



WMF Profi Plus Contact Grill Perfection



WMF Profi Plus Contact Grill Perfection

Расширение премиального
ассортимента теперь и в
линейке контактных грилей



Premium бренд – это бренд в высоком ценовом сегменте, доступный обширной аудитории, которая готова доплатить:

- за имидж бренда
- узнаваемый дизайн
- более высокое качество продукта (материалы, производство и сервис)
- удовольствие от использования



Mass Market ≠ Premium ≠ Luxe

LUXE

- Роскошь, доступная небольшому кругу людей.

PREMIUM

- **Узнаваемый дизайн, качественный товар и сервис по высокой цене.**

MASS
MARKET

- Качественный товар, доступный **большинству людей.**



Mass Market ≠ Premium ≠ Luxe



ПРЕМИАЛЬНЫЙ ДИЗАЙН И БЕЗУПРЕЧНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ПРОЖАРКИ



Почему OptiGrill в WMF?
Лучшая технология + премиальный бренд

- ❑ Качественные, функциональные, великолепного дизайна товары для кухни, дома, пищевой промышленности, ресторанного и отельного бизнеса известны по всему миру.

OptiGrill®

- ❑ Лучшая технология в мире;
- ❑ Разрабатывалась инженерами на протяжении 10ти лет;
- ❑ Не имеет аналогов;
- ❑ С 2016 по 2021 стала максимально известна во всем Мире!

Telegram WMF



WMF – это мощный и функциональный гриль с корпусом из нержавеющей стали. Устройство оснащено съемными панелями с антипригарным покрытием, умными профессиональными режимами по видам мяса. С его помощью вы сделаете сочные стейки различной степени прожарки, как в лучших стейк-хаусах, приготовите овощи, рыбу, горячие бутерброды и даже десерты. На гриле можно готовить без добавления масла. Блюда, приготовленные таким образом, сохраняют свою пользу и подходят для диетического питания.



WMF Profi Plus Contact Grill Perfection



- Культовый премиальный дизайн от WMF
- Безупречный результат прожарки



Премиальная
сталь Cromargan®



Сенсорное
управление



6 автоматических
программ



Автоматический
замер стейков



Быстрый разогрев
2000 Ватт



Легкое
очищение



WMF Profi Plus Contact Grill Perfection



6 автоматических программ

Режим разморозки

Вкл/Выкл

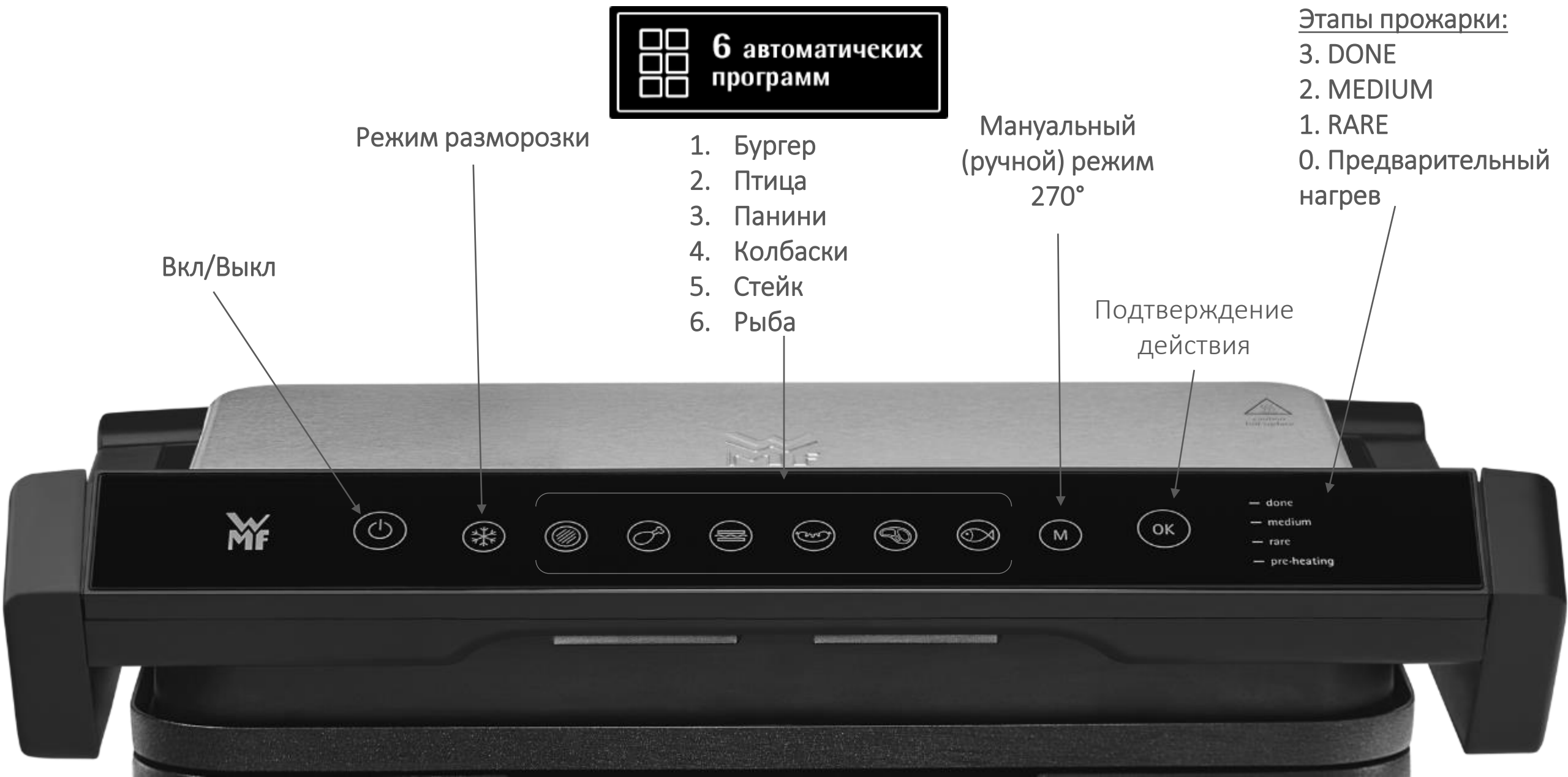
1. Бургер
2. Птица
3. Панини
4. Колбаски
5. Стейк
6. Рыба

