitzen und Petersilienblätter grob hacken.
2. Das Öl in der Pfanne auf mittlerer Stufe

erhitzen und die Süßkartoffeln darin für ca. 20 Min. braten. Dabei immer wieder wenden, sodass sie von allen Seiten schön goldgelb und knusprig und von innen gerade weich sind.

3. Die Süßkartoffeln herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Die Pfanne erneut erhitzen und die Pfifferlinge zusammen mit den Zwiebeln in der Butter für ca. 2-3 Min. anbraten. Die Süßkartoffeln zurück in die Pfanne geben, die Hälfte der Kräuter und die restliche Butter hinzufügen und alles gut durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den restlichen Kräutern und der Crème Fraîche garniert servieren.

Hierzu passt ein frischer Salat. Wer das Gericht etwas veredeln will, serviert es zusätzlich mit gebratenen Wachteliern.

*Gilt nur bei bestimmungsgemäßem Gebrauch. Nähere Bestimmungen zum Leistungsumfang der Garantieerklärung sowie zum richtigen Gebrauch siehe Gebrauchsanweisung. Ergänzung Fusiontec: Die 30-jährige Garantie gilt für die innere und äußere keramische Fusiontec Oberfläche des Kochgeschirrs. Alle Preise gelten nur während des Aktionszeitraums vom 30.08. bis 07.11.2021, nur solange der Vorrat reicht und nur im teilnehmenden Handel – jedoch nicht in WMF-Filialen, Online-Shop, Outlets, Fabrikverkauf. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle genannten Preise sind Preise des hier genannten teilnehmenden Handelspartners: Eduard Henninger GmbH & Co. KG

Gewohntes *besser machen*,
Neues probieren.

Herbstgewinnspiel

Jetzt mitmachen und eine **Apfelhof-Erlebnisreise** oder eine von **50 Apfelbaumpatenschaften** gewinnen!*

Äpfel zählen nicht umsonst zu den beliebtesten Obstsorten, denn sie enthalten viele Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. So vielfältig der Apfel ist, so variantenreich sind auch die Zubereitungsmöglichkeiten – von ganz roh über süß bis zu pikant ist alles lecker. Unterstützen Sie zusammen mit WMF den regionalen Apfelanbau und werden Sie mit etwas Glück Apfelbaumpate.

Und so einfach geht's:

Eine Gewinnspielkarte beim teilnehmenden Handelspartner vor Ort ausfüllen und in die Gewinnspielbox einwerfen.

*Teilnahmebedingungen: WMF verlost unter allen Teilnehmern einen Erlebnistag (ca. 3,5 - 5 Stunden) im Herbst 2022 auf dem Herzapfelhof in Jork im Alten Land für 2 Personen inkl. An- und Abreise mit der Bahn (2. Klasse), Abendessen, Übernachtung im DZ (3 Sterne Superior Wohnkomfort im Hotel Altes Land) inkl. einer Bio-Apfelbaumpatenschaft, sowie weitere 50 Bio-Apfelbaumpatenschaften der Sorte Elstar (für ein Jahr: 1.1.-31.12.2022) inkl. 10 kg Bio-Patenschaft. Der Versand der Äpfel erfolgt im Herbst 2022 (Selbstpflücken optional). Teilnehmen kann jeder, unabhängig von einem Kauf. Mitarbeiter der WMF GmbH oder der Herzapfelhof Lühs GmbH & Co. KG sowie deren Angehörige können leider nicht teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden unter allen vollständig ausgefüllten Teilnahmekarten ausgelost. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, eine Barauszahlung des Gewinnpreises ist nicht möglich. Teilnahmeschluss ist der 07.11.2021. Alternative Teilnahmemöglichkeit: Senden Sie eine frankierte Postkarte mit Ihrer Adresse, E-Mail-Adresse und Telefonnummer an: WMF GmbH | CMA-1 | Herbstgewinnspiel 2021 | WMF Platz 1 | 73312 Geislingen/Steige.



