

## Wissenswertes vom Kupfer:

Die vom Sündikat angebotenen Kupfergeschirre sind aus hochwertigsten Materialien gefertigt und entsprechen den professionellen Ansprüchen der Spitzengastronomie:

### **Außen 90% aus reinem Kupfer,**

die Innenseite aus Edelstahl, besonders pflegeleicht, mit einer speziellen Politurtechnik gegen das „Anziehen“ veredelt.

### **Hitzebeständig bis 400°C.**

Die dünne Edelstahlschicht, 0,1 Millimeter wird mit einem Druck von über 400 Tonnen mit dem Kupfer verwalzt. Dieses Herstellungsverfahren macht das de Buyer Kupferkochgeschirr nahezu unverwüstlich.

### **Griffe und Stiele**

der Serie PrimaMatera werden aus Vollgussedelstahl hergestellt, die auch bei längerem Gebrauch nicht heiß werden.

Durch die Verwendung dieser hochwertigen Materialien erreichen die de Buyer Kupfertöpfe und -pfannen eine Lebensdauer über Generationen hinaus.

Mit seinen einzigartigen Eigenschaften erfüllt Kupfer alle Voraussetzungen, die sich Profi- und Hobbyköche wünschen.

**Die Wärmeleitfähigkeit** von Kupfer ist 25-fach höher als bei Edelstahl und 9-fach höher als bei Aluminium. Durch die hohe Wärmeleitfähigkeit verringert sich die Kochzeit, die Wärme kann genau dosiert werden. Speisen können auf den Punkt genau zubereitet werden. Dadurch bleiben Vitamine und Geschmack erhalten, Energie wird eingespart.

Töpfe und Pfannen aus Kupfer sind **extrem pflegeleicht** - einfach mit Spülmittel säubern. Die Patina, die außen am Topf oder der Pfanne entsteht, ist bezeichnend für Kupfer. Wer das nicht mag; mit speziellen Pflegemittel ist es ein Kinderspiel, die Töpfe und Pfannen auf Hochglanz zu polieren.