Мануальный
(ручной) режим
270°

Подтверждение
действия

Этапы прожарки:

3. DONE
2. MEDIUM
1. RARE
0. Предварительный нагрев



WMF Profi Plus Contact Grill Perfection

Степени прожарки

Этапы прожарки:

- DONE (полная прожарка)
- MEDIUM (средняя прожарка)
- RARE (с кровью, с красным соком)

Прожарка актуальна на режимах:

- Бургер
- Стейк

Остальные программы работают до готовности



- Любой продукт получается необходимой степени прожарки, сочный внутри и с хрустящей корочкой снаружи.
- Теперь не нужно следить за процессом и думать о том, что ваше мясо, курица, рыба недожарятся или пересохнут.

WMF Profi Plus Contact Grill Perfection



Всегда идеальная прожарка:

- Сенсор определяющий толщину стейка и бургера
- Датчик определяющий размер продукта
- Анализ данных для выставления температуры и времени приготовления для конкретной порции еды заложенной в гриль



WMF Profi Plus Contact Grill Perfection



Быстрый разогрев
2000 Ватт

Быстрый разогрев:

- Высокая температура нагрева до 270°
САМЫЙ ВЫСОКИЙ ПОКАЗАТЕЛЬ НА РЫНКЕ!
- Мясо не варится, а жариться на гриле
- Мясо правильно запечатывается и сохраняет сочность.
- Меньше выделение дыма за счет сохранения сока в продукте, а не на панелях гриля
- Все продукты получают вожделенные всеми характерные полосы гриль



WMF Profi Plus Contact Grill Perfection



Сенсорное
управление

Сенсорное управление:

- Интерфейс из стекла: быстрый отклик при нажатии
- Простое управление. Все программы выведены на удобный и емкостный интерфейс
- Степень прожарки отслеживается поэтапно на дисплее прибора

WMF Profi Plus Contact Grill Perfection



Легкое
очищение

Особенности конструкции:

- Антипригарное покрытие не прилипает к продукту и легко моется
- Все съемные элементы можно мыть в посудомоечной машине
- Пластины под углом в 7° для стекания сока и жира в поддон
- Съемный поддон для лишней жидкости сохраняет рабочую поверхность чистой



WMF Profi Plus Contact Grill Perfection

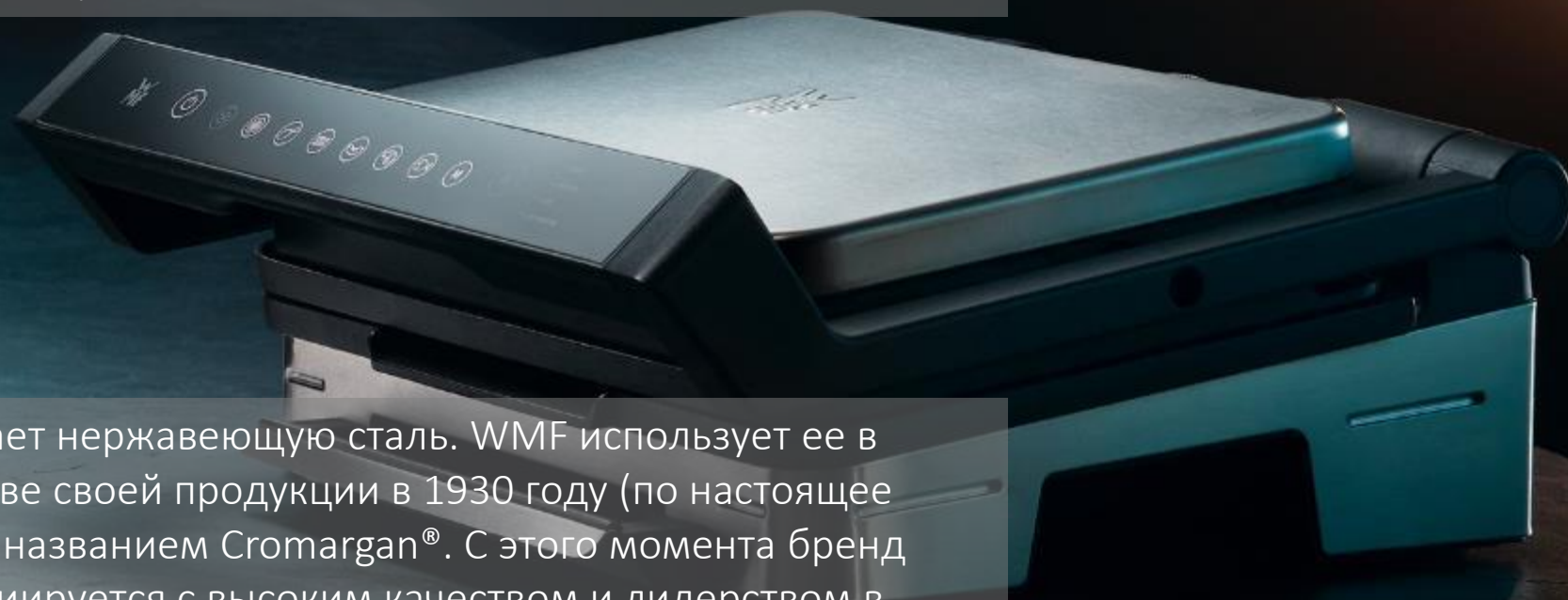
Cromargan®



Крупнейший промышленный концерн в истории Германии, официально созданный в 1860 году. Добыча угля, производством стали, артиллерии, военной и сельскохозяйственной техники,, текстильного оборудования, автомобилей, судов и локомотивов.



