



*Stilvoll kochen!*





# Die Innovation

## *Induktionsfähiges Kupferkochgeschirr mit Kermikversiegelung*

In dieser Produktinformation stellen wir eine absolute Innovation für stilvolles Kochen vor. Denn unserer Manufaktur ist es gelungen, erstmals Kupferkochgeschirr nicht nur induktionsfähig zu machen, sondern mit unserer "Premium CeraSigno Versiegelung" auch gleichzeitig die herausragenden Antihaft-Eigenschaften einer modernen Keramikversiegelung für das Kochen mit Kupfer zu ermöglichen. So verbinden wir das traditionelle, überaus wärmeleitfähige Kupferkochgeschirr mit den modernsten Ansprüchen ambitionierter Köche. Unsere Kupfer-Keramik-Pfanne wurde aufgrund dieser Innovation als "Manufakturprodukt des Jahres" ausgezeichnet.

Wir setzen zu 100 Prozent auf Qualität "Made in Germany". Unsere Produkte werden ausschließlich in Deutschland und mit viel Handarbeit gefertigt. Diese kombinieren wir mit einer hochmodernen Oberflächentechnologie und schaffen so neue Möglichkeiten in der Welt des Kochgeschirrs. Bei der Produktentwicklung über den Zeitraum von über 4 Jahren lag der Fokus darauf, die einzigartigen Wärmeleiteigenschaften des Materials Kupfer mit den herausragenden Antihafteigenschaften einer weiterentwickelten, modernen Keramikversiegelung optimal zu verbinden und dabei eine maximale Induktionsleistung zu gewährleisten.

Im Gegensatz zu früheren Zeiten, als Kupfertöpfe noch verzinkt wurden, sind unsere heutigen Produkte pflegeleicht und nahezu unverwüstlich. Wir fertigen Kupferkochgeschirre in exzellenter Verarbeitungsqualität. Wer einmal mit den massiven Pfannen und Töpfen unserer Kupfermanufaktur gekocht hat, wird darauf nicht mehr verzichten wollen und gerne die dekorativen Kochgeschirre an prominenter Stelle präsentieren.





*Stilvoll kochen ...*

## *... mit Kupfer*

### *Der Traum für Hobby- und Profiköche!*

Wie bei jedem Handwerk, ist auch in der stilvollen Küche das Handwerkszeug von großer Bedeutung. Gerade komplizierte Saucen oder auf den Punkt zu garendes Fleisch gelingen umso besser, wenn zum richtigen Zeitpunkt und mit unmittelbarer Wirkung die Temperatur gleichmäßig über den gesamten Topf verteilt wird. In dieser Form ist dies mit keinem anderen Material möglich. Aus diesem Grund ist Kupfer nach wie vor eines der am meisten geschätzten Edelmetalle in der guten Küche. Wir haben uns zum Ziel gesetzt, traditionelles Kochgeschirr aus Kupfer auf höchster Qualitätsstufe für die neuzeitlichen Ansprüche in unserer Manufaktur herzustellen.

Als Wärmeleiter und Wärmeverteiler ist Kupfer das überragende Metall. Selbst geringste Temperaturveränderungen wirken sich unmittelbar auf die Speise aus. Die Wärmeleitfähigkeit ist ca. bis zu 10-fach höher als bei Edelstahl und 6-fach höher als bei Aluminium. Dadurch spart Kupfer Energiekosten und reduziert die Garzeiten gegenüber herkömmlichen Kochgeschirren. Vitaminschonendes, gesundes Garen wird damit zum Kinderspiel. Selbstverständlich ist unsere "Premium CeraSigno Versiegelung" PTFE-, Blei- und Cadmiumfrei.

Diese Eigenschaften, die Langlebigkeit und natürlich die stilvolle, unnachahmliche Optik machen Kupfer zum Kult unter

den Kochgeschirren. Ein Topf oder eine Pfanne unserer Kupfermanufaktur begleitet Sie meist ein Leben lang!

