



KUPFERMANUFAKTUR WEYERSBERG GMBH

SCHLOSS WEITENBURG
WEITENBURG 1
72181 STARZACH
GERMANY

Tel.: +49 74 57 93 18 300
Fax: +49 74 57 93 18 304
Email: info@kupfermanufakur.com
Homepage: www.kupfermanufaktur.com

Stilvoll kochen ...

Kupfer ist Kult!

Kupfer ist das traditionelle Material für die ambitionierte Küche. Mit seinen unübertroffenen Eigenschaften erfüllt es alle Voraussetzungen, die sich Hobby- und Profi-Köche wünschen. So gelingt jedes Rezept perfekt!



**Pflege- und Anwendungstipps
für unsere
Kupfermanufakturprodukte**

Pflege- und Anwendungstipps*

Unsere Produkte werden von erstklassigen Fachleuten mit einem großen Gespür für Qualität und Perfektion sowie mit langjähriger Erfahrung in der Kupferverarbeitung handwerklich gefertigt. Jedes Teil wird als Unikat mit viel Handarbeit hergestellt. Nach jedem Arbeitsgang werden die Töpfe und Pfannen einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Oxidationsflecken in Form von Punkten oder kleinen Flecken an unserem Kochgeschirr sind verursacht durch die Oxidation des Kupfers mit Sauerstoff. Druckstellen an der Innenseite unseres Kochgeschirrs sind durch die Punktschweißung der Griffe verursacht.

Unsere Manufakturprodukte werden nach der Produktion leicht eingeölt, daher können sich Schlieren bilden. Das Öl dient als leichter Anlaufschutz. Bitte spülen Sie vor dem ersten Gebrauch unser Kochgeschirr mit heißem Wasser und etwas Spülmittel aus.

Die Töpfe und Pfanne unserer Serie Classic und sind für die Spülmaschine geeignet. Bei unserer Keramik-Induktionsserie empfehlen wir das Spülen von Hand, da es in der Spülmaschine sonst zu Korrosion durch die ferromagnetische Schicht kommen kann.

* für Produkte der Classic-Serie (ohne Induktion und Keramikbeschichtung)

Pflege- und Anwendungstipps*

Kupfer ist das Kochgeschirrmaterial mit der besten Wärmeleitung und Wärmeverteilung überhaupt. Selbst kleinste Temperaturveränderungen werden unverzüglich an die Speise weitergegeben. Gerade bei empfindlichen Speisen bzw. Zutaten macht sich dieser Vorteil besonders bemerkbar. Die punktgenaue Zubereitung kann durch die feinfühlige Steuerung der Hitze bestens reguliert werden. Durch die schnelle Hitzeübertragung ist es ratsam, die Temperatur Ihres Herds nicht zu hoch zufahren, insbesondere bei Induktionsherden mit hoher Leistung kann sonst die Pfanne überhitzten und somit beschädigt werden. Auf keinen Fall sollten Sie Ihre Pfanne inhaltlos erhitzen, denn dann besteht die Gefahr, dass diese sich verzieht und so nicht mehr plan auf der Platte aufliegt. Meist reicht eine geringe Hitze schon aus, um sehr gute Brat- und Kochergebnisse zu erzielen.

Die Pfannen und Töpfe sind innen mit dünnem Edelstahl plattierte, außen ist eine dicke Kupferschicht. Durch die dünne Edelstahlschicht kann man auch säurehaltige Speisen in den Töpfen und Pfannen zubereiten.

* für Produkte der Classic-Serie (ohne Induktion und Keramikbeschichtung)

Pflege- und Anwendungstipps*

Unsere Marmeladentöpfe und die Rührschüsseln stellen wir aus reinem Kupfer her. Diese Produkte sollten nur für Süßspeisen, Marmelade, Eischnee oder ähnliches verwendet werden.

Das Kupfer der äußeren Seitenwände oxidiert in Verbindung mit Sauerstoff. Durch die Oxidation läuft das Kupfer an und es bildet sich eine Patina. Viele Kupferfreunde finden diese Patina schön und erfreuen sich an dem traditionellem „Look“. Wer die Töpfe lieber in Hochglanzoptik hat, kann Sie mit unserem Pflegemittel reinigen. Bei Verwendung unseres Pflegemittels kann man den Glanz ein wenig konservieren. Nimmt man stattdessen Hausmittelchen, wie zum Beispiel das Einreiben von Kupfer mit Zitrone, oxidiert der Topf bzw. die Pfanne danach sehr schnell wieder, wodurch der Glanz nur sehr kurzweilig ist.

Pflegemittel Bistro:



Premiumpolitur:



* für Produkte der Classic-Serie (ohne Induktion und Keramikbeschichtung)