Krupp создает нержавеющую сталь. WMF использует ее в производстве своей продукции в 1930 году (по настоящее время) под названием Cromargan®. С этого момента бренд WMF ассоциируется с высоким качеством и лидерством в сегменте вот уже 90 лет.



WMF Profi Plus Contact Grill Perfection

Cromargan®



Премиальная
сталь Cromargan®

Корпус изготовлен из высококачественной премиальной стали Cromargan®

- Не тускнеет
- Не ржавеет
- Не бьется
- Не требует особого ухода
- Устойчив к кислотам
- Устойчив к царапинам
- Отличается чрезвычайной долговечностью



WMF Profi Plus Contact Grill Perfection

Сертификация GS



CE — это аббревиатура французского *Conformité Européenne*, что в переводе “Европейское соответствие”. Данная маркировка на товаре подтверждает, что продукция действительно соответствует всем требованиям Европейского союза и это подтверждено реальными испытаниями. CE сегодня знакома многим потребителям и выгодно выделяет товар среди прочих конкурентов.



Бескомпромиссная безопасность: этот контактный гриль - это продукт с проверенной TÜV безопасностью (GS)

							
Модель	Tefal GC712	Tefal GC750	WMF Perfection	Bork G800	Bork G802	Delonghi CGH1030D	Redmond RGM-M805
Автоматическая программа	6 автопрограмм (измеряет толщину и количество стейков)	12 автопрограмм (измеряет толщину и количество стейков)	6 +разморозка (измеряет толщину и количество стейков)	НЕТ	5 (датчик температуры)	НЕТ	6 (недорогой магнитный датчик толщины)
Регулируемый термостат	4 ручные настройки температуры (110 - 165 - 205 - 255°C)	16 ручных настроек температуры (от 120 до 270°C с шагом 10°)	Нет, 270°C по умолчанию для ручного режима	7 (температура не показана) + таймер	3 режима (Низкий, Панини, Шептало) регулируемая температура от 160 до 230°C	Таймер	1
Максимальная Т°	255°C	270°C	270°C	230°C	230°C	230°C	240°C
Мощность	2000 W	2000 W	2000 W	2400 W	2400 W	2000 W	1800-2100 W
Пластины	Съёмное, не встроенный нагреватель (длится дольше, но не влияет на качество приготовления пищи!), можно мыть в посудомоечной машине	Съёмное, не встроенный нагреватель (длится дольше, но не влияет на качество приготовления пищи!), можно мыть в посудомоечной машине	Съёмное, не встроенный нагреватель (длится дольше, но не влияет на качество приготовления пищи!), можно мыть в посудомоечной машине	Несъёмное встроенный нагреватель	Съёмное, встроенный обогреватель,, нельзя мыть в посудомоечной машине	Съемные, встроенный нагревательный элемент	Съемные, встроенный нагревательный элемент
Форма пластин в комплекте	2 рифленные (гриль-пластины)	2 рифленные (гриль-пластины)	2 рифленные (гриль-пластины)	1 рифленная, 1 плоская	1 рифленная, 1 плоская	2 рифленные (гриль-пластины)	2 рифленные (гриль-пластины)
Дополнительные аксессуары	Можно купить насадку противня и насадку для бельгийских вафель	Можно купить насадку противня	НЕТ	НЕТ	НЕТ	+ 2 плоские пластины + Бельгийские вафли	Одноразовый алюминиевый противень можно купить
Угол наклона плит гриля	7 градусов	7 градусов	7 градусов	Регулируются	Регулируются	Регулируются	3 градуса
Особенности	Всегда идеальные результаты приготовления	Всегда идеальные результаты приготовления	Материалы: Сенсорный дисплей Cromargan® st. сталь и стекло	Несъемные пластины, никаких автоматических программ	Неудобства при работе с датчиком температуры	Температуру можно регулировать отдельно для верхней и нижней пластин, Никаких автоматических программ	Тонкие пластины, датчик работает неправильно
Рецепты	Книга рецептов	Книга рецептов	Книга рецептов (online)	НЕТ	НЕТ	Приложение: цифровая книга рецептов	Книга рецептов
Price, RUB	19990/14990	24990/19990	39990/29990 (Promo)	22990	49990	30990/25999	12999



