

WISSENSWERTES

Braten mit Fetten und Ölen

Olivenöle: Besonders hochwertige und kaltgepresste Öle sind zum Kochen und Braten nur dann zu empfehlen, wenn bei wenig Hitze gegart wird. Native Olivenöle sind meist wenig hitzeresistent und verbrennen beim starkem Erhitzen.

Butter und pflanzliche Margarine: Auch bei Butter und Margarine sollte mit Hitze gespart werden, da auch diese Fette schnell verbrennen. Beim Erwärmen der Butter oder Margarine bilden sich kleine Bläschen, in denen das enthaltene Wasser verdunstet. Wenn die Bläschen langsam verschwinden und die Butter klar wird, sollte man das Bratgut in die Pfanne geben.

Standard-Pflanzenöle: Raps- oder Sonnenblumenöle sind für hohe Temperaturen und zum scharfen Anbraten zu empfehlen. Vermeiden sollte man allerdings auch hier die Raumentwicklung und damit die Überhitzung der Öle.

Butterschmalz: Butterschmalz hat einen geringen Wasseranteil und ist daher bestens geeignet zum scharfen Anbraten von beispielsweise Fleisch.

Patina und die natürliche Oxidation von Kupfer

Das Kupfer oxidiert bei der Reaktion mit Sauerstoff und Wärme. Liebhaber schätzen gerade diese als Patina bezeichnete Färbung. Möchten Sie blanke, glänzende Kupferkochgeschirre haben, verwenden Sie unser Bistro Kupfer-Pflegemittel. Die Anleitung zur genauen Verwendung des Pflegemittels finden Sie auf der Verpackung.

TIPPS ZUM BRATEN

- Vor Beginn des Bratens geben Sie immer zuerst das Fett oder Öl in die kalte Pfanne und heizen dann erst die Pfanne auf.
- Schalten Sie die Wärmezufuhr rechtzeitig zurück, sobald das Öl oder Fett deutliche Schlieren bildet und leicht dampft. Erst jetzt sollten Sie das Bratgut in die Pfanne legen.
- Bitte beachten Sie, dass sich unsere Stahlgriffe durch die Wärmeleitfähigkeit von Kupfer miterhitzen, daher raten wir Ihnen zum Gebrauch von Topfhandschuhen oder Topflappen.

GARANTIE

Auf den Pfannenkörper, einschließlich der Innenbeschichtung, gewähren wir Ihnen eine lebenslange Garantie auf Materialfehler. Ausgenommen hiervon sind die Holzgriffe und Flecken, die durch das Einbrennen entstanden sind. Die Garantie gilt ausdrücklich nicht bei unsachgemäßem Gebrauch durch Überhitzen, oder durch sonstige Zweckentfremdungen der Pfanne. Für Garantieansprüche benötigen Sie den Kaufbeleg. Bitte wenden Sie sich an den jeweiligen Verkäufer Ihres Produkts.

Kupfermanufaktur Weyersberg GmbH
Weitenburg 1
72181 Starzach
Germany

Tel.: +49 74 57 93 18 300
Fax: +49 74 57 93 18 304
Email: info@kupfermanufaktur.com
Homepage: www.kupfermanufaktur.com

CHROM-NOIR

GEBRAUCHSHINWEISE
PFLEGEANLEITUNG
UND ALLGEMEINE TIPPS



Kupfermanufaktur
WEYERSBERG



Schloss Weitenburg,
die Heimat der
Kupfermanufaktur
Weyersberg

BESONDERHEITEN

Unser Kupferkochgeschirr mit eingebrannter Chrom-Stahl-Versiegelung zeigt seine herausragenden Eigenschaften insbesondere bei empfindlichen Pfannengerichten, die schonend oder auf den Punkt genau gegart werden sollen. Hier spielt das Material Kupfer durch die exzellente Leitfähigkeit und die schnelle Reaktion auf kleinste Temperaturveränderungen seine Stärken aus. Eine Besonderheit der Stahlversiegelung, im Vergleich zu herkömmlichen Beschichtungen, ist die Möglichkeit auch scharf anbraten zu können. So steht auch dem Braten eines saftigen Steaks nichts mehr im Wege. Ferner zeichnet sich die Stahlbeschichtung durch hohe Korrosionsbeständigkeit aus. Im Gegensatz zu einer Pfanne aus Eisen kann eine Chrom-Noir Pfanne nach dem Reinigen tropfnass stehen gelassen werden, ohne dabei Korrosion anzusetzen. Das erhöht die Pflegeleichtigkeit und die Breite des Einsatzgebietes.

