



Induction



Stilvoll kochen!

*... mit Kupfer - jetzt auch
auf Induktion!*





Die Innovation: Eine hauchdünne ferromagnetische Schicht erlaubt die vollständige Aufnahme der Induktionswärme und erhält alle Vorteile des Kochens mit Kupfer!



Die Vorteile!

Kupfer und Induktion – Das neue Traumpaar in der Küche

Induktionskochfelder gewinnen gerade bei ambitionierten Köchen immer mehr an Attraktivität. Sie bieten alle Vorteile des Kochens mit Gas und sind so pflegeleicht wie herkömmliche Cerankochfelder. Wer sich für Induktion entscheidet, setzt auf perfekte Temperaturregulation bei einer gleichzeitig unübertroffenen Schnelligkeit. Genau dafür bieten wir jetzt eine absolute Innovation, die es endlich möglich macht, die Vorteile des Kochens auf Induktion mit den Vorzügen von Kupferkochgeschirr zu kombinieren: induktionstaugliche Töpfe und Pfannen der Kupfermanufaktur Weyersberg.

Die Innovation – induktionstaugliches Kupferkochgeschirr

Kupfer und Induktion – das ging bisher nicht, da Kupfer nicht magnetisch ist. Dabei handelt es sich um eine Traumpaarung für perfektes Kochen! Denn die Schnelligkeit der Induktion und die perfekte Wärmeleitfähigkeit von Kupfer sind der Garant für genussvollstes Kochen.

Für unsere neue Induktionsserie haben wir eine sehr dünne ferromagnetische Schicht direkt auf den Kochgeschirrboden aufgetragen. So kann die gleichmäßige Wärmeverteilung durch die magnetische Energie der Induktion mit der hervorragenden Wärmeleitfähigkeit des Kupfers kombiniert werden. Hieraus ergibt sich eine so unmittelbare Temperaturregulation, wie sie sich Köche schon immer gewünscht haben.

Damit ein Rosten der ferromagnetischen Schicht verhindert wird, tragen wir eine stoß- und kratzfeste schwarze Schutzschicht darüber auf. Diese Schicht schützt nicht nur Ihr Ceranfeld, sondern erhält auch die wunderschöne Kupferoptik ohne jede Einschränkung. Steht das Kochgeschirr auf dem Herd, so nimmt man den Zusatzboden kaum wahr. Die Seitenwände des Kochgeschirrs werden außen mattiert. Auf diese Weise entstehen Töpfe und Pfannen mit einem sehr edlen Gesamteindruck.

Weiterhin versehen wir unsere massiven Messinggriffe mit einer noch höheren Verarbeitungsqualität. Kupfertöpfe und Pfannen unserer Kupfermanufaktur halten ein Leben lang und bieten – jetzt auch für Induktion – allerhöchsten Kochkomfort und alle Voraussetzungen für feinsten Kochgenuss!



Induktions- Sortiment

Designlinie „Classic Induktion“

	Art.-Nr.	ø	Höhe (cm)	Liter
	Stielkasserolle			
	4501-16	16	9	1,8
	4501-18	18	10	2,5
	4501-20	20	11	3,4
	Sautoir mit Griffen			
	4502-20	20	5,5	1,7
	4502-24	24	7	3,2
	Sautoir mit Stiel			
	4503-20	20	5,5	1,7
	4503-24	24	7	3,2
	Schwenkpfanne			
	4506-18	18	8	1,6
	Stielfanne			
	4505-26	26	5	2,0
	4505-30	30	6	3,0
	Schlemmerpfanne mit zwei Griffen			
	4511-26	26	5	2,0
	4511-30	30	6	3,0
	Fleischtopf mit Deckel			
	4512-16	16	9	1,8
	4512-18	18	10	2,5
	4512-20	20	11	3,4
	4512-24	24	13	5,8



kupfer
manu
faktur



Kupfermanufaktur Weyersberg GmbH | Postadresse: Tannenstraße 15 | 71083 Herrenberg
Rechnungs- und Versandadresse: Max-Eyth Straße 3 | 71140 Steinenbronn
Auftragsbearbeitung und Lager: Tel.: 0 71 57 7017 | Fax: 0 71 5 7 72 578
E-Mail: info@kupfermanufaktur.com | Tel. 07032 921893 | Mobil 0178 3482210 | Fax 07032 921894