Сравнение с конкурентами





BERK

V



WMF

СРАВНЕНИЕ С КОНКУРЕНТАМИ



BORK G802



49990₽

BORK

МОДЕЛЬ	WMF PERFECTION	BORK G800	BORK G802
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОГРАММА	6 +разморозка (измеряет толщину и количество стейков)	НЕТ	5 (датчик температуры)
РЕГУЛИРУЕМЫЙ ТЕРМОСТАТ	Нет, 270°C по умолчанию для ручного режима	7 (температура не показана) + таймер	3 режима (Низкий, Панини, Шептало) регулируемая температура от 160 до 230°C
МАКСИМАЛЬНАЯ Т°	270°C	230°C	230°C
МОЩНОСТЬ	2000 W	2400 W	2000 - 2400 W
ПЛАСТИНЫ	Съёмное, не встроенный нагреватель (длится дольше, но не влияет на качество приготовления пищи!), можно мыть в посудомоечной машине	Несъёмное встроенный нагреватель	Съёмное, встроенный нагреватель, нельзя мыть в посудомоечной машине
ФОРМА ПЛАСТИН В КОМПЛЕКТЕ	2 рифленые (гриль-пластины)	1 рифленая, 1 плоская	1 рифленая, 1 плоская
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	НЕТ	НЕТ	НЕТ
УГОЛ НАКЛОНА ПЛИТ ГРИЛЯ	7 градусов	Регулируются	Регулируются
ОСОБЕННОСТИ	Материалы: Сенсорный дисплей Cromargan® st. сталь и стекло	Несъемные пластины, никаких автоматических программ	Неудобства при работе с датчиком температуры
ГАРАНТИЯ	2 года	1 год	1 год
ВЕС ПРИБОРА		9,6 кг	8,7 кг
РЕЦЕПТЫ	Книга рецептов (online)	НЕТ	НЕТ
PRICE, RUB	39990/29990 (Promo)	22990	49990

СРАВНЕНИЕ С КОНКУРЕНТАМИ



Возможные возражения и контраргументы:

В гриле BORK можно выбрать 5 видов мяса



Контраргумент в пользу WMF:

В гриле BORK можно выбрать 5 видов мяса
(говядина, баранина, свинина, дичь, рыба)
Дисплей гриля на английском языке

НАСТОЯЩИЙ СТЕЙК ЭТО ТОЛЬКО ГОВЯДИНА
Все остальное это просто качественно прожаренное и не пересушенное мясо: отбивная, эскалоп и тд.
В WMF – 6 режимов разработанных индивидуально под каждый продукт или воспользоваться ручными режимом идеально подходящим для жарки овощей.

СРАВНЕНИЕ С КОНКУРЕНТАМИ



Возможные возражения и контраргументы:

В гриле BORK можно выбрать 4 степени прожарки



Контраргумент в пользу WMF:

В гриле BORK можно выбрать 4 степени прожарки

В гриле BORK ярко выражен режим RARE. Это практически сырое мясо, которое не едят российские покупатели. Эта степень прожарки стейка из говядины требует всего около полутора минут. На мясе появляется румяная корочка, а внутри сырой «кровавый» стейк. Мясо из которого его готовят должно быть наисвежайшим и не вызывать подозрений, так как такой стейк проходит минимальную термическую обработку.

Дисплей гриля на английском языке (Rare, Medium Rare, Medium, Well Done)

WMF сам определяет время приготовления блюда, а вы лишь решаете, какую степень прожарки желаете, ориентируясь на дисплей и/или на звуковой сигнал к каждой степени прожарки.

WMF имеет 3 степени прожарки, что является классикой в приготовлении.

СРАВНЕНИЕ С КОНКУРЕНТАМИ



Возможные возражения и контраргументы: В гриле BORK термощуп



Встроенный термощуп в гриле BORK

Использование термощупа нарушает целостность продукта и способствует вытеканию сока, что приводит к приготовлению излишне сухого блюда.

Требуются навыки применения термощупа. Для того, чтобы термощуп верно определил температуру, необходимо ввести его в середину продукта, что сделать очень сложно из-за разной плотности продукта и возможном наличии кости.

Зачастую, термощуп отклоняется к одной из пластин и показатель температуры получается завышенным, соответственно, прожарка определяется некорректно.

Требуется вовлечение потребителя в процесс приготовления продукта.



Контраргумент в пользу WMF:

WMF Уникальные запатентованные технологии:

- Автоматический сенсор: регулирует температуру в зависимости от величины и толщины куска мяса
- Индикатор степени прожарки для визуализации процесса приготовления

СРАВНЕНИЕ С КОНКУРЕНТАМИ



Возможные возражения и контраргументы: Встроенный нагревательный элемент в пластины



Контраргумент в пользу WMF:

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Для разогрева требуется больше мощности, но это не влияет на достижение нужной для приготовления гриля стейков и бургеров.• Контакты торчат из пластины которые нужно тщательно мыть и высушивать полотенцем.• Высокая цена замены.• Большой вес для съемных элементов.• Неизвестная природа антипригарного покрытия | <ul style="list-style-type: none">• Литые пластины гриля без встроенного нагревательного элемента.• Быстрый, равномерный и максимальный среди грилей нагрев (до 270°).• Мыть можно любым образом, дополнительный уход не требуется.• Фирменное покрытие PTFE |
|--|---|

Эволюция технологии от инновации к ПРЕМИАЛЬНОСТИ.

Tefal

WMF

						
OptiGrill GC702D	OptiGrill + GC7148	OptiGrill+ Smart GC730D	OptiGrill XL GC722D	OptiGrill ELITE	OptiGrill ELITE XL	WMF Lono Grill perfection
6 автоматических программ	6 автоматических программ Противень Snacking& Baking	6 автоматических программ Управление со смартфона. Подключение по Bluetooth. Рецепты.	9 автоматических программ 800 см2 - XL Поверхность для гриля	12 автоматических программ, включая овощ TFT-экран Функция усиления обжиг	12 автоматических программ, включая овощи TFT-экран Функция усиления обжиг 800 см2 - XL	39990 



1. Выявление потребностей:

- Что собираетесь готовить в гриле?
- Был ли опыт приготовления прежде?
- Что для Вас самое важное при выборе гриля?
- Как часто планируете использовать?
- Чего бы хотелось избежать при использовании прибора?

