

PRESSEMITTEILUNG

Amerikanischer Kochgeschirrpionier All-Clad zieht sich vom europäischen Markt zurück

Seit der Gründung 1971 träumen Profis und ambitionierte Hobbyköche auf der ganzen Welt von All-Clad, hierzulande sind die hochwertigen Stücke seit fast 20 Jahren in einigen der besten Küchen zu Hause. Nachdem sich die amerikanische Ultrapremium-Marke sukzessive bereits aus allen anderen europäischen Märkten zurückgezogen hatte, tut sie das zum Jahresende nun auch aus Deutschland. Ausgewählte letzte Stücke sind über die Website und Online-Händler verfügbar.

Frankfurt, November 2022. „Wir bedauern diesen Schritt sehr“, erklärt Stefan Oberndörfer von der Groupe SEB, zu der die Marke All-Clad gehört. Damit steht er nicht alleine, denn der Hersteller hochwertigen Kochgeschirrs hatte sich über die Jahre einen treuen Fanclub unter Spitzen- und Sterne-, aber auch unter Hobbyköchen aufgebaut. So sagte der Berliner Zwei-Sterne-Koch Tim Raue einmal, All-Clad mit anderen Töpfen und Pfannen zu vergleichen, sei wie einen Ferrari mit einem Fahrrad zu vergleichen. Sternekoch Holger Bodendorf aus Sylt schätzt vor allem die extreme Hochwertigkeit und den hohen Anspruch der Marke an Material, Verarbeitung und Design.

Abverkauf online

Verkauft werden Stücke, die noch auf Lager sind, es kommt keine Ware mehr nach. Darunter befinden sich Bestseller wie unbeschichtete Pfannen aus den Serien Stainless, Copper-Core und Stainless with d5 Technology oder der Holländische Topf. Die Produkte entstehen in Handarbeit im amerikanischen Canonsburg, das patentierte Herstellungsverfahren und die optimale Wärmeleitung sind bis heute die Erfolgsgeheimnisse der Marke.

Und jetzt?

All-Clad, dessen Hauptmarkt die USA sind, liefert seine Produkte künftig in kein europäisches Land mehr aus. Hardcore-Fans bleibt also nur, mit leeren Koffern nach Nordamerika zu fliegen und sich dort mit Töpfen und Pfannen einzudecken oder bei in den USA ansässigen Händlern zu bestellen, die weltweit liefern. Die gute Nachricht? Kochgeschirr von All-Clad ist so langlebig und widerstandsfähig, dass es bei richtiger Anwendung und Pflege ein Leben lang hält.

Weitere Infos und Bestellmöglichkeiten für ausgewählte letzte Positionen finden Sie unter www.all-clad.de, auch verschiedene Online-Fachhändler wie [Butch](#) haben noch Stücke auf Lager.

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

