

PRESSEMITTEILUNG

## **Perfektion veredelt – All-Clad führt neue Stainless-Serie ein**

**Unter Sterneköchen ist die Stainless-Linie des US-amerikanischen Ultrapremium-Kochgeschirrherstellers All-Clad längst kein Geheimtipp mehr. Damit die außergewöhnlichen Töpfe und Pfannen auch in Zukunft ihren Platz in den besten Küchen der Welt behalten, entwickelt All-Clad seine Produkte in Zusammenarbeit mit internationalen Spitzenköchen kontinuierlich weiter. Brandneu sind intelligente und ästhetische Anpassungen an Ergonomie und Design des Klassikers. Mit verbreiterten Griffen und gelasertem All-Clad-Emblem am Boden sorgen die Stainless-Produkte nicht nur für ein besseres Kochgefühl, sondern lassen auch den Style-Faktor in der Küche nicht zu kurz kommen.**

**Frankfurt.** Die bewährte Stainless-Linie ist seit ihrer Einführung auf dem US-Markt vor 20 Jahren nicht mehr aus den Küchen von Profis und ambitionierten Hobbyköchen wegzudenken. Grund genug für All-Clad, den Klassiker einer Generalüberholung zu unterziehen. Höhere und fleischigere Griffe sorgen für ein besseres Handling am Herd und erhöhen den Kochkomfort signifikant. Das Gewicht der Töpfe und Pfannen verteilt sich besser auf die verbreiterten, ergonomischen Griffe, sie liegen deutlich angenehmer in der Hand. Unter anderem bei der Zubereitung von Gerichten, die konstant geschwenkt werden müssen, und für Köche mit großen Händen machen sich die intelligenten Anpassungen bemerkbar. Ein eingearbeiteter Schüttrand erleichtert die Arbeit insbesondere mit Soßen und Suppen.

Eine weitere Veränderung ist erst auf den zweiten Blick sichtbar: Am Boden der Töpfe und Pfannen sind mit einer edlen Lasergravur das All-Clad-Logo und das Fassungsvermögen des jeweiligen Produkts festgehalten. Wer seine hochwertigen Pfannen an die Wand hängt oder in einer speziellen Freischwinger-Halterung aufbewahrt, freut sich besonders über diese optische Feinheit. Unverändert bleibt der dreilagige Aufbau der Stainless-Produkte aus korrosionsfreiem 18/10 Edelstahl,



reinem Aluminium und magnetischem Edelstahl mit vom Boden bis zu den Seiten durchgeformten Schichten. Schließlich sorgt dieser für eine absolut gleichmäßige Wärmeverteilung ohne heiße Stellen und somit ein genau kalkulierbares und professionelles Kochergebnis.

All-Clad hat mit Copper-Core, dem ersten induktionsfähigen Kupferkernkochgeschirr der Welt, und Stainless mit d5 Technologie, einem extrem verwindungssteifen Kochgeschirr speziell für Hochleistungs-Induktionsherde, zwei Serien für die Spitzengastronomie im Angebot. Ganz bewusst entscheiden sich jedoch viele Profiköche für die Basis-Serie Stainless. Drei-Sterne-Kochlegende Harald Wohlfahrt sagt: „Ich koche am liebsten mit All-Clad, weil die Produkte im Spitzengastronomie-Alltag eine so große Funktionalität haben. Das Ergebnis ist immer optimal, egal ob man auf Gas oder Induktion kocht. Außerdem bietet All-Clad ideale Größen für die Sternegastronomie an – genau richtig für die Zubereitung feiner, kleiner Mengen. Und nicht zuletzt sind die Produkte sehr widerstandsfähig und ganz leicht zu reinigen, was natürlich auch wichtig ist.“ Und Zwei-Sterne-Koch Tim Raue aus Berlin findet: „All-Clad mit anderen Töpfen und Pfannen zu vergleichen, ist wie einen Ferrari mit einem Fahrrad zu vergleichen.“

Wie alle Präzisionswerkzeuge aus dem Hause All-Clad werden auch die neuen Stainless-Produkte im so genannten Roll-Bonding-Verfahren hergestellt. Hierbei werden verschiedene Metall- und Legierungsschichten zu einer untrennbaren Einheit verbunden, der schonende Prozess des Hydroformens erhält die Materialstärke auch in den Biegezonen. Abschließend wird jedes einzelne Produkt von Hand poliert. Die Kochoberfläche aus 18/10 Edelstahl ermöglicht eine problemlose Reinigung auch in der Spülmaschine und lässt nichts anhängen. Wie alle Kochwerkzeuge von All-Clad ist auch die neue Stainless-Linie für sämtliche Herdarten inklusive Induktion geeignet.





*Gerne stellen wir Ihnen dieses und weiteres Bildmaterial in druckfähiger Auflösung zur Verfügung.*

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

