



A BOND WITH **EXCELLENCE**



DIE GESCHICHTE VON ALL-CLAD

All-Clad hat das Roll-Bonding zum Verbinden verschiedenster Metallschichten erfunden

Ende der sechziger Jahre wurde All-Clad Metalcrafters von dem großartigen Metallurgen John Ulam in Canonsburg (USA) gegründet. John Ulam entwickelte ein Verfahren zur Herstellung von Metallen, mit dessen Hilfe er den höchsten Anforderungen an Verlässlichkeit und Haltbarkeit genügte. Das Geheimnis liegt im Roll-Bonding, bei dem verschiedenste Schichten und Legierungen mit Hitze und Druck zu untrennbaren Einheiten vergewalzt werden. Dieses Verfahren machte er sich auch bei der Herstellung seines ersten Kochgeschirrs zu nutze, da die Kombination unterschiedlicher Metalle ideale Voraussetzungen für die extremen Anforderungen an professionelles Kochwerkzeug bietet. Die kulinarische Welt wurde sehr schnell aufmerksam auf seine Entwicklungen und die Marke All-Clad. In enger Kooperation mit internationalen Spitzenköchen entstanden weitere Serien, die heute nicht nur in Sterne-Restaurants sondern auch in Küchen anspruchsvoller Hobby-Köche zu Hause sind.

TRADITION DER **HANDWERKSKUNST**

All-Clad ist das ultimative Präzisions-Kochwerkzeug. Ohne Kompromisse!

Das Geheimnis des Erfolgs von All-Clad besteht in unserer ausgeprägten Detailgenauigkeit. Wir überlassen nichts dem Zufall, ob es nun um die Stärke einer jeden Metallschicht, den Durchmesser jeder Niete oder die sorgfältige manuelle Nachbearbeitung geht. Dabei geht es immer nur um ein Ziel: Die optimale Performance auf Ihrem Herd. Um das zu erreichen wird das Verbundmaterial in extrem langsamen und damit kostenintensiven Verfahren verformt bis es die endgültige Gestalt des jeweiligen Körpers annimmt. Durch diese aufwändigen Prozesse bleibt die Materialstärke auch in den Biegezonen erhalten - ein weiteres Merkmal für perfekte Wärmeleitung. Die Schichten sind komplett durchgeformt, an den Seiten entlang, bis ganz nach oben, um gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten. Das Kochgut wird somit nicht nur von unten erhitzt, sondern rundum von einem Wärmefeld umschlossen und durchflutet. So entsteht das am besten Wärme leitende, aber dennoch sicherste Kochgeschirr, das Sie finden werden.

Alle Produkte werden technisch geprüft und von Hand poliert, bevor sie mit einer lebenslangen Garantie an Sie versandt werden.

LEBENSLANGE **GARANTIE**

Vom Kaufdatum an gewährt All-Clad die Garantie, jede Pfanne und jeden Topf zu reparieren oder zu ersetzen, bei dem trotz sachgemäßer Nutzung und Beachtung der Gebrauchsanweisung Material-, Konstruktions- oder Verarbeitungsfehler aufgetreten sind. Diese Garantie schließt Schäden durch Zweckentfremdung oder falschen Gebrauch aus, sowie Beschädigungen der Antihaftversiegelung bei beschichteten Artikeln. Kleinere Mängel und geringfügige Farbabweichungen sind normal.

LEBENSLANGE



GARANTIE

Handcrafted in the U.S.A.

"2 x Lamm mit Bohnenkasserolle für Tisch 4!"





STAINLESS® STEEL

UNSERE SERIE AUS EDELSTAHL

Die Schöpfung von All-Clad:
Das Original-Kochwerkzeug
aus Mehrschicht-Material

Die Serie aus Edelstahl ist das meistverkaufte Kochgeschirr von All-Clad und wird von zahlreichen Spitzenköchen weltweit eingesetzt.

Es besteht aus präzise aufeinander abgestimmten Schichten unseres einzigartigen Edelstahls, reinem Aluminium und Aluminium-Legierungen. Diese Verbindung erstreckt sich vom Boden bis in den oberen Rand der Seitenwände und gewährleistet eine beispiellos gleichmäßige Wärmeverteilung ohne heiße Stellen.

Die gesamte Außenschicht besteht aus magnetischem Edelstahl, wodurch das Kochgeschirr eine hervorragende Effizienz auf allen Arten von Induktionskochfeldern bietet.



DREILAGIGER AUFBAU

INNENWAND 18/10 EDELSTAHL

REINES ALUMINIUM UND ALUMINIUM-LEGIERUNGEN

AUSSENWAND FERROMAGNETISCHER EDELSTAHL



Induktionsgeeignet



Äußerst langlebig



Woks u. Pfannen auch antihafbeschichtet

LEBENSLANGE



GARANTIE

Handcrafted in the U.S.A.

