

## PRESSEINFORMATION



### **„Unschlagbar robust, für perfektes Braten“: Neue Tefal-Pfannenserie So Tough empfohlen von Markenbotschafter Steffen Henssler**

**Besonders robuste Pfannenserie / Verstärkter Pfannenkörper und Rand für außergewöhnliche Stabilität und exzellente Wärmespeicherung / Widerstandsfähige Antihaft-Versiegelung / Perfekte Bratergebnisse durch Thermo-Spot®**

Tefal hat eine Pfannenserie entwickelt, die alles in der Küche mitmacht: So Tough. „Unschlagbar robust, für perfektes Braten“, so beschreibt Tefal-Markenbotschafter Steffen Henssler die neuen Pfannen. Henssler nimmt in der Küche jede Herausforderung an und ist deshalb ein Fan von zuverlässigem Kochgeschirr wie den So Tough-Pfannen von Tefal. Mal schnell ein Schnitzel klopfen? Mit einer So Tough-Pfanne kein Problem. Der Pfannenkörper ist dicker als der manch anderer Pfannen, da viel Aluminium verwendet wird. Das macht die Pfanne widerstandsfähig gegen Verformungen. Doch das dicke Material ist nicht nur besonders widerstandsfähig, sondern speichert auch Wärme optimal. Dadurch eignet sich die Pfanne perfekt für das tägliche Kochen und insbesondere auch für Schmorgerichte.

#### **Widerstandsfähige Beschichtung und optimale Antihafteigenschaften**

Bei der Antihaftbeschichtung achtet der Erfinder und Weltmarktführer Tefal selbstverständlich darauf, dass diese besonders robust und widerstandsfähig ist. Deshalb kommt bei den So Tough-Pfannen eine Titanium PRO Beschichtung zum Einsatz, die sich durch eine lange Haltbarkeit auszeichnet. Eine metallische Hartgrundierung mit Titan und Topcoat macht die Pfannen extrem robust und widerstandsfähig. Die Beschichtung ist sogar für metallische Küchenhelfer geeignet.

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](mailto:h.doering@beckerdoering.com) · [www.beckerdoering.com](http://www.beckerdoering.com)

Die Oberflächen-Versiegelung garantiert optimale Antihaft-Eigenschaften, die auch nach intensivstem Gebrauch nicht nachlassen.

### **Mehr Stabilität durch verstärkten Rand und optimale Hitzeverteilung durch einen starken Boden**

Tefal weiß, eine Pfanne muss in der Küche einiges aushalten: Hohe Temperaturen, Abreibungen von Kochlöffeln und Spülschwämmen sowie oftmals täglicher Einsatz. Damit eine Pfanne trotzdem möglichst lange ein zuverlässiger Küchenhelfer bleibt, muss sie entsprechend gewappnet sein. Die So Tough-Pfannen sind mit einem verstärkten Rand ausgestattet. Am Rand ist noch einmal zusätzliches Aluminium aufgetragen, dadurch ist er noch dicker als der Rest des Pfannenkörpers. Dies sorgt für zusätzliche Stabilität. Ein starker, langlebiger Induktionsboden mit eingearbeiteter ferromagnetischer Edelstahlplatte sorgt für perfekte Hitzeverteilung und optimale Planstabilität. Durch die ferromagnetischen Eigenschaften des Edelstahlbodens eignen sich die So Tough-Pfannen für alle Herdarten, auch für Induktionsherde. Dank des ergonomischen Thermokunststoff-Griffs liegen die Pfannen besonders gut und sicher in der Hand.

### **Voller Genuss durch den Tefal-exklusiven Thermo-Spot®**

Für perfekte Bratergebnisse sorgt der Tefal-typische Thermo-Spot®. Der integrierten Temperaturanzeiger 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.

### **Tefal: Unangefochtene Nummer 1 im Pfannen-Segment**

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.

### **Handelsunterstützung**

Die So Tough-Pfannenserie ist in enger Kooperation mit Tefal-Markenbotschafter Steffen Henssler entwickelt worden. Der TV-Koch ist Profi durch und durch und Perfektionist aus Leidenschaft. Die Pfannenserie So Tough passt perfekt zu dem Image von Steffen Henssler, der sich mit seinen erfolgreichen Kochbüchern und

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](mailto:h.doering@beckerdoering.com) · [www.beckerdoering.com](http://www.beckerdoering.com)

Tour-Programmen auch aktuell die mediale und öffentliche Aufmerksamkeit sichert. Diesen aufmerksamkeitsstarken Rahmen des Starkochs nutzt Tefal, um den gesamten Handel auf nationaler Ebene bestmöglich zu unterstützen.

*(Erhältlich ab September 2018)*

Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers:

|   |            |
|---|------------|
| Tefal So Tough Pfanne Ø 20 cm G10702          | 44,99 Euro |
| Tefal So Tough Pfanne Ø 24 cm G10704          | 49,99 Euro |
| Tefal So Tough Pfanne Ø 28 cm G10706          | 54,99 Euro |
| Tefal So Tough Wokpfanne Ø 28 cm G10719       | 59,99 Euro |
| Tefal So Tough Schmorpfanne mit Deckel G10733 | 84,99 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](mailto:h.doering@beckerdoering.com) · [www.beckerdoering.com](http://www.beckerdoering.com)