

PRESSEINFORMATION



©2018 JAMIE OLIVER ENTERPRISES LTD. PHOTOGRAPHY: MATT RUSSELL

Wertiger Blickfang in der Küche für Kochergebnisse auf Profi-Niveau – NEU: Jamie Oliver Kupfer-Kochserie von Tefal

Wer nicht nur gerne kocht, sondern auch höchsten Wert auf erstklassige Ausstattung in der Küche legt, liegt mit der neuen Jamie Oliver Kupfer-Kochserie von Tefal genau richtig. Die Serie wurde in Zusammenarbeit mit dem britischen Starkoch entwickelt, einem der bekanntesten Fernsehköche der Welt. Jamie Olivers Kochbücher sind weltweite Bestseller und er steht für eine unkomplizierte Küche mit perfekten Ergebnissen. Kommen die jahrelange Erfahrung des Pfannenherstellers Tefal und die Expertise des Starkochs zusammen, entstehen daraus echte Must-Haves für die anspruchsvolle Küche – wie die neue Jamie Oliver Kupfer-Serie, bestehend aus Pfanne, Topf und Stielkasserolle. Die Serie überzeugt durch eine äußerst effiziente Wärmeverteilung, die professionelles Kochen ganz einfach macht. Grund dafür ist das einzigartige Mehrschichtmaterial aus Edelstahl, Aluminium und Kupfer. Durch diese Kombination wird die Wärme extrem schnell und gleichmäßig nicht nur über den Boden der Produkte, sondern bis zum Rand verteilt. Der Mantel aus Kupfer macht die Töpfe und Pfannen der Jamie Oliver-Serie auch optisch zu einem Highlight, mit dem Hobbyköche ihre Liebe für richtig gutes Essen zeigen können.

Pressekontakt:
becker döring communication · Henrike Döring · Laura Febbo
Löwenstraße 4-8 · 63067 Offenbach
Fon +49 69 4305214-19 · Fax +49 69 4305214-29
l.febbo@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com

Super-Material-Trio: Effizientes und elegantes Kochen, Braten und Servieren

Die drei Produkte der Jamie Oliver Kupfer-Serie bestehen durchgehend aus drei Materialschichten: Edelstahl, Aluminium und Kupfer. Jede einzelne Schicht liefert einen ganz bestimmten Vorteil. Der Edelstahl macht die Produkte besonders robust und rostfrei, durch das Aluminium entsteht eine effiziente Wärmeverteilung – die durch den Kupfer-Mantel noch verstärkt wird, da Kupfer ein besonders guter Wärmeleiter ist. Gourmets mit einer Vorliebe für köstliche Saucen aufgepasst: Bei allen Produkten sind die drei verschiedenen Schichten nicht nur im Boden, sondern bis zum Rand eingearbeitet. So werden die Pfanne, der Topf und die Stielkasserolle außerordentlich schnell und gleichmäßig heiß. Die Gerichte werden nicht nur über den Boden sondern auch die Seitenwände erwärmt. Insbesondere bei anspruchsvollen Saucen garantiert das homogene Ergebnisse wie beim Profi. Die Kupfer-Außenschicht sorgt außerdem für eine elegante Optik, die beim Servieren einfach Spaß macht, denn bekanntlich isst auch das Auge mit.

(Erhältlich ab März 2019)

Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers:

Jamie Oliver Kupferpfanne, 24 cm	159,99 Euro
Jamie Oliver Kupferpfanne, 28 cm	199,99 Euro
Jamie Oliver Kupfertopf, 20 cm	199,99 Euro
Jamie Oliver Kupfertopf, 24 cm	249,99 Euro
Jamie Oliver Stielkasserolle	159,99 Euro

Weiteres Bildmaterial der Jamie Oliver Kupfer-Serie von TEFAL:



Dank dieser Eigenschaften sorgt die Tefal Jamie Oliver Kupferserie für Profi-Genuss:

	<ul style="list-style-type: none"> • Mehrschichtmaterial aus Edelstahl, Aluminium und Kupfer (Kupfer-Außenschicht) • Induktionsgeeignet • Professionelle Kochergebnisse
	<ul style="list-style-type: none"> • Besonders schnelles Aufheizen der Pfannen- und Topfkörper • Äußerst effiziente Wärmeleitung • Backofengeeignet bis 250 Grad Celsius
	<ul style="list-style-type: none"> • Gut für Mensch und Umwelt: • PFOA-freies Material • Recyclingfähiges Produkt
	<ul style="list-style-type: none"> • Tefal: Weltweite Nr. 1 bei Töpfen und Pfannen • Verbraucher vertrauen auf Tefal und die Expertise des Marktführers. • Als Erfinder des Thermo-Spots® und der Antihaf-Pfanne weiß Tefal genau, worauf es ankommt: perfekte Ergebnisse und Langlebigkeit