Lebenslange GARANTIE: Vom Kaufdatum an gewährt All-Clad die Garantie, jede Pfanne und jeden Topf zu reparieren oder zu ersetzen, bei dem trotz sachgemäßer Nutzung und Beachtung der Gebrauchsanweisung Material-, Konstruktions- oder Verarbeitungsfehler aufgetreten sind. Diese Garantie schließt Schäden durch Zweckentfremdung oder falschen Gebrauch aus, sowie Beschädigungen der Antihafversiegelung bei beschichteten Artikeln. Kleinere Mängel und geringfügige Farbabweichungen sind normal.



COPPER-CORE® UNSERE SERIE MIT KUPFERKERN

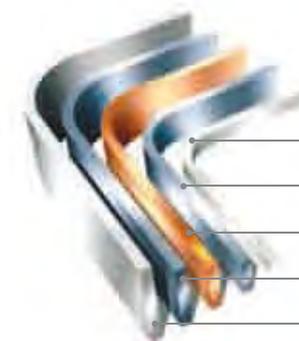
Die Innovation von All-Clad:
Das erste Induktionskochwerkzeug aus Kupfer
mit Mehrschicht-Aufbau

Dieses Kupferkern-Kochgeschirr für maximale Ansprüche eignet sich durch seinen extrem hohen Wirkungsgrad perfekt für das Kochen auf Induktionskochfeldern.

Copper-Core ist das ultimative professionelle Kochgeschirr aus Metallverbindungen, die eine unerreicht gleichmäßige Wärmeverteilung für ein gleich bleibendes, professionelles Kochergebnis bieten.

Das Herz eines jeden Stücks besteht aus einem perfekt gefrästen, dicken Kern aus reinem Kupfer, umgeben von zwei Schichten aus Aluminium, die wiederum von Lagen hochwertigsten Edelstahl umschlossen sind. Das Resultat ist die einzigartige Kombination der unerreichten Leitfähigkeit von Kupfer mit der Haltbarkeit von Edelstahl.

Jedes einzelne Stück Copper-Core hat einen einzigartigen eingefrästen Streifen, der den dicken, reinen Kupferkern in Inneren zur Geltung bringt, was es zu einer atemberaubend schönen sowie praktischen Ergänzung Ihrer Küchenausstattung macht.



FÜNFLAGIGER AUFBAU

- INNENWAND 18/10 EDELSTAHL
- ALUMINIUM
- KUPFERKERN
- ALUMINIUM
- AUSSENWAND FERROMAGNETISCHER EDELSTAHL



Kupferkern



Induktionsgeeignet



Äußerst langlebig



Ergonomische
Griffe

LEBENSLANGE



GARANTIE

Handcrafted in the U.S.A.

Lebenslange GARANTIE: Vom Kaufdatum an gewährt All-Clad die Garantie, jede Pfanne und jeden Topf zu reparieren oder zu ersetzen, bei dem trotz sachgemäßer Nutzung und Beachtung der Gebrauchsanweisung Material-, Konstruktions- oder Verarbeitungsfehler aufgetreten sind. Diese Garantie schließt Schäden durch Zweckentfremdung oder falschen Gebrauch aus, sowie Beschädigungen der Antihafversiegelung bei beschichteten Artikeln. Kleinere Mängel und geringfügige Farbabweichungen sind normal.

STAINLESS® STEEL



Bezeichnung	Ø Oberer Rand cm	Ø Boden cm	Höhe cm	Inhalt L	Artikel-Nr.
Pfanne	20,3	14,3	4,2	-	5108
	25,4	19	5,1	-	5110
	30,5	22,3	5,2	-	5112
Pfanne	35,6	27,3	5,7	-	5114
	19	15	3,6	-	5106
Französische Pfanne	23,3	18,8	4,4	-	5109
	27,2	21,74	5,1	-	5111
	33	26,8	5,1	-	5113
Pfanne antihft-beschichtet	20,3	14,3	4,8	-	5108NS
	25,4	19	5,1	-	5110NS
	30,5	22,3	5,2	-	5112NS
Pfanne antihft-beschichtet	35,6	27,3	5,7	-	5114NS
	25,4	10	7,1	2	5410
Wokpfanne	35,6	16,8	8	5	5414
	25,4	10	8	2	5410NS
Wokpfanne antihft-beschichtet	25,4	10	8	2	5410NS
Wokpfanne mit Deckel	30,5	16,4	7,6	4	5412
Sauteuse-Pfanne mit Deckel	26,7	23,4	6,6	2,8	5403

