

PRESSEMITTEILUNG

Schon immer nachhaltig: All-Clad gibt Kochwerkzeug durch Wiederbeschichtung ewiges Leben

„Mir blutet das Herz, wenn ich höre, dass viele Menschen immer noch mit den billigsten Pfannen arbeiten und sie einfach wegschmeißen, wenn die Beschichtung ausgedient hat“, erklärt George Henrici von All-Clad. So entstehen jedes Jahr Berge vermeidbaren Mülls. Deutlich ökologischer: Einmal in hochwertiges Kochgeschirr investieren und es für kleines Geld immer wieder neu beschichten lassen. „Das kostet nicht mehr als die billige Pfanne und ist um Längen nachhaltiger“, so Henrici. All-Clad bietet diesen Service schon seit der Markteinführung in Deutschland im Jahr 2006 an, für die Beschichtung einer Pfanne fallen je nach Größe zwischen 25 und 34 Euro an.

Frankfurt, April 2021. „Unter vielen Gastronomen, mit denen wir regelmäßig zusammenarbeiten und uns austauschen, ist unser Wiederbeschichtungsangebot glücklicherweise schon normale, gelebte Praxis“, so George Henrici. „Aber die Möglichkeit ist längst noch nicht bei allen Hobby-, aber auch Profiköchen angekommen. Dabei trägt man damit nicht nur zur Müllvermeidung bei und spart wertvolle Ressourcen, sondern auch noch ordentlich Geld.“

Hochwertiges Kochwerkzeug mit extrem langer Lebensdauer

Richtig verwendet kann eine Pfanne oder ein Topf von All-Clad ein Leben lang halten. Um diese Spanne so weit wie möglich auszuschöpfen, ist die Wiederbeschichtung ein zentrales Element. All-Clad arbeitet hier seit vielen Jahren partnerschaftlich mit [ITN Baatz Antihafbeschichtungen](#) zusammen, dem weltweit ersten und nach wie vor führenden Unternehmen in diesem Bereich. „Als die Firma Anfang der 90er Jahre gegründet wurde, war die Vision von Gerhard Baatz eigentlich die Bäckereitechnik“, erklärt Geschäftsführer Kai-Uwe Sand. „Zur Pfannenbeschichtung kam er eher zufällig durch einen Freundschaftsdienst in der Nachbarschaft, und bald stand dann der ganze Ort Schlange.“ Gemeinsam mit Co-

Geschäftsführer Thomas Stein machte Sand die Neubeschichtung von Pfannen zum Kerngeschäft, aktuell bekommen rund 2.000 Stück pro Woche in Neunkirchen ein neues Leben. Die alte Beschichtung wird nicht repariert, sondern vollkommen erneuert – ein Prozess, der übrigens unbegrenzt häufig wiederholt werden kann.

Grundsätzlich lassen sich alle All-Clad-Produkte wiederbeschichten, unabhängig von Größe und Serie. „Das funktioniert mit der kleinen Pfanne ebenso gut wie mit der größten aus der Stainless-Linie“, so Henrici. Das Handling ist denkbar einfach: Man füllt online ein [Auftragsformular](#) aus und schickt die Pfanne ein, nach etwa zwei Wochen erhält man sie mit neuer Beschichtung, aufgearbeitet und, wenn nötig, nachgeformt bequem per Post zurück. Alternativ kann man das Kochgeschirr in rund 20 [Annahmeshops](#) von Norderney bis Düsseldorf abgeben und spart so noch das Porto. „Während des Prozesses kommt es nur zu einer einzigen kleinen technischen Veränderung“, erklärt Henrici, „die Nieten auf der Innenseite der Pfanne sind anschließend ebenfalls beschichtet. Qualitativ ist die Beschichtung der Original-Beschichtung ebenbürtig, wir können sie daher uneingeschränkt empfehlen.“

Über All-Clad

Das Kochwerkzeug von All-Clad wird in einem patentierten Verfahren hergestellt, bei dem verschiedene Metallschichten und Legierungen untrennbar miteinander verbunden werden. Der durchgeformte Wärmeleiter erhitzt Pfannen und Töpfe schnell und gleichmäßig, was unterschiedliche Temperaturzonen innerhalb des Kochgeschirrs verhindert und für perfekte Ergebnisse sorgt. Zusätzlich zeichnen sich die Produkte durch hohe Verlässlichkeit und extreme Haltbarkeit aus und funktionieren auf allen Herdarten inklusive Induktion.

Weitere Infos und Bestellmöglichkeiten unter 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

Pressekontakt:

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

Wenn Sie keine Mitteilungen mehr zu All-Clad empfangen möchten, wenden Sie sich bitte an p.freyer@gourmet-connection.de.

