

RAFFELBERG

Gutes für die Küche

Die von *de Buyer* gefertigten Kupferkochgeschirre entsprechen den höchsten Qualitätsstandards, weil ausschließlich dickwandiges Material zur Anwendung kommt

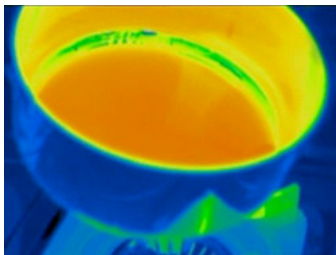
Mehrschichtmaterial, bei dem die äußere Schicht aus hauchdünnem Kupfer besteht, findet in der Fertigung von *de Buyer* keine Verwendung, da dieses nicht die gewünschten Kochergebnisse der Spitzengastronomie erbringt.

Kupfer ist nicht magnetisch und damit nicht für den Gebrauch auf Induktionsherden geeignet. 2010 ist es *de Buyer*, als erstem Hersteller weltweit, gelungen, dieses einzigartige Material mit einer ferromagnetischen Bodenschicht zu versehen. Für Gourmetköche gibt es seit dem die Möglichkeit auf modernen Induktionsherden mit dem besten Profikochgerät aus Kupfer zu arbeiten. Eine wirkliche Revolution!

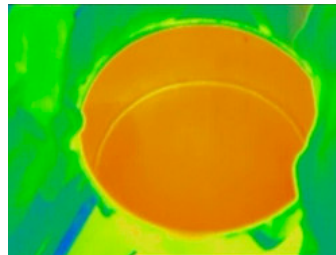
Die Wärmeleitfähigkeit von Kupfer ist ungefähr fünfmal besser als die von Eisen und zwanzigmal besser als die von Edelstahl.

Kupfer ist nicht nur ein perfekter Wärmeleiter, sondern speichert die Wärme auch hervorragend.

Die Wärmeverteilung ist äußerst gleichmäßig und lässt sich genauestens dosieren. Energie wird somit gespart und die Gefahr des Anbrennens minimiert.



Wärmeverteilung*
Edelstahl



Wärmeverteilung*
Kupfer

*Quelle WDR Wissen vor 8



Raffelberg-Handelsagentur Agence Commercial

Postfach 130205, D-53061 Bonn

Telefon +49-228-92 68 92 18, Telefax +49-228-92 68 92 17

E-Mail info@raffelberg.com www.raffelberg.com

UST ID DE196850047