STAINLESS® STEEL



Bezeichnung	Ø Oberer Rand cm	Ø Boden cm	Höhe cm	Inhalt L	Artikel-Nr.
Butterwärmer	11,4	9,6	6,1	0,5	52006
Sauteuse konisch ohne Deckel	16,5	10,7	6	0,9	5211
Sauteuse konisch mit Deckel	20,3	13,5	7,6	1,9	5212
	25,4	16	8,3	2,8	5213
Stielkasserolle mit Deckel	15,2	12,6	6	0,9	5201
	15,2	12,6	10,5	1,9	5202
	20,3	18	9,9	2,8	5203
Kasserolle mit Deckel	20,3	17,7	10	2,8	5303
	20,3	18	12,7	3,8	5304
Fleisch- und Gemüsetopf mit Deckel	26,7	22,9	11	5,7	5506
	26,7	23,9	14	7,6	5508
	26,7	23,9	18,5	11,4	5512



*Antihftbeschichtete Artikel



*Antihftbeschichtete Artikel

STAINLESS® STEEL



Bezeichnung	Ø Oberer Rand cm	Ø Boden cm	Höhe cm	Inhalt L	Artikel-Nr.
Pastatopf mit Siebeinsatz und Deckel	22	18,6	18,8 (mit Sieb 24,2)	6,6	5807



Holländischer Topf	26,7	17	11,2	5,2	5500
--------------------	------	----	------	-----	------



Schmorpfanne mit Deckel	25,4	18,3	5	1,9	51508
	33	22,5	6,4	3,8	5400



Dampfeinsatz	28	21,4	14	7,6	5708ST
--------------	----	------	----	-----	--------



*Antihafbeschichtete Artikel

STAINLESS® STEEL



Bezeichnung	Ø Oberer Rand cm	Ø Boden cm	Höhe cm	Inhalt L	Artikel-Nr.
Ovaler Bräter	44,5x35,6	36,1	6,4	-	5815



Bratreine mit Rost und Truthahngabeln**	40,6x33	-	7,6	-	501631
---	---------	---	-----	---	--------



Bratreine mit Rost**	35,6x27,9	28,3	7	-	51114
----------------------	-----------	------	---	---	-------



Rührschüssel-Set (3 Stück)	16,7	6	8,7	1,4	MBSET
	20,7	8	10,7	2,8	
	24,7	9	12,7	4,7	



Truthahngabeln (2 Stück)					T167
--------------------------	--	--	--	--	------



*Antihafbeschichtete Artikel

**Nicht induktionsgeeignet



COPPER-CORE®

Bezeichnung	Ø Oberer Rand cm	Ø Boden cm	Höhe cm	Inhalt L	Artikel-Nr.
Pfanne	20,3	14,5	4,2	-	6108SS EURO
	25,4	18,8	5,2	-	6110SS EURO
	30,5	22,5	5,2	-	6112SS EURO
Wokpfanne mit Deckel	30,5	16,4	7,6	3,8	6412SS EURO
Sauteuse-Pfanne mit Deckel	20,3	18	6	1,9	6402SS EURO
	26,7	23,4	6,6	2,8	6403SS EURO
Sauteuse konisch ohne Deckel	16,5	10,6	6	0,9	6211SS EURO
Sauteuse konisch mit Deckel	20,3	13,5	7,6	1,9	6212SS EURO
	33	23,2	6,4	3,8	6400SS EURO

COPPER-CORE®

Bezeichnung	Ø Oberer Rand cm	Ø Boden cm	Höhe cm	Inhalt L	Artikel-Nr.
Butterwärmer	11,4	9,2	6,1	0,5	6200.5SS EURO
Stielkasserolle mit Deckel	15,2	13,2	9	1,4	6201.5SS EURO
	15,2	13	10,5	1,9	6202SS EURO
Stielkasserolle mit Griff und Deckel	20,3	18	9,1	2,8	6203SS EURO
	20,3	18	11,9	3,8	6204SS EURO
Kasserolle mit Deckel	20,3	18	9,1	2,8	6303SS EURO
Fleisch- und Gemüsetopf mit Deckel	26,7	23,5	11	5,7	6506SS EURO
	26,7	23,7	14	7,6	6508SS EURO
Holländischer Topf	26,7	17	11,2	5,2	6500SS EURO





www.all-clad.de

All-Clad Deutschland

Krups GmbH - Herrrainweg 5

63067 Offenbach - Deutschland

Info-Hotline : 0800-2552523

(0 8 0 0 - A L L C L A D)

www.all-clad.at

All-Clad Österreich

SEB Österreich Handels GmbH

Campus21-Liebermannstraße

A02 702 - 2345 Brunn

am Gebirge - Österreich

Telefon : 0043 (0) 18667029900