

PRESSEMITTEILUNG

Fünflagiger Aufbau, drei Metallverbindungen, ein Spitzenprodukt – die Copper-Core®-Serie von All-Clad

Im Inneren liegt ihre Stärke – mit den Copper-Core®-Töpfen und -Pfannen hat der US-amerikanische High-End-Produzent All-Clad ein Kochgeschirr für internationale Spitzenköche und leidenschaftliche Gourmets geschaffen. Die außergewöhnliche Serie ist induktionsgeeignet, erlaubt durch die hohe Wärmeleitfähigkeit das Anbraten auch im niedrigen bis mittleren Temperaturbereich und verrät ihre wahre Stärke erst auf den zweiten Blick.

Frankfurt. Auf den ersten Blick sieht man keinen großen Unterschied zu den anderen Produkten des amerikanischen Originals: die Copper-Core®-Edition zeigt sich im gewohnt puristisch-eleganten und exklusiven Edelstahl-Design der Profi-Marke All-Clad. Nur der eingefräste Streifen im unteren Bereich der Produkte verrät, dass im Inneren ein ganz besonderes Metall für allerbeste Kochergebnisse sorgt. Die auffällige Einfräsung bringt den dicken und reinen Kupferkern stilvoll zur Geltung und macht die Serie damit unverwechselbar. Doch die Töpfe und Pfannen sehen nicht nur gut aus, sondern sind auch im Bereich der Wärmeleitung und Energieübertragung Weltklasse. Mit Copper-Core® ist dem Ultrapremium-Hersteller eine bahnbrechende Erfindung gelungen: Ein induktionsfähiges mehrschichtiges Kochwerkzeug, das alle Vorteile von pflegeleichtem, langlebigem Edelstahl mit hochleitfähigem Kupfer verbindet.

Edelstahl für die Innen- und Außenwand, eine Aluminiumlegierung als zweite und vierte Schicht und ein dicker Kern aus Kupfer – damit vereint die Copper-Core®-Serie die Vorteile der wichtigsten Metalle. Das Ergebnis ist ein unschlagbares Profi-Küchenwerkzeug, das höchsten Ansprüchen gerecht wird, und das sich trotzdem ganz unkompliziert in der Spülmaschine reinigen lässt. Das macht die Töpfe und Pfannen nicht nur für die Spitzenküche zu einem unverzichtbaren Präzisionswerkzeug, sondern überzeugt auch passionierte Hobbyköche, die bei



ihrem Kochgeschirr ebenso Wert auf Qualität wie auf einen hohen Nutzwert legen.

Dieses Produkt von All-Clad, dem Kochgeschirr-Hersteller im Premiumsegment, setzt damit wieder einmal Maßstäbe in Innovation und Qualität und macht die Zubereitung von Gerichten auf Sternenniveau für Profis wie Amateure noch einfacher. Wie alle All-Clad-Produkte werden auch die Produkte der Copper-Core®-Serie mehrfach maschinell und von Hand poliert, so dass die optimale Porengröße erreicht wird, die das Anhaften von Lebensmitteln verhindert, und sie werden mit lebenslanger Garantie ausgeliefert. Copper-Core® ist das ultimative Produkt für alle Spitzenköche, die keine Kompromisse machen wollen, und die bei ihren Küchenzutaten ebenso auf allerbeste Qualität achten wie bei ihrem Kochwerkzeug.

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