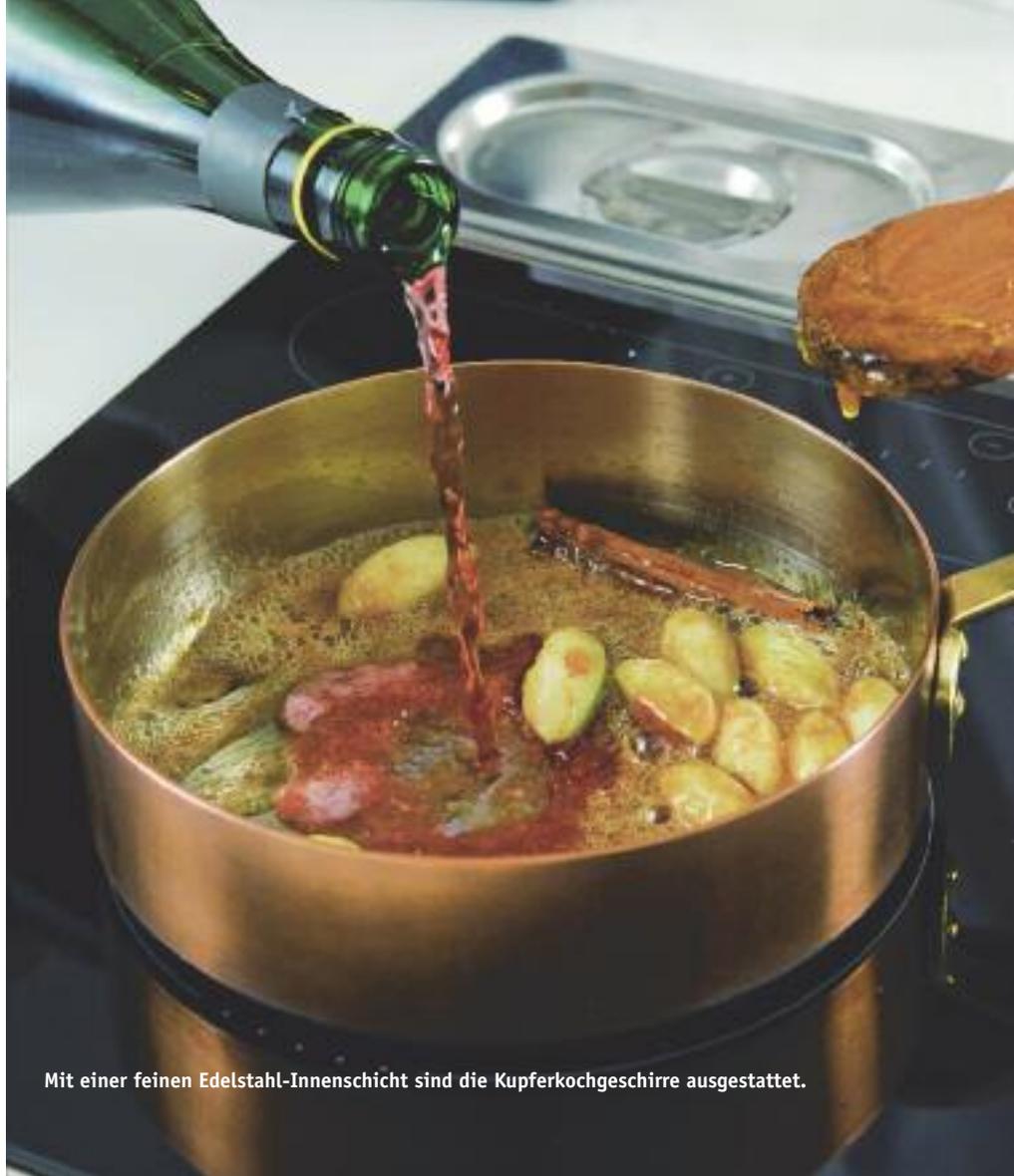


Eine kleine Topfologie

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. Jetzt gibt es eine neue Induktionsserie aus Kupfer, bei der eine sehr dünne ferromagnetische Schicht direkt auf den Kochgeschirrboden aufgetragen wurde. 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, hat sie eine stoß- und kratzfeste schwarze Schutzschicht. Diese Schicht schützt nicht nur das 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.

Die Kochgeschirre sind mit massiven Messinggriffen ausgestattet. (Kupfermanufaktur Weyersberg, Pfannen ab circa 270 €, Töpfe ab circa 320 €)



Mit einer feinen Edelstahl-Innenschicht sind die Kupferkochgeschirre ausgestattet.

EIN NEUES TRAUMPAAR:

Kupfer trifft Induktion

Eine ferromagnetische Schicht macht es möglich, mit Kupferkochgeschirren auf Induktionsherden zu kochen.