Mehr Ideen und Rezepte



Entdecken Sie viele unserer köstlichen Apfelrezepte und andere leckere Gerichte auf Pinterest: pinterest.de/wmf_deutschland/herbst



Messer-Set Kineo, 3-teilig

Beinhaltet ein Koch-, Brot- und Allzweckmesser. Das ergonomische Design sorgt für einen komfortablen Griff und ein ausgewogenes Gefühl beim Schneiden. Mit patentierter WMF Performance Cut Technologie für extreme und besonders langanhaltend Schärfe.

statt 152,97 / jetzt **99,99**

Apfelsausstecher Profi Plus

Zum mühelosen Entfernen des Kerngehäuses, dank des scharfen und gezackten Randes. Das Multitalent eignet sich auch sehr gut für andere Früchte wie Birnen oder zum Aushöhlen diverser Obst- und Gemüsesorten.

statt 14,99 / jetzt **9,99**

Apfelteiler Gourmet

Gleichmäßige und dekorative Apfelstücke sowie präzises Ausstechen des Kerngehäuses in nur einem Schritt: Der Apfelteiler Gourmet erledigt diese Aufgabe blitzschnell und spielend einfach.

statt 19,99 / jetzt **14,99**

Dörrautomat Snack to go WMF KÜCHENminis

Ideal zum Trocknen von Obst, Gemüse, Fleisch und Kräutern. Mit variabler Temperatureinstellung, Abschaltautomatik, Timer und Zubehör zum Dörren und Aufbewahren.

statt 129,99 / jetzt **104,99**

KAISER Springform La Forme Plus, 28 cm

Premium-Springform von KAISER: Auslaufsicher dank SafeClick Mechanismus und mit keramischer, glasharter und kratzfester Antihafbeschichtung KAIRAMIC®, die ein Festbacken zuverlässig verhindert.

statt 47,99 / jetzt **39,99**

KAISER Quiche- & Obstkuchenform La Forme Plus, 28 cm

Premium-Quiche- & Obstkuchenform von KAISER: Mit keramischer Antihafbeschichtung KAIRAMIC® für einfachste Herauslösbarkeit und Reinigung sowie einem komfortabel herausnehmbarem Boden.

statt 34,99 / jetzt **29,99**

10 JAHRE GARANTIE
YEARS WARRANTY

MADE IN GERMANY

KAIRAMIC®
PREMIUM NONSTICK

ORIGINAL
KAISER

Alle Preise gelten nur während des Aktionszeitraums vom 30.08. bis 07.11.2021, nur solange der Vorrat reicht und nur im teilnehmenden Handel - jedoch nicht in WMF Filialen, Online-Shop, Outlets, Fabrikverkauf. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle genannten Preise sind Preise des hier genannten teilnehmenden Handelspartners:

Eduard Henninger GmbH & Co. KG

Nicht nur das Auge,
auch *die Seele* isst mit.



Besteck-Set Kineo, 30-teilig
Raffinierte, mutige und dennoch zeitlose Ästhetik, die Blicke auf sich zieht und perfekt in der Hand liegt. Höchste Kratzbeständigkeit dank des patentierten Härteverfahrens Cromargan protect® für makellose Schönheit auch bei täglichem Gebrauch und für viele Jahre.
statt 279,00 / jetzt **249,00**



Besteck-Set Philadelphia, 60-teilig
Von zeitloser Schönheit gefällt Philadelphia durch seine konsequente Einfachheit und eine unaufdringliche Eleganz. Die schlanke Form wurde kompromisslos bis in die Messerklinge durchgestaltet. Ein Design, das nicht nur optisch überzeugt, sondern auch in der Handhabung.
statt 249,00 / jetzt **199,00**



Kinderbesteck-Set Minions, 7-teilig
Die beliebten Motive der Minions bringen Spaß auf den Tisch. Das Set besteht aus einem 4-teiligen Kinderbesteck, einem Teller sowie je einer Tasse und Müllschale. Aus strapazierfähigem Cromargan® und hygienischem Porzellan, für Kinderhände ab 3 Jahren.
statt 54,99 / jetzt **45,99**



Raclette Lono
Raclette-Genuss für bis zu 8 Personen. Pfännchen und Wendegussplatte (zum Grillen oder zur Zubereitung von 2 Crêpes) sind antihafbeschichtet und spülmaschinengeeignet. Mit variabler Temperatureinstellung und hochwertigen Racletteschiebern.
statt 154,99 / jetzt **139,99**



