

# Vergleich helle und schwarze Innen-Emaillierung



## HELLE SAND-EMAILLE

- Kochgeschirr: v.a. in runden + ovalen Brätern und Töpfen
- Haptik: sehr glatte und weiche Oberfläche
- Reinigung: aufgrund der glatten Oberfläche besonders einfach zu reinigen
- Durch die hellere Oberfläche kann man den Koch-/Bratvorgang besonders leicht beobachten und bemerkt rechtzeitig, wenn etwas anbrennt.
- Die helle und glänzende Emaille ist ein echter Blickfang, vor allem beim Servieren am Tisch – jedes Gericht sieht darin doppelt so gut aus.



## SCHWARZE SILK-EMAILLE

- Kochgeschirr: v.a. in Brat- und Grillpfannen bzw. Grillplatten
- Haptik: glatt aber etwas rauere Oberfläche als die Sand-Emaille
- Reinigung/Besonderheit: beim kontinuierlichen Gebrauch bildet sich durch das Einbraten von Ölen und Fetten eine Patina (= Schutzschicht), die nicht mit Spülmittel & Co. entfernt werden sollte, da sie die Brateigenschaften verbessert (bessere Röstaromen) und einen besseren Antihaft-Effekt gewährleistet
- Speziell für das Braten bei höheren Temperaturen entwickelt.
- Durch die schwarze Emaille entwickeln sich die Röst-/Brataromen besser.

# Le Creuset hat die beste Emaile auf dem Markt



LIFETIME

GUARANTEE  
LIMITED WARRANTY  
GARANTIE À VIE LIMITÉE

**Hohe Resistenz gegenüber  
Hitzeschocks**

*Widerstandsfähig gegenüber starken Temp.schwankungen, wie z.B. vom Kühlschrank in den Backofen oder auf den Herd bzw. im Fall, dass kalte Flüssigkeiten in einen heißen Bräter geschüttet werden*

**Hohe Resistenz gegenüber  
mechanischem Schock**

*Widerstandsfähig gegenüber Rissen in der Emaile und Abplatzen der Emaile, z.B. wenn harte Gegenstände in den Topf fallen*

**Extrem widerstandsfähig  
gegenüber Säure**

*Widerstandsfähig gegenüber Abnutzungserscheinungen beim Kochen mit stark säurehaltigen Lebensmitteln, wie z.B. Tomaten oder Zitronen*

**Hohe Resistenz der Emaile  
gegen Abnutzung**

*Widerstandsfähig gegenüber Abnutzungserscheinungen bei Dampf und kochendem Wasser*

**Kaum Verfärbungen durch  
Lebensmittel**

*Widerstandsfähig gegenüber Verfärbungen beim Kochen mit abfärbenden Lebensmitteln, wie z.B. Tomatensauce oder Curries*

**Lange haltbar bei häufigem  
Waschen im Geschirrspüler**

*Widerstandsfähig gegenüber Abstumpfen der Farbe beim häufigen Waschen im Geschirrspüler*

**Sehr leicht zu säubern**

*Durch die glatte Oberfläche sehr einfach und schnell zu säubern*