Die bereits bei der Produktion mehrfach eingebrannte Fettpatina sorgt von Anfang an für gute Brateigenschaften. Diese neuartige, natürliche Versiegelung ermöglicht sowohl eine exzellente Antihafwirkung als auch eine lange Lebensdauer der Beschichtung bei gleichzeitig hoher Kratzfestigkeit und Temperaturresistenz, Eigenschaften, die in diesem Umfang bei Kupfer bisher nicht möglich waren. Dieser Effekt wird zusätzlich dadurch verstärkt, dass wir statt 2 mm Kupferblech ein 3 mm Kupferblech als Rohkörper einsetzen. Diese Kombination perfektioniert die Wärmeleiteigenschaften von Kupfer und bietet weitere neue Möglichkeiten der Zubereitung.

GEBRAUCHSHINWEISE

In Ihrer neuen Chrom-Stahl versiegelten Kupferpfanne können Sie Speisen mit wenig Fett anbraten. Jedoch sollten Sie nicht komplett auf Fett verzichten, da dies das Bratergebnis meist negativ beeinflusst. Öle verbessern die Fettpatina der Pfanne und sorgen für gute Bräunungs- und Bratergebnisse. Wenn Sie das Fett in der Kupferpfanne erhitzen, läuft es nach außen an den Pfannenrand. Dies ist physikalisch begründet und kein Reklamationsgrund. Durch Schwenken der Pfanne oder durch die Verwendung viskoser (zähflüssiger) Fette können Sie dies minimieren. Wenn Sie zum Braten Olivenöl verwenden wollen, achten Sie auf niedrige Gartemperaturen. Grundsätzlich empfehlen wir Ihnen die Pfanne niemals leer zu erhitzen, insbesondere auf Induktions- und Gasfeldern. Durch die hervorragenden Leiteigenschaften von Kupfer nimmt das Kochgeschirr extrem schnell die Wärme auf, so dass es zum Überhitzen/Verziehen des Pfannenrohrkörpers kommen kann. Unsere Chrom-Noir Produkte verfügen zum Teil über einen neu designten Holzgriff, der nicht zum Gebrauch im Backofen geeignet ist. Alle Artikel mit schwarzen Edelstahlgriffen, ohne Holz, können selbstverständlich im Backofen bis 230°C verwendet werden. Das Einsatzgebiet im Backofen ist nahezu unbegrenzt, bei Teigwaren sollte nur beachtet werden, dass die Stahlbeschichtung vorher leicht eingefettet werden muss. Achten Sie bei Verwendung auf Gasfeldern darauf, dass sich das Kochgeschirr zentriert auf der Gasflamme befindet, so dass ein Umschlagen der Flamme auf den Topfrand ausgeschlossen ist. Dies verhindert, dass die Holzgriffe beschädigt werden und sich stark erhitzen.

PFLEGE

Reinigen Sie Ihre Pfanne mit heißem Wasser, unter Zuhilfenahme eines Spülschwamms oder einer Bürste. Meist reicht dies zur Reinigung aus. Verwenden Sie bitte keine aggressiven Reiniger. Stahlwolle oder andere kratzende Reinigungshilfsmittel und geringe Mengen Spülmittel sind von Nutzen. Ultrafettlöser sollten vermieden werden, da diese die Fettpatina angreifen. Vermeiden Sie die Reinigung in der Spülmaschine, denn dies schadet durch die massive Laugenwirkung der Antihafwirkung der Pfanne und auch den Brateigenschaften. Auf den Griffen das Reinigen mit Scheuermitteln und Fließpads vermeiden.

KUPFERMANUFAKTUR

Das hoch über dem Neckartal gelegene Schloss Weitenburg, in der Gemeinde Starzach, ist der Firmensitz der Kupfermanufaktur Weyersberg. Unter der Führung von Marc Weyersberg beschäftigt sich unsere Manufaktur mit einem der ältesten Kochgeschirrmaterialien - Kupfer. Wir verbinden traditionelle Fertigung mit minimalistischem Design by YUNO Mannheim und moderner Technologie. Dieses überwiegend handwerklich gefertigte Manufakturprodukt verfügt über eine hochwertige, mit Öl eingebrannte Chrom-Stahl-Versiegelung, die eigens für das Material Kupfer entwickelt wurde. Durch die Kombination von Kupfer und Chrom-Stahl erreichen wir eine Symbiose aus sehr guten Kocheigenschaften, traditioneller Handarbeit und hochmoderner Oberflächentechnologie. Dies schafft neue Perspektiven in der Welt des Kochens. So streben wir ständig danach, die Eigenschaften unseres Kochgeschirrs zu verbessern.

