



ZWILLING
J.A.HENCKELS

26.01.2012

ZWILLING Prime – Kochgenuss auf höchstem Niveau



(Foto: ZWILLING)

So wichtig wie gute Zutaten, die liebevoll ausgesucht und komponiert werden, ist für die Kreation gelungener kulinarischer Genüsse auch die Auswahl des richtigen Kochgeschirrs.

Mit der neuen Edelstahl Kochgeschirrserie ZWILLING Prime begeistert ZWILLING ambitionierte Hobbyköche, aber auch die Profis am Herd. Hochentwickelte Technik paart sich bei ZWILLING Prime mit funktionaler ästhetischer Gestaltung.



ZWILLING
J.A.HENCKELS

Die Basis für die hervorragenden Kocheigenschaften bildet der SIGMABOND Boden der Töpfe und Schmorpfannen. Der extra starke Aluminiumkern im Boden sorgt für eine absolut gleichmäßige Wärmeverteilung bis zu den Topfwänden, da das Aluminium spaltfrei bis an den äußeren Rand reicht. So wird auch auf Gasherden die Gefahr der Überhitzung in den Randbereichen reduziert.

Die ZWILLING Prime Töpfe und Schmorpfannen sind für alle Herdarten inklusive Induktion geeignet. Das spezielle Produktionsverfahren des SIGMABOND Bodens von ZWILLING stellt sicher, dass der Boden der Töpfe und Schmorpfannen immer plan auf der Kochstelle aufliegt und so Energie- und Zeitverluste beim Kochen wirkungsvoll verhindert werden.

Professionelles Kochen unterstützen auch die anderen Ausstattungsdetails der robusten und kratzunempfindlichen Edelstahl Kochgeschirrsreihe: Der dicht schließende Glasdeckel ist mit einem Silikondichtring ausgestattet, um das Austreten von Wasserdampf zu verhindern, und ermöglicht so ein aromaschonendes und energiesparendes Sichtkochen.

Die ergonomischen Griffe bleiben angenehm kühl und die Töpfe damit sicher greifbar. Die integrierte Füllskala hilft beim genauen Dosieren von Flüssigkeiten.

Angeboten werden die Töpfe der neuen Serie ZWILLING Prime in Durchmessern von 16 cm bis 24 cm, als Stieltöpfe in verschiedenen Durchmessern sowie als Schmor- oder Servierpfanne. Geschenksets in unterschiedlichen Zusammensetzungen runden das Sortiment ab.