### *Augenschmaus inklusive: Optimal gelungen und besonders dekorativ präsentiert!*

Kupfer ist nicht nur optimal zum Kochen oder Braten auf dem Herd, sondern auch backofenfest. So gelingt jeder Braten perfekt und kann durch die besonders dekorative Kupferoptik direkt serviert werden. Allerdings sollte die Keramikbeschichtung nicht über längere Zeit Temperaturen von über 250 Grad Celsius ausgesetzt sein. Kupferkochgeschirr wird zu einem Muss in der guten Küche und auf der fein gedeckten Tafel.

### *Schokolade, Konfitüre oder Eischaum – warum gerade Pâtissiers auf Kupfer schwören!*

Stellen Sie sich vor, Sie bereiten einen Eischnee oder eine Creme zu, die garantiert niemals körnig, dafür aber geschmeidiger und stabiler wird. Die nach Ihrem Lieblingsrezept gefertigte Marmelade schmeckt auf einmal noch fruchtiger und behält ihre Farbe. Das Geheimnis der feinen Pâtisserie heißt Kupfer! Noch heute verzichten die hochwertigen Hersteller dieser Köstlichkeiten nicht auf Kupfer. Deshalb bieten wir Ihnen für die Herstellung dieser Speisen Rührschüsseln und eine induktionsfähige Marmeladenschüssel aus reinem Kupfer, also ohne Beschichtung, an.

### *KUPFER IST KULT!*

*Kupfer ist das traditionelle Material für die ambitionierte Küche. Mit seinen unübertroffenen Eigenschaften erfüllt es alle Voraussetzungen, die sich Hobby- und Profi-Köche wünschen. So gelingt jedes Rezept perfekt!*





# Die Manufaktur

*Fortführung einer mehr als 30-jährigen Tradition!*

Mit dem Einstieg neuer Investoren wird die mehr als 30-jährige Tradition der Herstellung von Kupferkochgeschirr seit 2009 unter dem Namen „Kupfermanufaktur Weyersberg“ weitergeführt. An unserem Firmensitz in Baden-Württemberg sind erstklassige Fachleute mit einem großen Gespür für Qualität und Perfektion, vor allem aber mit langjähriger Erfahrung in der Kupfer-Verarbeitung, tätig. Die hier handwerklich gefertigten Töpfe und Pfannen werden nach jedem Arbeitsgang einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen.

Im Gegensatz zu früheren Zeiten, als Kupfertöpfe noch verzinnt wurden, sind unsere heutigen Produkte mittels innovativer Oberflächentechnologie mit der eigens entwickelten "Premium CeraSigno Versiegelung" beschichtet. Diese schwarze Keramikbeschichtung bietet eine hervorragende Antihaf-Wirkung und besitzt ideale Brat- und Bräunungseigenschaften. Wer keine metallischen Bratenwender verwendet und nicht mit einem Messer in der Pfanne schneidet, hat pflegeleichte und nahezu unverwüstliche Produkte.

Da Kupfer nicht magnetisch ist, war bisher die Induktionsfähigkeit von Kupferkochgeschirr nicht gegeben. Behelfsweise wurde dies durch Adapterinduktionsplatten kompensiert, die aber keine gute Wärmeübertragung ermöglichten. Aufgrund dessen haben wir eine dünne ferromagnetische Bodenbeschichtung entwickelt, welche die hervorragende Temperaturregulation von modernen Induktionsherden mit der perfekten Wärmeleitfähigkeit von Kupfer kombiniert. So entstehen Kupferkochgeschirre in exzellenter Verarbeitungsqualität, die das ideale Handwerkszeug für den anspruchsvollen Koch bilden.





*Traditionell*

*Ohne Kupfer läuft nichts!!*

Kupfer, Gold, Silber und Zinn waren die ersten Metalle, welche die Menschheit verarbeitete. Entwicklungsgeschichtlich gesehen bildete die Metallverarbeitung den Durchbruch für die Herstellung und den Gebrauch von Werkzeugen, die das Leben erheblich erleichterten. Die Zeit vom 5. bis 3. Jahrtausend vor Christus wird auch die Kupferzeit genannt, da das leicht zugängliche und verarbeitbare Metall damals der bevorzugte Werkstoff war.

Kupfer gehört aber auch heute noch zum Leben wie die Luft zum Atmen. Es ist von entscheidender Bedeutung für die mo-

dernen Technologien. Ohne Kupfer funktioniert kein Licht, kein Telefon, kein Auto und kein Computer.

