

PRESSEMITTEILUNG

Töpfe und Pfannen in glänzendem Zustand: Die richtige Pflege für Premium-Kochgeschirr

Wer sich für Profi-Küchenwerkzeug entscheidet, erwartet höchste Präzision beim Kochen und lange Haltbarkeit. Zwar verzeiht hochwertiges Kochgeschirr dem Hobbykoch einige Fehler, doch die richtige Pflege garantiert, dass der Käufer ein Leben lang Freude an seinen Töpfen und Pfannen hat. Darum ist ein aufmerksamer Umgang mit den Produkten genauso wichtig wie die korrekte Pflege.

Frankfurt. Wasser, Essig, Öl, Salz und ein Spritzer Zitronensaft – im Kampf gegen schmutzige Töpfe und Pfannen sind einfache Hausmittel wahre Allzweckwaffen. Der ersten Reinigung sollte neues Kochgeschirr schon vor der Benutzung unterzogen werden, damit Reste von Polierstaub und kleine Verunreinigungen sich nicht festsetzen können. „Dazu werden Töpfe und Pfannen zunächst mit Spülmittel und heißem Wasser von Hand gründlich gespült und anschließend gut abgetrocknet“, erklärt Experte George Henrici vom Ultrapremium-Kochgeschirrhersteller All-Clad. All-Clad hat drei verschiedene Kochgeschirrlinien auf den Markt gebracht – den Klassiker Stainless, mit Copper-Core das erste induktionsfähige Kupferkernkochgeschirr der Welt und d5, eine Serie speziell für die Bedürfnisse der Spitzengastronomie. Die meisten Pflegehinweise gelten für jedes hochwertige Kochgeschirr, und mit ein wenig Aufwand bleiben Funktionalität und Optik von Töpfen und Pfannen ein Leben lang erhalten.

Vor dem Erstgebrauch

George Henrici rät aus langjähriger Erfahrung: „Vor dem ersten Gebrauch empfehlen wir, Öl in der neuen Pfanne oder dem neuen Topf zu erhitzen. Anschließend schütten Sie das Öl weg und reiben die Oberfläche mit Küchenpapier ab. So werden die winzigen Poren der Metalloberfläche gefettet, was das Anhaften von Bratgut deutlich verringert.“ Alle Produkte des Profikochgeschirrherstellers

aus Pennsylvania sind spülmaschinenfest. Da aggressive Spülmittel das Kochgeschirr jedoch entfetten, sollte dieser Vorgang nach jeder Reinigung in der Maschine wiederholt werden. Am besten ist es, die Kochwerkzeuge nur von Hand und mit wenig Spülmittel zu reinigen – so wird die optimale Funktion erhalten.

Angebrannte Speisereste

„Wird die Pfanne nicht überhitzt, sollte aufgrund der vollkommen harmonischen Wärmeverteilung bei richtig gutem Kochgeschirr Bratgut eigentlich nicht anhängen“, so Henrici. „Passiert trotzdem einmal etwas, lassen sich Verschmutzungen gut entfernen, wenn der noch warme Topf mit Wasser gefüllt und wieder auf die Herdplatte gestellt wird. Ist das Wasser noch einmal aufgeköcht, kann man angebrannte Speisereste kinderleicht lösen.“ Stahlwolle oder Scheuermittel hingegen sollten nur im Extremfall zum Einsatz kommen, und nach ihrer Verwendung ist wieder eine Grundfettung nötig.

Kalkflecken und Korrosion am Topfboden

Ein weiteres Problem sind Kalkflecken, die sich je nach Zusammensetzung des Wassers bereits nach wenigen Kochvorgängen bilden können. Hier hilft eine einfache Essig-Wasser-Lösung, die im Topf aufgeköcht wird. Gibt man Salz in Wasser, beispielsweise um Nudeln oder Kartoffeln zu kochen, entstehen außerdem oft unschöne Punkte am Boden des Topfes, die nur schwer wieder beseitigt werden können. Man beugt ihnen vor, indem man Salz immer ins bereits kochende Wasser gibt und umrührt – so wird die Auflösung der Kristalle beschleunigt, und Reste können sich nicht am Boden festsetzen. „Übrigens kocht so auch das Wasser schneller“, weiß Henrici, der tagtäglich mit Spitzenköchen zu tun hat, da diese All-Clad besonders intensiv nutzen.

Kupfer braucht eine Spezialbehandlung

Traditionell der beste Wärmeleiter ist Kupfer, deshalb war es vor allem früher das beliebteste Kochgeschirr bei Spitzenköchen. Später kam Kupfer wegen der ungeheuer aufwendigen Pflege aus der Mode, und Edelstahl hielt Einzug in die Küchen. All-Clad hat in langjähriger Entwicklungsarbeit eine fünfschichtige Serie namens Copper-Core auf den Markt gebracht. Die patentierte Linie verfügt über einen echten Kupferkern, und als besonderes Designmerkmal ist ein dünner

Kupferstreifen über dem gesamten Korpus zu sehen. Kupfer – ob nur als Streifen oder als Beschichtung des gesamten Topfes – oxidiert mit der Zeit und setzt eine dunkle Patina an; das Kochergebnis wird nicht beeinträchtigt, aber die Optik leidet. „Wer Metall auf Hochglanz bevorzugt, poliert Töpfe und Pfannen aus Kupfer regelmäßig mit einer Mischung aus Essig, Zitrone, Salz und heißem Wasser“, rät Fachmann George Henrici.

Beschichtung und Wiederbeschichtung

Weniger geübte Hobbyköche können mit beschichtetem Kochgeschirr ideale Ergebnisse erzielen. Hier ist der Einsatz von Edelstahl-Küchenhelfern tabu, denn der Stahl zerkratzt die Beschichtung und mindert somit die Bratqualität. Besser sind abgerundete Kunststoff- oder Holzlöffel und -spatel. Da die Beschichtung aber – gerade bei häufiger Nutzung – früher oder später fast immer in Mitleidenschaft gezogen wird, bietet All-Clad einen Wiederbeschichtungsservice an. Für einen geringen Betrag schickt der Endverbraucher die Pfanne ein und lässt von einem kompetenten Partner die Schutzschicht erneuern. Das ist nicht nur umweltschonend, sondern auch weitaus günstiger als der Kauf einer neuen, vergleichbaren Pfanne.

Es lohnt sich also, etwas mehr in einen guten Topf oder eine Pfanne zu investieren und diese einfachen Pflegetipps zu befolgen. Und sollte doch einmal etwas sein: All-Clad gewährt auf alle seine Produkte eine lebenslange Garantie (ausgenommen Antihaftversiegelung bei beschichteten Artikeln).

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

