



**Neuheit 2015
Kupfer-Ceramic-
Induktions-
Kochgeschirr**



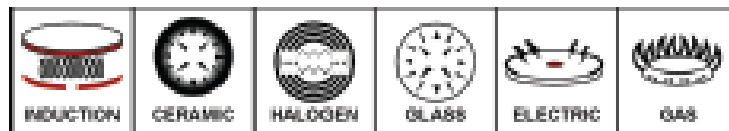


Handmade in Germany



Silvull kochen!

Für alle Herdarten geeignet:



Tipps zum Braten in unserer Keramik-Kupfer-Pfanne

- o Geben Sie das Fett oder Öl immer in die kalte Pfanne und heizen die Pfanne dann erst auf.
- o Schalten Sie die Wärmezufuhr rechtzeitig zurück, sobald das Fett oder Öl deutliche Schlieren bildet und leicht dampft. Erst jetzt sollten Sie das Bratgut in die Pfanne legen.
- o Wenn die Speisen fertig gegart sind, nehmen Sie diese mit einem Silikon- oder Kunststoffpfannenwender aus der Pfanne.

Vorteile

Die Innovation – induktionstaugliches Kupferkochgeschirr

Induktionskochfelder gewinnen gerade bei ambitionierten Köchen immer mehr an Attraktivität. Sie bieten im Grunde alle Vorteile des Kochens mit Gas und sind pflegeleicht wie herkömmliche Ceran-kochfelder. Denn 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 vollständig zur Geltung zu bringen: induktionstaugliches Kupferkochgeschirr der Kupfermanufaktur Weyersberg.

Das neue Traumpaar in der Küche: Kupfer und Induktion

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. Damit kann die magnetische Energie der Induktion und die überaus gleichmäßige Wärmeverteilung vollständig aufgenommen werden. Gleichzeitig wird die Wärmeleitfähigkeit des Kupfers in keiner Weise beeinträchtigt.

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

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

Das Sortiment

| Kupfer-Ceramic-Induction in Holzmanufaktur-Geschenkbox | | | | | | |
|--|------------------|-------------|---------|---------------|---------------------|---|
| Durchmesser Höhe in cm | Liter Volumen | Artikel-Nr. | EAN | EVP | Artikelbeschreibung | |
| Stielkasserolle Ceramic Induktion | | | | | | |
| 14 | 8 | 1 | 4601-14 | 4250049950750 | 209,00 € | Stielkasserolle Ceramic (Induktion) |
| 16 | 9 | 1,8 | 4601-16 | 4250049950767 | 255,00 € | Stielkasserolle Ceramic (Induktion) |
| 20 | 11 | 3,4 | 4601-20 | 4250049950774 | 359,00 € | Stielkasserolle Ceramic (Induktion) |
| Sautoir mit Griffen Ceramic Induktion | | | | | | |
| 20 | 5,5 | 1,7 | 4602-20 | 4250049950781 | 299,00 € | Sautoir mit Griffen Ceramic (Induktion) |
| 24 | 7 | 3,2 | 4602-24 | 4250049950804 | 399,00 € | Sautoir mit Griffen Ceramic (Induktion) |
| 28 | 8 | 5,0 | 4602-28 | 4250049950828 | 469,00 € | Sautoir mit Griffen Ceramic (Induktion) |
| Sautoir mit Stiel Ceramic Induktion | | | | | | |
| 20 | 5,5 | 1,7 | 4603-20 | 4250049950798 | 299,00 € | Sautoir mit Stiel Ceramic (Induktion) |
| 24 | 7 | 3,2 | 4603-24 | 4250049950811 | 399,00 € | Sautoir mit Stiel Ceramic (Induktion) |
| 28 | 8 | 5,0 | 4603-28 | 4250049950835 | 469,00 € | Sautoir mit Stiel Ceramic (Induktion) |
| Stiefpfanne Ceramic Induktion | | | | | | |
| 26 | 5 | 2,0 | 4605-26 | 4250049950903 | 339,00 € | Stiefpfanne Ceramic (Induktion) |
| 30 | 6 | 3,0 | 4605-30 | 4250049950880 | 399,00 € | Stiefpfanne Ceramic (Induktion) |
| Schlemmerpfanne Ceramic Induktion | | | | | | |
| 26 | 5 | 2,0 | 4611-26 | 4250049950927 | 339,00 € | Schlemmerpfanne Ceramic (Induktion) |
| 30 | 6 | 3,0 | 4611-30 | 4250049950934 | 399,00 € | Schlemmerpfanne Ceramic (Induktion) |
| Fleischtopf Ceramic Induktion | | | | | | |
| 16 | 9 | 1,8 | 4612-16 | 4250049950842 | 379,00 € | Fleischtopf Ceramic (Induktion) 16 |
| 20 | 11 | 3,4 | 4612-20 | 4250049950859 | 469,00 € | Fleischtopf Ceramic (Induktion) 20 |
| 24 | 13 | 5,8 | 4612-24 | 4250049950866 | 529,00 € | Fleischtopf Ceramic (Induktion) 24 |
| 28 | 13 | 8,0 | 4612-28 | 4250049950873 | 669,00 € | Fleischtopf Ceramic (Induktion) 28 |





- **Kupfermanufaktur Weyersberg GmbH**
-
- **Generalvertretung Skeppshult**
- **Für Deutschland und Österreich**
-
- **Schloß Weitenburg**
- **Weitenburg 1**
- **72181 Starzach**
-
- **Tel. 0049 (0)7457 9318300**
- **Fax: 0049 (0) 7457 9318304**
-
- **Email: info@kupfermanufaktur.com**
- **Web: www.kupfermanufaktur.com**