

biber

Kupfer mit Keramik und Edelstahl – das Kochgeschirr der Profis

Revolutionär sind die eigens für uns aufwendig hergestellten Kochgeschirre aus Kupfer mit Keramikbeschichtungen innen und Bodenbeschichtungen aus Edelstahl unten. Profiköche schwören auf Kupfertöpfe, weil sie Wärme optimal leiten und verteilen. Das beschleunigt das Kochen und spart Energie. Diese Vorteile machen sich auch geltend, wenn Kupfer beschichtet ist. Zudem zeichnen sich die beiden besonderen Beschichtungen durch entscheidende Pluspunkte aus: Die Keramikbeschichtung von nur 30–40 µm (!) lässt nichts anbrennen. Sie erweist sich als extrem kratzfest, ist kinderleicht zu reinigen und langlebig. Die dünne ferromagnetische Schicht auf der Unterseite der Böden hingegen macht die Pfannen und Töpfe induktionstauglich, d. h., sie sind für wirklich alle Herdarten geeignet. Unser Qualitätsgeschirr wird in einem Familienbetrieb in einem malerischen Ort im Elsass gefertigt. Die hauchdünne Keramik wird in einem anspruchsvollen Verfahren aufgebracht, der Stahlboden unter hohem Druck mit dem 1,7 mm starken Kupfer verwalzt. Die ergonomischen Stiele und Griffe aus Gusseisen sind fest vernietet.

Eignung

- Zum Kochen von salzigen Speisen: Fleisch, Fisch, Saucen etc.
- Aufgrund der Keramik-Antihafbeschichtung: NICHT für Süßes wie Marmeladen etc. verwenden.
- Dank breitem, flachem Boden sehr stabil, auch auf dem Gasherd.
- Induktionstauglich dank ferromagnetischer Schicht auf der Unterseite.

Erste Verwendung

Mit heißem Wasser und mildem Spülmittel waschen und trocknen!

Pflege

- Mit lauwarmem Wasser, weichem Schwamm und mildem Mittel spülen, dann abtrocknen.
- An einem trockenen Platz aufbewahren.

ACHTUNG

- 250 °C nicht überschreiten!
- Nie ohne Inhalt erhitzen!
- Stiel aus Gusseisen kann heiß werden: Topflappen verwenden!
- Beim Kochen mit Gas: Zu große Flamme vermeiden, damit das Geschirr nicht außen erhitzt wird, sondern nur von unten!
- Kochutensilien aus Holz, Silikon oder Kunststoff verwenden, nicht aus Metall!
- Keine aggressiven Reinigungs- oder gar Bleich- und Scheuermittel verwenden!
- Keine Kratzschwämme oder Stahlwolle verwenden!
- Nicht in den Geschirrspüler geben!

Schönheit, Langlebigkeit, Service:

- Wird glänzend geliefert, weil traditionell von Hand poliert.
- Das Kochgeschirr ist aufgrund seines Materials sehr ästhetisch, sodass man damit das Essen direkt am Tisch servieren kann.
- Kupfer ist robust, hygienisch und korrosionsbeständig, kann aber über die Jahre die Farbe ändern. Es behält dennoch seine exzellenten Eigenschaften.
- Die Keramik-Innenschicht ist sehr kratzfest. Sollte sie eines Tages dennoch erneuerungsbedürftig werden, bieten wir für dieses wertvolle Kochgeschirr ein Servicepaket!

biber

Copper with ceramic and stainless steel – the professional cookware

Intricately made by us from copper with a ceramic coating on the inside and a stainless steel coating on the base, this cookware is revolutionary.

Professional chefs swear by copper pans because they conduct and distribute the heat in an optimal manner. This accelerates cooking and saves energy. These advantages also prevail when the copper is coated. In addition, our two special coatings provide further advantages. The ceramic coating of only 30–40 µm (!) doesn't allow anything to burn. It is extremely scratch-resistant, very easy to clean and durable. The thin ferromagnetic layer on the underside of the bases, on the other hand, makes the pots and pans suitable for induction hobs, meaning they really are suitable for all types of cookers. Our quality dishes are made by a family business in a picturesque village in Alsace. The wafer-thin ceramic is applied using a sophisticated process, the steel base is rolled with the 1.7 mm-thick copper under high pressure. The ergonomic cast iron handles and grips are firmly riveted in place.

Suitability

- For cooking salty dishes: meat, fish, sauces, etc.
- Due to the ceramic non-stick coating: DO NOT use for sweet foods such as jams, etc.
- Very stable thanks to the wide, flat base, even on a gas cooker.
- Induction-compatible thanks to ferromagnetic layer on the underside.

First use

Wash with hot water and mild detergent and dry.

Maintenance

- Wash with lukewarm water, a soft sponge and mild detergent, then dry.
- Store in a dry place.

WARNING

- Do not exceed 250 °C.
- Never heat when empty.
- Cast iron handle can get hot: use oven gloves.
- When cooking with gas: Avoid flames that are so large that the dishes are heated on the outside. The dish should only be heated from below.
- Use cooking utensils made of wood, silicone and plastic. Do not use metal utensils.
- Do not use aggressive cleaning agents or bleaching and scouring agents.
- Do not use scouring pads or steel wool.
- Do not put in the dishwasher.
- Beauty, durability, service:
- The dish is shiny because it has been traditionally polished by hand.
- The cookware's material makes it very attractive, so you can serve food directly from it at the table.
- Copper is robust, hygienic and non-corrosive, although its colour may change over the years. Nevertheless, it will retain its excellent properties.
- The inner ceramic layer is extremely scratch-resistant. However, should it ever need refurbishing, we offer a service package for this invaluable cookware.