Dies alles verdankt der Werkstoff seinen außergewöhnlichen Materialeigenschaften. Die herausragende Wärmeleitfähigkeit und die Widerstandsfähigkeit von Kupfer machen die Produkte unserer Manufaktur so ungewöhnlich effizient und langlebig. Mit der Wärmeleitfähigkeit geht die elektrische Leitfähigkeit einher, was die Ursache für die Bedeutung von Kupfer in modernen Technologien ist.



*und modern!*

Kupfer lässt sich sehr gut dehnen und formen. Darüber hinaus hat Kupfer eine antibakterielle, keimtötende Wirkung und bindet – was sowohl für die Schnaps- als auch für die Marmeladenherstellung von großer Bedeutung ist – Schwefelwasserstoffe. Trotz moderner Verfahren wird auch heute in der Käse- und Bierherstellung nicht auf Kupfer verzichtet.

Kupfer ist sicherlich eines der begehrtesten Metalle. In der Alchemie wird es mit dem Planeten Venus und damit mit Weiblichkeit assoziiert. Kupfer ist ein wertvoller Rohstoff, der gediegen in der Natur vorkommt, aber auch zu fast 100% recyclebar ist.

Induktionskochfelder gewinnen gerade bei ambitionierten Köchen immer mehr an Attraktivität. Sie bieten alle Vorteile des Kochens mit Gas und sind so pflegeleicht wie herkömmliche Cerankochfelder. Wer sich für Induktion entscheidet, setzt auf perfekte Temperaturregulation bei einer gleichzeitig unübertroffenen Schnelligkeit. Kupfer und Induktion ist die Traumkombi für perfektes Kochen! Denn die Schnelligkeit der Induktion und die perfekte Wärmeleitfähigkeit von Kupfer sind der Garant für genussvollstes Kochen.

Mit der pflegeleichten "Premium CeraSigno Versiegelung" und dem ferromagnetischen Induktionsboden verbinden wir „Tradition und Moderne“ – nachhaltig, gesund und unübertroffen formschön!





Als Kupfermanufaktur fertigen wir unsere Produkte in Handarbeit als hochwertige und wertbeständige Einzelstücke. Jeder Topf, jede Pfanne besticht durch höchste Funktionalität und ein einzigartiges Design, kombiniert mit einer sehr guten Haptik. Die überaus große Sortimentsvielfalt und –kompetenz entspricht höchsten Ansprüchen und den vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten des herausragenden Kochgeschirrmaterials. Die hier handwerklich gefertigten Töpfe und Pfannen werden nach jedem Arbeitsgang einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen.

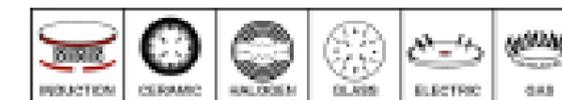
Auf den Kochgeschirrkörper einschließlich des Griffes gewähren wir Ihnen eine lebenslange Garantie auf Materialfehler. Auf die Keramikbeschichtung und auf die Induktionsschicht gewähren wir eine Garantie von 3 Jahren.

Die Garantie gilt ausdrücklich nicht bei unsachgemäßem Gebrauch durch Überhitzen, arbeiten mit metallischen Gegenständen oder durch sonstige Zweckentfremdungen der Pfanne. Für Garantieansprüche benötigen Sie den Kaufbeleg und das darin enthaltene Kaufdatum.

Viel Wissenswertes über Kupferkochgeschirre und Pflegetipps finden Sie auch unter:

[www.kupfermanufaktur.com](http://www.kupfermanufaktur.com) oder folgen Sie uns auf Facebook.

Kochgeschirr der Kupfermanufaktur Weyersberg ist für alle gängigen Herdarten geeignet:





**Kupfermanufaktur Weyersberg GmbH**

Schloss Weitenburg | Weitenburg 1 | 72181 Starzach | Fon: 07457 931830-0 | Fax 07457 931830-4 | Mobil 0178 3482210  
E-Mail: [info@kupfermanufaktur.com](mailto:info@kupfermanufaktur.com) | Web: [www.kupfermanufaktur.com](http://www.kupfermanufaktur.com)