

PRESSEMITTEILUNG

Ein halbes Jahrhundert Küchengeschichte: Kochgeschirrpionier All-Clad wird 50

Das All-Clad-Werk im amerikanischen Canonsburg ist gut gealtert und präsentiert sich heute größer und moderner denn je. In den letzten 50 Jahren unverändert geblieben sind die Leidenschaft der Mitarbeiter für ihre Produkte und die hohen Qualitätsstandards, so entstehen hier nach wie vor Pfannen und Töpfe in Handarbeit. Das patentierte Herstellungsverfahren, optimale Wärmeleitung im Produkt und die kontinuierliche Zusammenarbeit mit Profiköchen auf der ganzen Welt stellen die Weichen für viele weitere erfolgreiche Jahrzehnte.

Frankfurt, August 2021. Gegründet wurde All-Clad 1971, das zentrale Erfolgsgeheimnis des Innovationsführers existiert sogar schon ein paar Jahre länger. Denn bereits 1967 entwickelte John Ulam das patentierte Roll-Bonding-Verfahren, mit dessen Hilfe sich verschiedene Schichten von reinen Metallen und Legierungen zu untrennbaren Einheiten verwalzen lassen. Zuerst wurde die Methode in anderen Industriezweigen angewandt, bevor Ulam das Potenzial für Kochgeschirr entdeckte und All-Clad Metalcrafters gründete. Somit ist Ulam der Erfinder des Mehrschichtkochgeschirrs, dessen unschätzbare Vorteil ist, dass der Wärmeleiter nicht nur am Boden des Topfes oder der Pfanne sitzt, sondern sich von anderen Metallschichten eingefasst bis in die Seitenwände zieht. Das Ergebnis: unvergleichlich harmonische Wärmeverteilung ohne heiße Stellen.

In internationalen Sterne- und Privatküchen zu Hause

Dieses Plus entdeckten schnell Profiköche in den USA, schließlich garantierte Kochgeschirr von All-Clad bei jedem Einsatz perfekte Ergebnisse. Von dort setzte sich die Erfolgswelle auf der ganzen Welt fort, bis die Marke 2006 schließlich mit den Serien Stainless und Copper-Core auch in Deutschland ankam. Die dreischichtige Bestseller-Serie Stainless besteht aus einem Aluminiumkern und zwei umgebenden Lagen Edelstahl. Copper-Core gilt als das Beste vom Besten,

denn der Wärmeleiter Kupfer wird von vier Aluminium- und Edelstahlschichten umschlossen und leitet die Hitze noch schneller und gleichmäßiger. Da für die äußere Lage aller Linien schon seit jeher ferromagnetischer Edelstahl verwendet wird, war das Kochgeschirr von All-Clad bereits induktionsfähig, als die Technologie für die Anwendung in der Küche noch in den Kinderschuhen steckte.

Die Profis im Blick

2010 wurde mit Stainless with d5 Technology die dritte Serie auf dem deutschen Markt eingeführt. Die intelligente Weiterentwicklung der Stainless-Linie richtet sich speziell an Profis, denn eine zusätzliche Edelstahl-Schicht im Kern sorgt nicht nur für die typische gleichmäßige Wärmeverteilung, sondern auch für eine deutlich gesteigerte Verwindungssteifigkeit. Damit wird Stainless with d5 Technology den Anforderungen der neuesten Hochleistungs-Herde gerecht. Heute arbeiten renommierte Köche wie Thomas Keller***, Tim Raue** oder Daniel Humm*** mit All-Clad.

Über die Marke

Unabhängig von der Serie verfügen alle Modelle über ergonomische Kaltstahlgriffe, die einfaches Handling garantieren. Die mehrfache Politur des Kochgeschirrs von Hand sorgt für die optimale Porengröße und verhindert das Anhaften von Bratgut. Die Töpfe und Pfannen funktionieren auf allen Herdarten, und bei richtiger Anwendung hält ein Produkt von All-Clad ein Leben lang. Für beschichtetes Kochgeschirr bietet das Unternehmen einen Wiederbeschichtungsservice an.

Weitere Infos und Bestellmöglichkeiten finden Sie 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 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