Мясо, рыбу, овощи.

Нет, только видел рекламу.

Часто, особенно мясо.

Качество прожарки, простота в использовании.

Плохой результат, поломок.



2. Резюмирование:

Из Ваших слов следует, что Вы хотите приобрести современный и качественней гриль для частого использования. Будете готовить мясо, рыбу и овощи особенно часто. Для Вас важен результат, простота в использовании и надежность самого прибора.



3. Формирование потребностей:

- Для Вас важно, чтобы управление грилем было не сложным?
- Вам бы хотелось, чтобы внешний вид прибора сохранялся на протяжении всего срока службы и выглядел, как новый?
- Наверняка для Вас важна равномерность прожарки и ровность рисунка гриль на продукте?

USP	Вкусная выгода
 Автоматический замер стейков	Гриль оснащен запатентованной автоматической сенсорной технологией, которая определяет толщину и количество продуктов на панелях и сама регулирует температуру и время приготовления. Всегда идеальная прожарка.
 Премиальная сталь Cromargan®	В гриле WMF корпус выполнен из премиальной нержавеющей стали Cromargan® и имеет 100% соответствие 18/10. Данный факт гарантирует большую устойчивость корпуса гриля к возникновению случайных царапин и повреждений при ежедневном использовании. Прибор будет выглядеть как новый, всегда.
 Сенсорное управление	Сенсорный LED дисплей с премиальным покрытием из стекла для выбора программ. Быстрый отклик на прикосновение, приятный на ощупь, великолепный внешний вид.
 Легкое очищение	Благодаря прочному и долговечному антипригарному покрытию вы сможете готовить на гриле без добавления масла. Продукты не пригорают в процессе приготовления, а пластины из литого алюминия легко снимать и мыть в посудомоечной машине.
 6 автоматических программ	6 автоматических программ позволят готовить одним нажатием на удобном сенсорном дисплее. Выберите одну из программ: бургер, птица, панини, колбаски, стейк, рыба. А так же ручной режим разморозки.
 Быстрый разогрев 2000 Ватт	Быстрый разогрев и качественный процесс приготовления. Гриль разогревается до 270°, это максимальное значение среди почти всех грилей.



Возражения	Работа с возражениями
Я не знаю бренд WMF.	Не только Вы ориентируетесь на знакомые бренды, рассчитывая на надежность. Именно по этому я и предлагаю Вам WMF – европейский бренд с 168 летней историей и отличной репутацией во всем мире.
Почему цена продукции WMF выше остальной продукции?	Хорошо, что вы обратили на это внимание. На цену влияет качество материалов и самой сборки, WMF – это премиальный бренд соответствующего качества.
Возврат HSB WMF. Не подошёл по дизайну.	Очевидно, что дизайн очень важен при выборе техники. Обращаю Ваше внимание на корпус прибора из легендарного сплава нержавеющей стали Cromargan, которая адаптируется под любой интерьер и вписывается в любое цветовое решение. Это дизайн вне времени.
В грилях Tefal большее количество программ, а цена ниже?	Вы не первый, кто интересуется этим вопросом. По последним исследованиям маркетологов, большое количество программ интересует только при выборе. В быту потребитель ограничивается несколькими любимыми программами. В гриле WMF упор сделан на лаконичность, надежность и качество материалов, это влияет на цену.
Дорого	На первый взгляд может показаться именно так, однако, в гриле WMF сочетаются лучшие технологии и материалы изготовления самого прибора. Прибор проработает действительно долгое время и никогда не потеряет свой внешний вид. Это не просто покупка, а настоящая инвестиция.
Я хочу Tefal	Это желание логично, Технология Tefal лучшая на рынке. Однако, обратите внимание, что выпускаются все новые и новые модели этого прибора, соответственно, купив сегодня такой прибор, буквально через пол года или год человек становится обладателем «прошлогодней» или «предыдущей», «устаревшей» модели. Вспомните любителей Айфонов. Очередь и предзаказы, ожидание, долгожданная покупка по максимальному ценнику и буквально в следующем году эта модель вытесняется новым флагманом обесценивая все предыдущие модели. Это неприятно. Всегда. То же самое с миром моды. Сегодня модно, завтра не модно, но есть модели вне времени, как Chanel, как Dior. Гриль WMF, это вне времени. Согласитесь, абсолютный уровень покупки – это бесценно. Так работает премиальный бренд WMF.

Сравнение WMF с Tefal

Техническая характеристика	Tefal	WMF	Вкусная выгода WMF
Печатная плата предназначена для электрического и механического соединения различных электронных компонентов.	1 плата. Отвечает и за управление и нагрев. Расположена в ручке за дисплеем. При поломке меняется именно этот дорогой элемент схемы.	2 платы. 1 отвечает за управление, расположена в ручке за дисплеем. 1 отвечает за нагрев, расположена внутри нижней части корпуса. При поломке замена в зависимости от причины.	Более продуманная и надежная схемотехника, которая делает прибор надежнее. Снижается риск поломки, но упрощается сам процесс ремонта. Прибор создан для частого применения с максимально сниженным риском поломки. Не гаджет, а качественный и функциональный и практичный прибор на долго.
Материал корпуса	Термопластик, облицовка нержавеющей сталь	Термопластик более плотный, корпус из нержавеющей стали, стекло.	Материал корпусных деталей прочнее, массивнее. Элементы корпуса лучше теплоизолированы, корпус меньше греется.
Размер пластин	Ш30 см, В20 см	Ш34 см, В25 см	Имеет бортики в самой форме пластин. Это обеспечивает меньшее загрязнение корпуса и поверхности на которой расположен гриль во время работы. Площадь между бортиками на пластинах WMF равна всей лощади пластин Tefal.
Вес верхней части корпуса		+	Более равномерное соприкосновение с продуктом с учетом разности толщины и размеров еды (стейки разной величины, нарезанные овощи), равномерное образование полосок гриль.
Дисплей	Led дисплей + ЖК экран	Сенсорный Led дисплей, покрыт стеклом.	Сенсорная панель выполнена из высококачественного стекла, соответственно имеет более быстрый и приятный отклик панели при нажатии. Более того, данную поверхность легче очищать так как стекло имеет более гладкую текстуру, в нем меньше скапливаются бактерии. Капли жира с такой поверхности будут очищаться в разы легче, чем с пластика.

