

Vergleich helle und schwarze Innen-Emallierung



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