

PRESSEMITTEILUNG

## **I love Induktion: Warum All-Clad Innovationsführer der ersten Stunde ist**

Das professionelle Küchenwerkzeug von All-Clad nutzen Sterne- und ambitionierte Hobbyköche auf der ganzen Welt, um ihre Kreationen unter optimalen Bedingungen zuzubereiten. Um sein Produktportfolio kontinuierlich zu verbessern, arbeitet der amerikanische Ultrapremiumhersteller nicht nur eng mit internationalen Top-Köchen zusammen, sondern macht sich auch die moderne Technik zunutze. Warum All-Clad schon sehr lange nicht nur für klassische Ceranfelder oder Gasherde, sondern auch für Induktionsherdplatten geeignet ist, welche Vorteile das Kochen mit Induktion bringt und was der Kochgeschirruprofi empfiehlt, lesen Sie hier.

**Frankfurt, November 2019.** Noch bevor Induktionsherde in den 1980er Jahren auf dem Verbrauchermarkt ankamen, wurde in den USA mit den Kochgeräten von All-Clad das perfekte Werkzeug für die sicheren und präzisen Kochfelder geschaffen. In den 1960er Jahren entwickelte der Amerikaner John Ulam ein neues Verfahren zur Verbindung von Metallen und produzierte damit hochwertiges Kochwerkzeug, das bis heute hohen Standards an Verlässlichkeit und Qualität genügt. Die untrennbare Verbindung verschiedener Metallschichten und Legierungen durch die optimierte Roll-Bonding-Methode verleiht All-Clad-Kochutensilien ihre unvergleichlich harmonische Hitzeverteilung bis in die Seitenwände. Unabhängig von der Produktserie und dem verwendeten Wärmeleiter – Aluminium bei den Stainless-, d5- und d3-Armor-Serien und Kupfer bei Copper-Core – sorgt die ferromagnetische Außenschicht aus Edelstahl für Induktionsfähigkeit. Das sicherte dem Produzenten und Erfinder des Mehrschichtverfahrens aus Pittsburgh langfristig seine Rolle als wichtigster Impulsgeber. „Mehrschichtkochgeschirr ist aufgrund seines Aufbaus prädestiniert für Induktion“, erklärt George Henrici von All-Clad. „Wir hatten in diesem Bereich schon eine Pionierrolle, als die



Induktionstechnologie bei Haushaltsherden selbst noch in den Kinderschuhen steckte.“

### **„Ich kann was, was Du nicht kannst“ - Induktion**

Heutzutage hat man bei der Kücheneinrichtung die Qual der Wahl: das schnelle Induktionskochfeld oder doch ein authentischer Gasherd? Beide Optionen haben unterschiedliche Vor- und Nachteile. Das Kocherlebnis auf einem Gasherd verbunden mit einer relativ niedrigen Energiebilanz macht diese Kochmethode attraktiv. Kocht jedoch etwas über, stellt die zeitintensive Reinigung eine Herausforderung dar. Wer noch das klassische Cerankochfeld in seiner Küche eingebaut hat, kann die Herdplatten zwar schnell reinigen, hat aber in puncto Energieverbrauch und Temperaturregelung das Nachsehen.

Die Nase vorn hat ganz klar das Induktionfeld, denn es hat dank seines magnetischen Wechselfeldes eine sehr schnelle Reaktionszeit und stellt nur genau so viel Energie bereit, wie notwendig ist, um das Kochgeschirr zu erwärmen. „Man muss sich das so vorstellen: Bei einem Ceranfeld wird die Glasplatte erhitzt, die dann die Pfanne erhitzt, und die wiederum gibt die Wärme an das Bratgut weiter. Wir haben also zwei Mittler, durch die die Energie hindurchmuss, bevor sie an ihrem Ziel ankommt. Induktion schaltet mit der Platte einen dieser Mittler aus, denn das Magnetfeld wird direkt von der Außenhaut der Pfanne aufgenommen,“ erklärt Henrici. „Einfach gesagt: Die Hitze wird erst im Kochgeschirr erzeugt, nicht auf der Fläche. Durch diesen höheren Wirkungsgrad ist die Öko-Bilanz deutlich besser.“

Einen unschätzbaren Vorteil bietet die Technologie auch für Familien mit neugierigen Kindern, denn Induktion ist um ein Vielfaches sicherer als herkömmliche Herdplatten oder die offene Flamme beim Gasherd. Natürlich erwärmt sich auch eine Induktionsplatte, allerdings ist das in dem Fall nur die geringere Hitze, die das Kochgeschirr zurückspielt. „Energiesparender Einsatz, modernes Design, eine extrem filigrane Dosier- bzw. Regulierbarkeit und dadurch mehr Kontrolle über das Ergebnis, Sicherheit und eine einfache Pflege sind die wichtigsten Faktoren, die den Unterschied bei Herdplatten ausmachen“, weiß Henrici. „Aber egal, für welche Herdart man sich entscheidet, mit dem



Mehrschichtkochgeschirr von All-Clad kocht und brät man auf allen Geräten auf höchstem Niveau.“

### **Perfekte Kochergebnisse mit All-Clad**

Das Kochwerkzeug von All-Clad erhitzt sich wegen seines durchgeformten Wärmeleiters schnell und enorm gleichmäßig auf Induktionsfeldern und allen anderen Herdarten. „All-Clad-Produkte verhindern unterschiedliche Temperaturzonen innerhalb des Kochgeschirrs und tragen so zu einem perfekten Kochergebnis bei“, erklärt George Henrici. Das Präzisions-Kochwerkzeug zeichnet sich außerdem durch hohe Verlässlichkeit und extreme Haltbarkeit aus.

Weitere Infos und Bestellmöglichkeiten unter [www.all-clad.de](http://www.all-clad.de)



*Dieses und weiteres Bildmaterial lassen wir Ihnen gerne in druckfähiger Auflösung zukommen.*

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](http://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](mailto:p.freyer@gourmet-connection.de)