

PRESSEINFORMATION



Eine geniale Idee von Tefal: Die Kochgeschirr Serie Ingenio – der Trick mit dem „Klick!“

Vielseitigkeit und geringer Platzbedarf durch patentierten, abnehmbaren Griff / Backofenfest bis 250°C: Vom Herd in den Ofen und auf den Tisch / Optimale Stapelfähigkeit / Hygienische Aufbewahrung von Speisen im Kühlschrank / Neu: Ingenio Authentic mit Stone-Effekt / Für alle Herdarten geeignet / 10 Jahre Garantie auf den Griff

Tefal hat sich etwas einfallen lassen für alle, die es beim Kochen unkompliziert und praktisch lieben. Aus einer genialen Idee wurde die Kochgeschirr-Serie Ingenio: Ein Kochsystem, das an Vielseitigkeit nicht zu übertreffen ist. Herzstück des Ingenio-Kochsystems ist der einzigartige, ergonomische Griff, der komplett abnehmbar ist. Mit einem einfachen „Klick!“ lässt sich der patentierte Ingenio-Griff an den Pfannen und Kasserollen der Kochgeschirr-Serie von Tefal sicher anbringen – und genauso leicht wieder entfernen. Auf dem Herd Gemüse oder Fleisch anbraten, im Ofen gratinieren, gleich in der Pfanne auf dem Tisch servieren und danach im Kühlschrank frischhalten – durch den abnehmbaren Griff kann der Verwandlungskünstler Ingenio durch die komplette Küche reisen und passt sich jedem Verwendungsort perfekt an. Darüber hinaus lässt sich wohl kein anderes Kochgeschirr so platzsparend verstauen wie Ingenio: Einfach den Griff abnehmen und verschiedene Pfannen können wie Teller ineinander gestapelt werden.

Neu in der Ingenio-Reihe ist die Authentic-Serie mit modernem Stone-Effekt. Die Serie ist durch ihre dunkle Optik mit an Steine erinnernden Sprenkeln ein besonderer Blickfang in der Küche. Mit einem starken Induktionsboden kann die Serie auf allen Herdarten zum Einsatz kommen – und danach selbstverständlich wie alle Ingenio-Serien in den Ofen, auf den Tisch, in den Kühlschrank und zurück in den Küchenschrank reisen.

Pressekontakt:

becker döring communication · Henrike Döring

Löwenstr. 4-8 · 63067 Offenbach · Fon +49 69 4305214-12 · Fax +49 69 4305214-29

h.doering@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com

So praktisch ist der Trick mit dem „Klick!“

Nicht nur Singles oder Stadt-Bewohner kennen es: In einer kleinen Küche ist platzsparende Aufbewahrung Gold wert. Perfekt dafür ist die Ingenio-Serie von Tefal: Nach Gebrauch lassen sich die Pfannen und Kasserollen optimal ineinander stapeln und nutzen so den zur Verfügung stehenden Stauraum optimal aus. Dank der durchdachten Konzeption kann der Griff an jeder Stelle des Pfannenrands angebracht werden. Der aus Thermokunststoff bestehende ergonomische Griff mit Edelstahl-Einlage gewährleistet stets einen optimalen, sicheren Halt, egal an welcher Stelle des Randes man ihn fixiert.

Grenzenlose Vielseitigkeit: Eine komplette Reise durch die Küche mit Tefal Ingenio

Die besondere Hitzebeständigkeit des Geschirrs von bis zu 250°C erlaubt, dass Speisen ohne einen Wechsel des Behältnisses vom Kochfeld direkt in den Backofen geschoben werden können und umgekehrt – ideal beispielsweise für die Zubereitung von saftigen Steaks oder zarten Fischfilets. Auch wenn die Gemüsepfanne vom Vortag für mehr Abwechslung in einen Auflauf verwandelt werden soll, kommt Ingenio ins Spiel: Die Pfanne kann ganz einfach im Ofen mit Käse überbacken werden und gleich in der Pfanne serviert werden. So spart man sich das Fetten und Spülen einer Auflaufform. Übrig gebliebene Speisen können nach dem Essen direkt vom Tisch zur Lagerung in den Kühlschrank gebracht werden. Die speziellen Kunststoffdeckel in verschiedenen Größen sind temperaturbeständig bis -45°C und ermöglichen eine geruchsfreie, hygienische Aufbewahrung.

Bewährte Tefal Qualität mit Thermo-Spot®

Typisch für die Tefal-Qualität ist der etablierte Thermo-Spot® zur Anzeige der optimalen Brattemperatur, über den fast alle Produkte der Ingenio-Serie verfügen. Dieser weist darauf hin, wann die Pfanne die perfekte Temperatur hat, um das Bratgut hineinzugeben. Damit gibt der Thermo-Spot® eine gute Orientierung, um ein Überhitzen der Pfanne zu vermeiden. So gelingen Steaks, Fisch oder Gemüse sicher und ohne Anbrennen – für vollen Genuss. Auch in Sachen Verarbeitung lässt Tefal keine Wünsche offen. Das Außenmaterial der Ingenio Authentic-Serie besteht aus einer extra widerstandsfähigen Antihaft-Versiegelung verstärkt mit mineralischen Partikeln und modernem Stone-Effekt. Der abgerundete Schüttrand ermöglicht bei allen Ingenio-Produkten ein tropffreies Ausgießen.

Pressekontakt:

becker döring communication · Henrike Döring

Löwenstr. 4-8 · 63067 Offenbach · Fon +49 69 4305214-12 · Fax +49 69 4305214-29

h.doering@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com

Funktionales Zubehör

Passend für alle Pfannen und Kasserollen der Ingenio-Serien bietet Tefal umfangreiches, zusätzliches Zubehör an. Erhältlich sind Glasdeckel und ein Spritzschutz-Multideckel in verschiedenen Größen. Die Griffe sind klappbar, sodass auch die Deckel platzsparend verstaut werden können. Kunststoffdeckel für die geruchsfreie Aufbewahrung von Speiseresten in allen passenden Größen ergänzen das Deckelangebot. Ganz neu gibt es spezielle Pfannenschoner von Tefal als Zubehör, die die Ingenio-Serie beim Stapeln effizient vor Kratzern schützen. Zudem ist der Ingenio-Griff auch einzeln erhältlich, sodass die Ingenio-Sets nach individuellem Bedarf zusammengestellt werden können.

Tefal: Unangefochtene Nummer 1 im Bereich Kochgeschirr

In der Welt der Pfannen ist Tefal Experte und weltweit die Nummer 1 im Bereich Pfannen, Töpfe und Schnellkochtöpfe. Verbraucher vertrauen auf Tefal und die Expertise des Marktführers. Als Erfinder des Thermo-Spots® und der Antihaft-Pfanne weiß Tefal ganz genau, worauf es bei hochwertigen Pfannen ankommt: auf perfekte Bratergebnisse und Langlebigkeit.

(Erhältlich ab September 2018)

Unverbindliche Preisempfehlungen des Herstellers:

NEU: Tefal Ingenio Authentic

Pfannen-Set 24 + 28 cm + Griff: 94,99 Euro

Tefal Ingenio Talent Induction ab 89,99 Euro

Tefal Ingenio Gourmet Induction ab 89,99 Euro

Tefal Ingenio Elegance ab 69,99 Euro

Pressekontakt:

becker döring communication · Henrike Döring

Löwenstr. 4-8 · 63067 Offenbach · Fon +49 69 4305214-12 · Fax +49 69 4305214-29

h.doering@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com