Аргументация в пользу гриля WMF

WMF Profi Plus Contact Grill Perfection впечатляет автоматической сенсорной технологией и широким спектром важных функций - для приготовления на гриле и идеальных результатов. В зависимости от размера и толщины продукта, а также от желаемой степени приготовления, запатентованная технология автоматического датчика регулирует температуру и время приготовления. Само по себе управление сенсорным дисплеем очень удобно и просто. WMF Profi Plus Contact Grill Perfection впечатляет не только первоклассными результатами приготовления на гриле у вас дома, но и своим легендарным дизайном WMF.	Технология Tefal, лучшая на рынке. Обратите внимание, что выпускаются все новые и новые модели этого прибора, соответственно, купив сегодня такой прибор, буквально через пол года или год человек становится обладателем «прошлогодней» или «предыдущей», «устаревшей» модели. Вспомните любителей Айфонов. Очередь и предзаказы, ожидание, долгожданная покупка по максимальному ценнику и буквально в следующем году эта модель вытесняется новым флагманом обесценивая все предыдущие модели. Это неприятно. Всегда. То же самое с миром моды. Сегодня модно, завтра не модно, но есть модели вне времени, как Chanel, как Dior. Гриль WMF, это вне времени. Согласитесь, абсолютный уровень покупки – это бесценно. Так работает премиальный бренд WMF.	<i>Если важно приготовление овощей:</i> Гриль Tefal имеет больше количество программ, однако, вы легко можете использовать ручной режим для приготовления овощей. Благодаря утяжеленной верхней части гриля ломтики овощей (разный диаметр, разная форма) будут готовиться равномерно и с характерными полосками гриль. Ручной режим идеально подходит для приготовления этого типа продукта и не только! Кстати, этот же режим отлично подходит для приготовления венских вафель, не покупая дополнительные формы.
---	---	--



Высоких продаж премиальных товаров!!!

Вопрос-ответ:
гриль

Будут ли дополнительные пластины для вафель?	Нет.
Можно ли пластины заменить через сервис? Какая стоимость?	Да, 3-5 тысяч за пару.
Вопрос про пластины: покрытие антипригарное такое же как у Tefal или лучше?	Подобное, только более гладкое. Это упрощает процесс очистки.
Супер! Почему самый дешёвый Tefal удобнее и проработаннее. В ручном режиме 1 температура?	Это мануальный режим для овощей без возможности регулировки температуры для максимально простого и понятного применения.
Он сам отключается, когда приготовил по выбранному режиму?	После завершения программы выводит в основное меню выбора. В ручном режиме отключается в том случае, если время приготовления превысило 30 минут.
Сколько непрерывных циклов можно готовить на автоматических программах? Не переходит ли он после первого приготовления в режим М?	Количество циклов без ограничений, не забывая по необходимости протирать панели после совершенного приготовления. Нужно понимать, что гриль для бытового применения. Не переходит без выбора команды.
Ручной режим, есть выбор температуры?	Нет, один температурный режим 270°.
Для чего нужна пластмассовая прокладка под пластиной? Которая по окантовке идёт.	Теплоизоляция для сохранения и поддержания тепла.
Как на нём готовить вафли?	Есть видеоролик в канале Telegram.
А если готовить томат? Совсем раздавит?	Не раздавит. Есть видеоролик в канале Telegram.
А как овощи готовить?	На мануальном режиме, он и предусмотрен для овощей.
Opti можно употреблять к WMF?	Нет, параллель не нужно проводить без вопросов от покупателей.

Вопрос-ответ: гриль	
Что именно улучшили? Какие Настройки?	Это корректировка программного обеспечения, как обновление в смартфоне. Автоматические режимы, все датчики и термостат работают более слаженно. Плюс, наличие 2х плат, подробнее об этом в таблице сравнения с OptiGrill.
Мануальный режим - подразумевает вариативность ручных настроек.	Это мнение, факт за опциями прибора. Один режим для понятного и простого достижения отличного результата.
А за счет чего температура максимальная выше?	За счёт грамотной конструкции: толщина и материал съемных пластин, нагревательный элемент сверху и снизу, термоизолированный корпус. Нержавеющая сталь также отлично сохраняет тепло, так как плохо его проводит.
Если руки будут мокрые сенсор будет реагировать?	Да. Не игнорируйте технику безопасности, мокрые руки и электрические приборы не самое лучшее сочетание.
Температурный Шаг в ручном режиме какой? Она выше чем в OptiGrill?	270°, это единая температура на ручном или мануальном режиме. Только WMF и Tefal Elite нагреваются до такой температуры, остальные OptiGrill до 255°. Конкуренты еще ниже, информация есть в презентации в сравнительной таблице.
Пластины с Tefal разные по весу, покрытию?	Приблизительно одинаковые. Покрытие WMF более гладкое, его еще легче мыть.
Сенсор в элит не такой чувствительный как в WMF ?	В WMF более продуманная конструкция: отличный отклик, защита стеклом.
XL версия планируется?	В текущем году точно нет.
Для чего сделан такой большой люфт в панелях?	Инженерное решение, которое ни как не влияет на процесс приготовления и на эксплуатацию в целом.
В чем преимущество WMF?	Подробно описано в презентации, сравнительной таблице.

