

PRESSEMITTEILUNG

Effizient und nachhaltig: Energiespartipps für die Küche

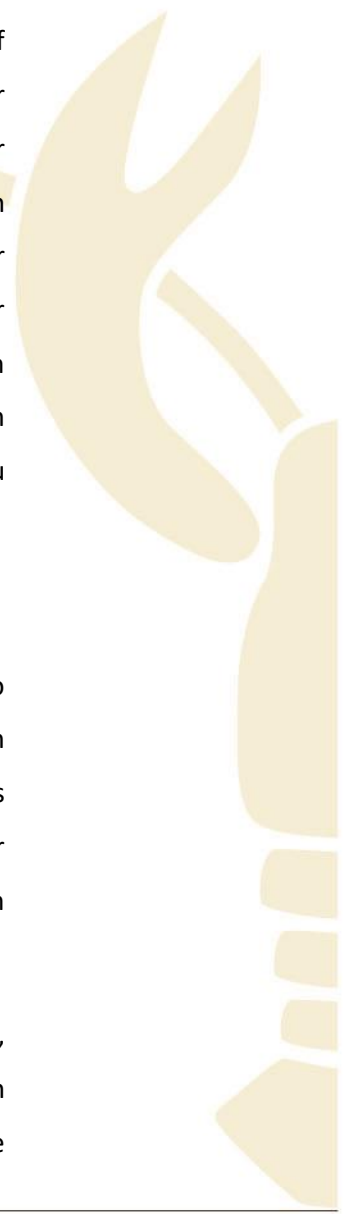
Aktuell steht für viele Verbraucher der bewusste Konsum im Fokus, und jeder Tipp, wie sich Kosten im Alltag reduzieren lassen, ist willkommen. Der amerikanische Ultrapremium-Kochgeschirrhersteller All-Clad leistet durch sein patentiertes Herstellungsverfahren einen wichtigen Beitrag zur Senkung der Energiekosten in der Küche.

Frankfurt, Oktober 2022. Bereits All-Clad-Gründer John Ulam setzte vor mehr als 50 Jahren auf Qualität und Perfektion, gleichzeitig aber auch auf ressourcenschonende Prozesse und größtmögliche Effizienz. So gilt er als Erfinder des Mehrschichtgeschirrs und des so genannten Roll-Bonding-Verfahrens, das er von Tag eins in der Produktion von Töpfen und Pfannen anwendete. Im Rahmen dieser Herstellungsmethode werden noch heute zuerst verschiedene aufeinander abgestimmte Schichten aus magnetischem Edelstahl und Aluminium bzw. Kupfer zu einer untrennbaren Einheit verbunden – denn kein Werkstoff erfüllt für sich allein die strengen Anforderungen des amerikanischen Produzenten –, um anschließend beim Hydroformen langsam in die endgültige Form gebracht zu werden.

Inflationsausgleich in der Küche

Unabhängig vom Material verfügen sehr viele Kochgeschirre über einen so genannten Sandwichboden, der aus einem Wärmeleiter und verschiedenen weiteren Schichten besteht und an der Unterseite der Pfanne oder des Topfes angebracht ist. Der Nachteil: Durch die Materialdicke verbraucht das Kochgeschirr mehr Energie, außerdem erfolgt die Wärmeleitung ungleichmäßig und nur am Boden.

Genau hier setzt All-Clad mit seinem Mehrschicht-Verfahren an. Es sorgt dafür, dass die Materialstärke der Metalle und Legierungen auch in den Biegezonen erhalten bleibt. Das bedeutet, der Wärmeleiter zieht sich durch das komplette



Kochgeschirr bis hoch in die Seitenwände und umschließt das Gargut von allen Seiten mit einem perfekten Wärmefeld – es muss deutlich weniger Energie aufgewendet werden, um Topf oder Pfanne zu erhitzen. Ein Fakt, der sich in privaten, aber ganz besonders in Profi-Küchen spürbar auf dem Konto niederschlägt, denn Überhitzung verbraucht nicht nur unnötig viel Energie, sie beschädigt auf Dauer auch das Kochgeschirr. Gerade auf Induktionsherden sollten Töpfe und Pfannen von All-Clad wegen ihres hohen Wirkungsgrades nur auf niedriger bis mittlerer Stufe betrieben werden. Zusätzliches Plus: Durch die vollkommen harmonische Wärmeverteilung sind gleichbleibend perfekte Kochergebnisse garantiert.