Dekantierkaraffe Clever&More, 1,5 l
Aus hochwertigem Glas und mit extrabreitem Bauch für eine besonders große Oberfläche. Zur Anreicherung des Weins mit Sauerstoff, damit sich das Bouquet der edlen Tropfen optimal entfalten kann.
statt 39,99 / jetzt **34,99**



Hebelkorkenzieher Clever&More
Praktischer Helfer mit cleverer 2-in-1 Funktion aus Korkenzieher und Kronkorkenöffner. Die robuste Materialkombination aus verchromtem Metallguss und hochwertigem Kunststoff sorgt für lange Haltbarkeit.
statt 1999 / jetzt **16,99**

Estragon Remoulade

Rezept für 4 Portionen

Zutaten

- / 200 g Schmand
- / 150 g Mayonnaise
- / 2 EL körniger Senf
- / 1 Bund Estragon
- / 2 TL Kapern
- / 1 kleine Knoblauchzehe
- / 1 Bio Zitrone
- / Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Schmand und Mayonnaise zusammen mit dem Senf in einer Schüssel glatt rühren.
2. Die Blätter vom Estragon von den Stängeln zupfen und fein hacken. Kapern abtropfen lassen und ebenfalls fein hacken. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein reiben und den Saft einer Hälfte auspressen.
3. Schließlich Kräuter, Kapern, Zitronenschale und Saft unter den Schmand rühren und alles gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das passende Raclette Rezept mit Meeresfrüchten und Forellen-Kaviar-Schmand finden Sie auf [pinterest.de/wmf_deutschland/herbst](https://www.pinterest.de/wmf_deutschland/herbst).



10
YEAR
WARRANTY

Gewürzmühlen-Set Ceramill® Nature, 2-teilig

Mit variablem Mahlgrad zum präzisen Mahlen von Salz, Pfeffer und Kräutern. Aus Eichenholz, Cromargan® und Glas. Mit 10 Jahren WMF Garantie auf das original Ceramill® Keramikmahlwerk.
statt 54,99 / jetzt **49,99**

Unendlich *praktisch*, unendlich schön.

Isolierflasche Waterkant
Iso2Go, 0,75 l

statt 39,99 / jetzt **29,99**



WMF



Isolierbecher Impulse, 0,35 l

Die nachhaltige Alternative zum Coffee oder Tea to go aus schnöden Pappbechern: Mit doppelwandigem Isolierkern, der Getränke bis zu 8 Stunden heiß oder 12 Stunden kalt hält und praktischer 360-Grad-Trinköffnung. Einfache Reinigung in der Spülmaschine.

statt 24,99 / jetzt **19,99**



Glas-Wasserkocher Vario
WMF KÜCHENminis, 1 l

Fünf verschiedene Temperaturstufen machen jede Art von Wasserzubereitung möglich - dazu gehört auch die richtige Temperatur für Tee. Das gewisse Extra: die integrierte Teezubereitung mit Teebeutelhalter und Aroma-Mikro-Sieb. Gefertigt aus hitzebeständigem WMF Glas. 1.900 Watt Leistung.

statt 104,99 / jetzt **84,99**



Wasserkocher Kineo, 1,6 l

Die Verbindung moderner Ästhetik und modernster Technologie für maximalen Komfort. Präzise Einstellung der gewünschten Wassertemperatur in 5 °C-Schritten zwischen 40 und 100 °C - vom Zubereiten von Babykost bis zum geliebten Heißgetränk.

statt 129,99 / jetzt **104,99**

Hibiskustee mit Blutorange und Granatapfel

Für ca. 1 Liter Tee
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten

- / 1 Granatapfel
- / 4 ungespritzte Blutorangen
- / 4 EL Hibiskustee

Zubereitung

1. Den Saft von 3 Orangen auspressen und die letzte Orange in Scheiben schneiden. Die Kerne des Granatapfels aus der Schale lösen.
2. 900 ml Wasser im Wasserkocher zum Kochen bringen.
3. Orangensaft und Hibiskusblüten in eine Teekanne geben, mit dem kochenden Wasser überbrühen und für ca. 5 Min. ziehen lassen.
4. Jeweils ca. 1 EL Granatapfelkerne und 2 Blutorangenscheiben auf ein Tasse verteilen und mit dem Tee übergossen servieren.

Wer etwas Agavendicksaft nach Geschmack hinzufügt und den Tee für 1-2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lässt, kann einen wunderbaren Eistee servieren.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!