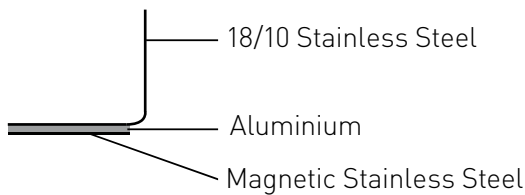


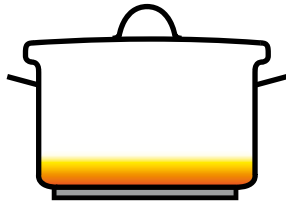
KOCHGESCHIRR UNTERSCHIEDE

Kochgeschirr mit Wärmeleitboden

Kochgeschirr mit Wärmeleitboden, auch Kompens- oder Sandwichboden genannt, findet man in praktisch allen Küchen, ob in der Gastronomie oder im Haushalt. Diese Pfannen bestehen aus drei Hauptkomponenten 1. dem Pfannenkörper aus Chromnickelstahl, auch Edelstahl 18/10 genannt, 2. dicke Aluminiumrodelle und 3. Bodenplatte aus Chromstahl (magnetisch).



Das Aluminium sorgt für eine optimale Wärmeaufnahme, -speicherung und -verteilung. Beim Kochgeschirr mit Wärmeleitboden wird die Wärme immer über den Pfannenboden an das Kochgut übertragen.



Vorteile des Wärmeleitbodens

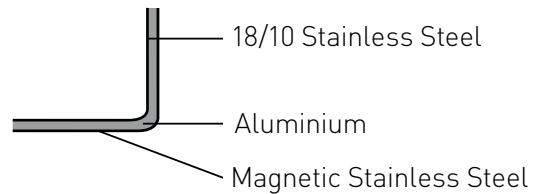
- + Pfannenboden sehr formstabil
- + sehr gleichmässige Wärmeverteilung am Pfannenboden
- + lange Wärmespeicherung
- + es kann Kochgeschirr in den verschiedensten Durchmessern und Höhen hergestellt werden
- + lange Lebensdauer

Nachteile des Wärmeleitbodens

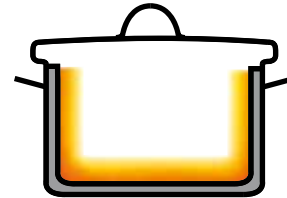
- hohes Gewicht durch dicken, hochwertigen Boden
- längere Ankochzeiten durch mehr Masse (Boden) im Vergleich zum Mehrschichtmaterial (→ die reine Kochzeit der Speisen ist bei beiden Materialausführungen gleich)
- bei starker Überhitzung kann der Wärmeleitboden beschädigt werden
- Der Aluminiumteil des Wärmeleitbodens kann beim Waschen im Geschirrspüler durch stark alkalische Waschsubstanzen angegriffen werden (→ Korrosionsschäden)
- Kante des aufgesetzten Wärmeleitbodens schwierig zu reinigen

Kochgeschirr aus Mehrschichtmaterial

Das Mehrschichtmaterial ist ein hochwertiger Materialverbund mit einem dicken, hochleitenden Aluminiumkern, ummantelt von einer Aussenschicht aus Chromstahl (magnetisch) und einer Innenschicht aus Chromnickelstahl, auch Edelstahl 18/10 genannt.



Der mehrschichtige Materialaufbau sorgt für eine schnelle und gleichmässige Wärmeaufnahme und -verteilung vom Boden bis zu den Seitenwänden. Dementsprechend wird die Wärme rundum an das Kochgut übertragen. Eine schnelle Reaktionszeit (Ankochzeit) wird erreicht, da am Boden weniger Masse aufgeheizt werden muss, als bei einer Pfanne mit Wärmeleitboden. Bei induktiver Erwärmung (Induktion) haben Pfannen aus Mehrschichtmaterial zusätzlich den Vorteil, dass die induktive Fläche der Pfanne (ganzer Körper magnetisch) grösser ist, als bei Pfannen mit Wärmeleitboden.



Vorteile Kochgeschirr aus Mehrschichtmaterial

- + schnelle Ankochzeiten
- + gleichmässige Wärmeaufnahme und -verteilung bis zum Rand
- + leicht im Gewicht
- + leicht zu Reinigen, da keine Kanten am Boden

Nachteile Kochgeschirr aus Mehrschichtmaterial

- Kochgut, z.B. Saucen, neigen dazu bei hohen Temperaturen auch am Rand anzubrennen
- Aufgrund der Wärmeverteilung am ganzen Pfannenkörper, können Stiele und Griffe heiss werden
- Sortimentsgestaltung bei Mehrschichtmaterial (Durchmesser und Höhen) ist beschränkt, da sich das Mehrschichtmaterial nicht beliebig verformbar ist
- bei starker Überhitzung kann sich der Boden verziehen