„Ein Punkt, auf den viele Verbraucher nicht achten, ist das Verhältnis von Kochgeschirr zu Kochplatte“, erklärt Stefan Oberndörfer von All-Clad. „Ist der Topf oder die Pfanne kleiner als die Platte, geht am äußeren Rand unnötig viel Energie verloren. Ist das Kochgeschirr zu groß, dauert das Erhitzen länger und verbraucht natürlich dementsprechend auch mehr Energie.“

Jeder Topf findet seinen Deckel

Auch das Verwenden eines Deckels kann beim Kochen einiges an Energie sparen. Er sorgt schließlich nicht nur für einen möglichst geringen Wärmeverlust, sondern kann je nach Gericht auch die Kochzeit maßgeblich verkürzen, indem er den Wasserdampf zirkulieren lässt. So werden auch feste Fleischsorten in wenig Flüssigkeit bei kleiner Flamme zart geschmort. Aber keine Regel ohne Ausnahme: Bei grünen Gemüsesorten sollte man den Deckel weglassen, denn die im Gemüse enthaltene Säure gibt der Oberfläche eine graue Farbe, wenn sie nicht entweichen kann. Auch Pastasößen gelingen „oben ohne“ am besten, denn so erhalten sie beim Einreduzieren einen konzentrierteren Geschmack.

Des Kochgeschirrs Kern

Neben dem Boden ist auch das Material des Kochgeschirrs ausschlaggebend für den Energiebedarf und dafür, wie gleichmäßig und gut Lebensmittel garen. Produkte aus Gusseisen speichern die Wärme zwar lange, aber bis sie sich einmal erhitzt haben, gehen viel Zeit und Energie verloren. All-Clad hingegen vereint das Beste aus allen Welten, indem der Hersteller potente Wärmeleiter wie Aluminium



oder Kupfer mit pflegeleichtem Edelstahl ummantelt und so für Reaktionsschnelligkeit und gleichmäßige Hitzeverteilung sorgt.

Erneuern statt Wegwerfen

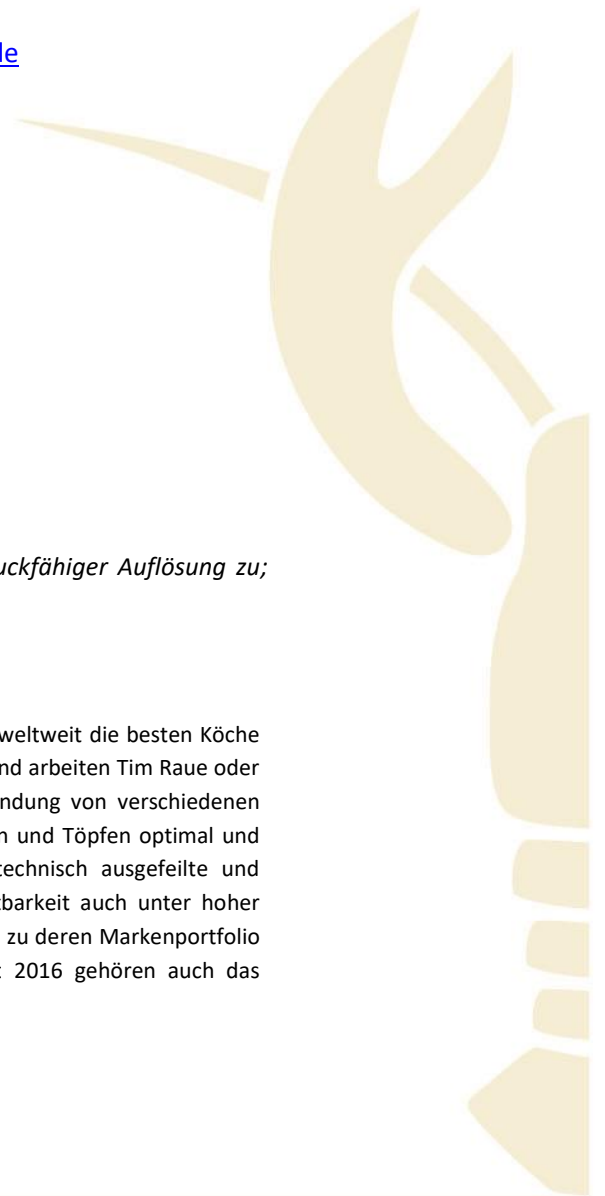
In Zeiten, wo viele Produkte immer teurer werden, ist es wichtig, bestehende Werte zu erhalten. So spart man nicht nur Geld, sondern trägt außerdem zur Müllvermeidung bei und spart wertvolle Ressourcen. Daher bietet All-Clad in Zusammenarbeit mit einem Industriepartner für etwa 25 bis 40 Euro pro Pfanne einen Wiederbeschichtungsservice an. 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.

Weitere Infos und Bestellmöglichkeiten unter www.all-clad.de



Dieses und weiteres Bildmaterial schicken wir Ihnen gerne in druckfähiger Auflösung zu; Fotocredit: All-Clad.

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