Вопрос-ответ: гриль	
в WMF 2180 ватт снизу на корпусе указано.	Среднее потребление 2000 Вт.
GARLYN GL-200 не рассматриваете как конкурента?	Нет, если этот прибор пользуется высоким спросом, рассмотрим.
У WMF Есть свое производство ? Вроде в Китае собирают?	Сам завод пока не принадлежит WMF, мы арендуем его часть. Все стандарты соблюдаются максимально.
Можно ли закладывать в наши грили стейки разной толщины и готовить их одновременно ? Будет ли точное определение степени прожарки?	Толщина стейка должна быть не меньше 2 см и не больше 4см. Верхняя крышка гриля утяжелена и это на прямую влияет на то, как прижимается мясо к пластинам. Разница допустима не более, чем в 1 см. Чем плотнее соприкосновение, тем точнее работают датчики.
Укажите размеры гриля и пластин.	Длина (см) 39,5 Ширина (см) 37,5 Высота (см) 15,0 Вес нетто (г) 7,4 кг Вес брутто (г) 10,4 кг Пластины: Ш34 см, В25 см
Гриль определяет только толщину куска, или количество продукта тоже?	И толщину и кол-во продукта. Вернее, задействованную площадь.
Реклама на WMF планируется для узнаваемости бренда?	В этом году точно нет.
Здравствуйте! На прошлом вебинаре я задавал вопрос про сервис в городе Сыктывкаре.	В Сыктывкаре нет СЦ, есть в ближайших городах: Вологда, Киров, Соликамск.
722 гриль тоже 255 градусов?	Да.

**Вопрос-ответ:
гриль**

Три раза за неделю приходили покупатели за грилем Tefal. Не получилось поднять до гриля WMF.

Покупатели с готовой потребностью. Нужно выявить, на каком основании сделан выбор, что понравилось в приборе, почему хотят купить именно его, то есть, **ВЫЯВИТЬ ПОТРЕБНОСТЬ**. На основании полученной информации потребность нужно **РЕЗМИРОВАТЬ** и **СФОРМИРОВАТЬ НОВУЮ ПОТРЕБНОСТЬ** на тот прибор, который нужно продать.

ПРИМЕР: Мы хотим Tefal.

- Почему вы остановили свой выбора именно на этом приборе?

- *У наших друзей такой, нам очень понравилось, как он готовит стейки и овощи.*

- Какие ее продукты вы планируете готовить на гриле?

- *Рыбу и птицу, иногда буду сушить хлеб.*

- Как часто планируете готовить на гриле?

- *Каждый день! Я очень хочу гриль!*

☐ Ваше основное пожелание, это самый популярный набор функций. Вы учитываете безопасность и качество, так как берете себе и гриль будет использоваться часто. И вы доверяете выбору своих друзей, значит ищите проверенный и надежный вариант.

○ Для Вас важно, чтобы управление грилем было не сложным?

○ Вам бы хотелось, чтобы внешний вид прибора сохранялся на протяжении всего срока службы и выглядел, как новый?

○ Наверняка для Вас важна равномерность прожарки и ровность рисунка гриль на продукте?

❖ Презентация на основе выявленных и сформированных потребностей:

Итак, по вашим потребностям могу предложить вам вот этот гриль всемирно известного немецкого бренда WMF, он имеет нужное вам количество программ, более продуман в конструкции, материалы изготовления лучшего качества и никогда не потеряют своего внешнего вида. Прибор будет как новый всегда.

Управление прибором и уход за ним прост, а результат приготовления всегда идеален. Самые точные датчики для самого точного результата, это важно, ведь вы любите мясо.

Вопрос-ответ: гриль	
Еще клиент после попытки поднять ценник, взял паузу подумать и ушел. Покупателя насторожила большая разница в цене и не знание бренда WMF.	А должно было насторожить желание взять паузу. Это скрытое возражение, которое нужно отрабатывать по алгоритму. Вопрос «Что вас останавливает?» позволит узнать истинную причину сомнений. После ответа на этот вопрос возражение становится простым и его также можно преодолеть по алгоритму: выслушать, частично присоединиться к мнению и аргументировать в пользу товара. - Я еще подумаю. - Что вас останавливает? - Я хочу почитать отзывы про бренд, изучить репутацию, историю. Хочу быть уверен в выборе. - Солидарен с вашим серьезным подходом к выбору техники. Однако, хочу заметить, что вы в официальном магазине бренда с 168 летней истории. Все вопросы вы можете задать мне. Купив прибор сегодня, вы сможете использовать его уже сегодня. Зачем откладывать верный выбор.
По WMF SC консультируют, формируют потребность к покупке гриля, но основное возражение "Дорого".	Возражение «Дорого» возникает тогда, когда покупатель не видит выгоды для себя. Нужно обратить внимание, применяются ли этапы продаж в работе и применяет ли исполнитель «язык вкусных выгод». Выявить и сформировать потребность, рассказать детально о преимуществах прибора по потребностям, показать ролики.
SC предлагали WMF, но люди отказались от покупки здесь сейчас.	Причина отказа не понятна, очевидно, что сложное возражение не было отработано. ПРИМЕНЯТЬ ТЕХНОЛОГИЮ ПРОДАЖ С КАЖДЫМ ПОКУПАТЕЛЕМ. Аналогично с возражением «Я еще подумаю».
Вернулись покупатели с предыдущих консультаций. Гриль WMF продать не получилось.	Это результат проделанной прежде работы. Консультировали по OptiGrill, за ним и пришли.

