

PRESSEMITTEILUNG

All-Clad – amerikanisches Premium-Küchenwerkzeug mit Kultstatus

Auf Sterne-Niveau kochen und braten – mit den Produkten des amerikanischen Ultrapremium-Herstellers All-Clad ist das für jeden möglich. Das Profi-Kochgeschirr hat in den USA schon lange Kultstatus, und auch die besten Köche Deutschlands nutzen es mit großer Begeisterung, denn mit den Pfannen und Töpfen von All-Clad lässt sich in der Küche höchste Präzision erreichen. Das Unternehmen aus Pennsylvania hat ein einzigartiges Verfahren entwickelt, bei dem verschiedene Metallschichten und Legierungen so verbunden werden, dass sich die Wärme in den Pfannen und Töpfen optimal verteilt. Gleichzeitig überzeugt das induktionsgeeignete, technisch ausgefeilte und aufwendig hergestellte Küchenwerkzeug durch extreme Haltbarkeit, ein zeitloses, edles Design und eine einfache Handhabe – und ist sogar spülmaschinenfest.

Frankfurt. Von gutem Werkzeug erwartet man, dass es exakt das tut, was man von ihm verlangt. Genau deshalb ist das Kochgeschirr von All-Clad entwickelt worden: um Profiköchen das perfekte Instrument in die Hand zu geben. Perfektion ohne Kompromisse, das ist der Leitgedanke, dem All-Clad folgt. Und das ist auch die Voraussetzung für kreatives Schaffen in der Küche. Darum kochen die weltbesten Köche mit All-Clad, zum Beispiel die Drei-Sterne-Chefs Thomas Keller und Daniel Boulud, und inzwischen auch viele deutsche Sterneköche wie Nils Henkel, Tim Raue, Harald Wohlfahrt, Cornelia Poletto oder Klaus Erfort. Die vielschichtige Metallverbindung kombiniert schnellste Wärmeleitung mit perfekter Langlebigkeit der Oberfläche und garantiert so eine absolut gleichmäßige Wärmeverteilung, die Meister- und Hobbyköchen konstant professionelle Ergebnisse beschert.

Worin liegt das Geheimnis dieses Erfolges? Zum einen im konsequenten Streben nach bahnbrechender Innovation, perfekter Funktionalität und außergewöhnlicher Qualität. Zum anderen in der Liebe zum Detail: Ein All-Clad-Gerät ist ein ausgewogenes Werkzeug, bei dem jede Kleinigkeit exakt abgestimmt



ist, vom ergonomischen Kaltmetallgriff über die von Hand polierten Außenwände bis hin zu den komplett durchgeformten Schichten und den für langlebige Profi-Einsätze geschaffenen Edelstahl-genieteten Griffen. Von dieser Qualität ist All-Clad so überzeugt, dass es auf jedes Produkt eine lebenslange Garantie anbietet – eine Anschaffung fürs Leben.

Das Mehrschicht-Verfahren – Grundlage für die technische Überlegenheit

Die technische Besonderheit von All-Clad Pfannen und Töpfen liegt in der Zusammensetzung des Materials. Grundlage hierfür ist die All-Clad-Erfindung des Mehrschichtverfahrens, bei dem verschiedene Metall- und Legierungsschichten zu einer untrennbaren Einheit verbunden werden, denn kein Werkstoff erfüllt für sich genommen die strengen Forderungen professioneller Köche in allen Lebenslagen. Zunächst werden beim „Roll-Bonding“ mehrere aufeinander abgestimmte Schichten aus magnetischem Edelstahl und Aluminium zusammengefügt, um dann beim Hydroformen langsam in ihre endgültige Form gebracht zu werden. Das teure Verfahren sorgt dafür, dass die Materialstärke auch in den Biegezonen erhalten bleibt. Das Produkt umschließt seinen Inhalt von allen Seiten bis ganz nach oben mit einem perfekten Wärmefeld, während bei herkömmlichem Kochgeschirr mit angeschweißtem Sandwich-Boden der Rand deutlich kühler bleibt.

All-Clad als innovativer Marktführer

Copper meets steel: Neben dem bewährten Klassiker, der Stainless-Serie, ist die patentierte Copper-Core-Serie als erstes induktionsfähiges Mehrschicht-Kupfer-Kochwerkzeug der Welt das Spitzenprodukt auf dem Markt. Das elegante, puristische Kochgeschirr verfügt über einen gefrästen Kupferkern, der sich optisch in einem unverwechselbaren Kupferstreifen im Design widerspiegelt, und verbindet so die Vorteile beider Metalle: die besondere Leitfähigkeit von Kupfer mit der Widerstandskraft, Pflege und Langlebigkeit von Edelstahl. Wie gemacht für den Induktionsherd, der aus der Spitzengastronomie nicht mehr wegzudenken ist und auch in Privatküchen Einzug hält. Copper-Core erzielt damit erneut Bestwerte für Effizienz und Wirkungsgrad.



Speziell für die Bedürfnisse der Spitzengastronomie konzipiert ist die dritte All-Clad-Serie, Stainless with d5 Technology. Der fünfschichtige Aufbau rund um eine zusätzliche Edelstahl-Schicht im Kern sorgt für eine vollkommen gleichmäßige Wärmeverteilung ohne heiße Stellen und garantiert eine deutlich gesteigerte Verwindungssteifigkeit, um den Anforderungen der neuesten Hochleistungs-Induktionsherde gerecht zu werden.

All-Clad bietet eine große Palette an High-End-Produkten, die alle in den USA produziert werden: Neben Pfannen und Töpfen in verschiedenen Größen sind Wok-Pfannen und Kasserollen genauso erhältlich wie Pasta-Töpfe oder Sauteusen. Das Angebot wird immer wieder um neue Ideen ergänzt.

Weitere Infos und Bestellmöglichkeiten unter www.all-clad.de

Das Profi-Kochgeschirr der Firma All-Clad aus Pennsylvania, USA, nutzen weltweit die besten Köche wie die Drei-Sterne-Chefs Thomas Keller oder Daniel Boulud, in Deutschland arbeiten Tim Raue oder Nils Henkel mit den hochwertigen All-Clad-Produkten. Durch die Verbindung von verschiedenen Metallschichten und Legierungen verteilt sich die Wärme in den Pfannen und Töpfen optimal und sorgt für höchste Präzision beim Kochen. Das induktionsgeeignete, technisch ausgefeilte und aufwendig hergestellte Küchenwerkzeug überzeugt durch extreme Haltbarkeit auch unter hoher Belastung und ein zeitloses, edles Design. All-Clad gehört zur Groupe SEB, zu deren Markenportfolio unter anderen auch Rowenta, Moulinex, Krups und Tefal zählen. Seit 2016 gehören auch das Emsdettener Unternehmen Emsa und die WMF Gruppe zum Konzern.

Kontakt:

All-Clad Deutschland
Groupe SEB / Krups GmbH
Theodor-Stern-Kai 1
60596 Frankfurt am Main
Info-Hotline: 0800-2552523
www.all-clad.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Patricia Freyer
Tel.: +49 69 25 78 12 8 - 15
E-Mail: p.freyer@gourmet-connection.de