

Höchster Kochkomfort trifft feinsten Kochgenuss: Die neuen induktionstauglichen Kupfertöpfe.

Kupfertöpfe und -pfannen haben seit jeher jede Menge Liebhaber, bisher war es nur nicht möglich auch auf Induktion mit ihnen zu kochen. Das ist nun vorbei, denn die Kupfermanufaktur Weyersberg bietet nun die Möglichkeit die Vorteile des Kochens auf Induktion mit den Vorzügen von Kupferkochgeschirr zu kombinieren!

Für die neue Induktionsserie wurde eine sehr dünne ferromagnetische Schicht direkt auf den Kochgeschirrboden aufgetragen. So kann die gleichmäßige Wärmeverteilung durch die magnetische Energie der Induktion mit der hervorragenden Wärmeleitfähigkeit des Kupfers kombiniert werden.

Damit die Produkte nicht rosten, wird eine stoß- und kratzfeste schwarze Schutzschicht darüber aufgetragen. Sie schützt nicht nur das Kochfeld, sondern erhält auch die wunderschöne Kupferoptik ohne jede Einschränkung. Steht das Kochgeschirr auf dem Herd, so nimmt man den Zusatzboden kaum wahr. Die Seitenwände des Kochgeschirrs werden außen mattiert. Auf diese Weise entstehen Töpfe und Pfannen mit einem sehr edlen Gesamteindruck.



Traum paar für perfektes Kochen!



Für die neue Induktionsserie wurde eine sehr dünne ferromagnetische Schicht direkt auf den Kochgeschirrboden aufgetragen.

Foto: Kupfermanufaktur Weyersberg