Вопрос-ответ:
гриль

Один раз для покупателя было критично наличие доп. насадок. Которых у WMF нет.

- Выявить потребность, понять, что хотят готовить, как часто будут пользоваться насадками;
- ❑ Резюмировать потребность;
- Сформировать потребность на гриль WMF;
- Для каких блюд вы собираетесь использовать дополнительные насадки?
- *Делать вафли для детей на завтрак.*
- Как часто?
- *Думаю, каждое утро.*
- Сколько порций вы будете готовить в среднем?
- Не часто. Может раза 4 в месяц. Разогреваем в микроволновой печи.
- ❑ Итак вы хотите качественны электрический гриль для приготовления стейков и остального мяса, а так же рыбы и овощей. Вам нужна насадка для вафель, так как дети любят их на завтрак и вы будете их готовить каждый день примерно на 3-4 человека.
- ❑ Я верно понимаю, что вечером вы будете готовить гриль, а утром вафли и насадки нужно будет менять 2 раза день?
- Вам бы хотелось не только простое и понятное управление, но и максимально простое обращение с прибором, простой уход за ним?
- Для вас важно, чтобы вафли готовились быстро и вы не тратили много времени по утрам на приготовление завтрака для всей семьи?

Покупатели семейная пара, мужчине не понравилось, что пластины гриля очень легкие, он склонялся к грилю Bork, женщину удалось убедить, что WMF лучше и надежнее.

Вся информация о сравнении есть в вебинаре, материале тренинга. Пластины со встроенным нагревательным элементом дольше нагреваются, не подлежат мытью в посудомоечной машине, хуже распределяют тепло и дороже к замене. WMF это легендарный производитель посуды и техники с 2х вековой историей.

Вопрос-ответ:
гриль

«Дайте мне Tefal или я пойду в другой магазин!"	Покупатель имеет право выбора. При условии, что продавец применял технологию продаж и не смог переубедить покупателя.
Другой раз пришел покупатель технически подготовленный. Знал даже расположение термодатчика. Переубедить его не получилось. Не хватило аргументов поднять ценник.	Аргументы в тренинге и записи вебинара.
Были 2 подробные консультации по грилю WMF. В одном случае покупатели приобрели 705 гриль (необходим был компактный гриль + ограничения на бюджет покупки). Во втором покупатель сравнивал с грилем Борк(пользовался ранее), в итоге не устроила толщина пластин, ушел без покупки.	Ограниченный бюджет – это обстоятельства, на которые мы не можем влиять, если нет кредитования, рассрочки и прочих предложений для покупателя. Сравнение с Bork, это определенный гарант успеха. Подробное сравнение есть в презентации, обязательно к изучению. С такими покупателями важно установить контакт, выявить причину его выбора и сформировать потребность на WMF.
По грилю WMF консультируем, но спрос на грили минимален.	Пользуйтесь инструментом формирования потребности и проявляйте инициативу.
Продолжаем проводить знакомство потребителя с брендом и создавать наработки.	Это наше общее дело. Прошу ставить цель не только знакомство, но и приобретение приборов.
Самые дорогие продажи недели - блендер Bork за 22т.р., купленный по пикапу, грили Tefal 724 и 750, блендер LM91 и мультиварка RK905, т.е. 80% hi-end сегмента - наши продажи.	Трафик есть, изучайте прибор.

Вопрос-ответ:
гриль

Было продано два OptiGril 750 модели. Переводили на гриль WMF, были возражения, что не нравятся пластины (они слишком тонкие), что пластины болтаются (сидят не плотно), что гриль не выглядит на 40 тысяч.

Пластины имеют примерно одинаковый вес. Это специально заданная масса алюминия, которая быстро и равномерно нагревается, не увеличивает стоимость прибора и не накладна при замене в СЦ. По поводу посадки пластин ответ выше. Субъективное мнение, по мне, гриль великолепен. Нуждается в уточнении: «Как должен выглядеть прибор за 40?», ответ скорее всего будет по предыдущим возражениям. Примените алгоритм работы с простыми возражениями и аргументируйте в пользу товара.

Почему, если мы говорим о том, что бытовую технику WMF можно использовать многие годы, благодаря её высокому качеству и качеству тех материалов из которых она изготовлена, гарантия только 2 года, почему не сделать 5 лет? Это было действительно важное конкурентное преимущество.

Мы действуем в рамках закона о правах потребителя. Напоминаю, что 2 года гарантии на заводской брак. Этого времени более, чем достаточно для выявления подобных фактов.

Как датчик определяет количество(площадь) продукта?

Термодатчик вплотную прилегает к верхней пластине. При разогретом состоянии закладывается продукт и от соприкосновения с разогретой пластиной температура понижается на 3°, если 1 стейк и на 7°, если стейка 2. Гриль это понимает и выставляет режим для конкретной закладки, анализируя так же и толщину заложённых продуктов.

А материал пластин может влиять на температуру? или материал термостата?

Может. У WMF пластины из литого алюминия, который имеет максимальные показатели теплопроводности. Толщина пластин оптимальна для быстрого и равномерного нагрева, а так же поддержание этой температуры по всей площади в течении приготовления еды в приборе.

Обязательно
завершайте сделку!

- **Высоких продаж
премиальных товаров!!!**

