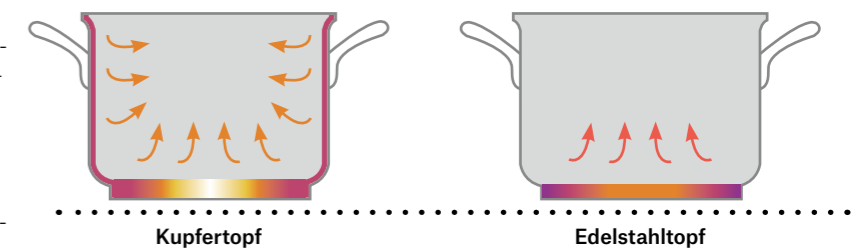


Wärmeverteilung
Im Kochtopf aus Edelstahl

Wärmeverteilung
Im Kochtopf aus Kupfer

Vorteil Wärmeleitfähigkeit.
Kupfer leitet Wärme fünfmal besser als Eisen und zwanzigmal besser als Edelstahl. Und nicht nur das – es verteilt die zugeführte Energie auch sehr viel gleichmäßiger. Die gefürchteten Hitzeinseln bilden sich in kupfernen Töpfen nicht.

ebenso kurzfristig ab, das sogenannte Nachkochen findet kaum statt. (Das wiederum liegt an der vergleichsweise niedrigen spezifischen Wärmekapazität von Kupfer.)



Dank dieser herausragenden thermischen Eigenschaften können Sie mit keinem anderen Material energieeffizienter kochen als mit Töpfen und Pfannen aus Kupfer, die uns neben Gas oder Strom obendrein noch Zeit sparen lassen. Materialopulenz ist hier übrigens noch mehr als bei Kochgeschirr aus anderen Materialien ein absolutes Qualitätsmerkmal. Ob Sie einen echten, hochwertigen Kupfertopf in den Händen halten, erkennen Sie bereits an seinem Gewicht. Mit Angeberei hat das allerdings wenig zu tun. Die Rechnung ist einfach: Je geringer der Kupferanteil, desto weniger schlagen die Vorteile des Materials beim Kochen durch. Als Faustregel gilt: Mit einer Kupferschicht von ca. 1,8 bis 3 Millimetern sind Sie garantiert auf der energiesparenden Seite.

Kupfertopf

Edelstahltopf

und pflegeleichter als das erwähnte Zinn. Als bald schworen daher professionelle Köch*innen nicht nur in Belgien auf das neuartige Kupfergeschirr von Falk Culinair. Zu Töpfen, Pfannen und Brätern klassischer Machart gesellte sich in jüngster Zeit die nächste Innovation: die Kupferkern-Serie, die sie in Deutschland exklusiv bei uns bekommen. Gewalzte Bleche sind auch hier das Vorprodukt – mit dem Unterschied, dass es hier drei Lagen sind, die untrennbar miteinander verbunden werden: satiniertes Edelstahl außen und innen – in der Mitte Kupfer in einer 1,8 mm starken Schicht. So spielt auch dieses Kochgeschirr die Vorteile des Edelmetalls voll aus, und das dank der ferromagnetischen Eigenschaften von Edelstahl sogar auf Induktionskochflächen.

Tradition und Technologie. Falk Culinair

Lange Zeit wurden Töpfe und Pfannen aus Kupfer traditionell innen mit einer dünnen Schicht Zinn ausgekleidet. Das verhinderte zwar die Bildung von giftigem Kupferacetat – umgangssprachlich Grünspan – beim Kochen, hatte aber den einen Nachteil, dass die Beschichtung bei häufigem Gebrauch des Kochgeschirrs regelmäßig zu erneuern war. Heute kennen wir längst eine Vielzahl weiterer Beschichtungen, die Kupfer für alle Kochzwecke und jede Herdart zugänglich machen.

Der 1958 gegründete und bis heute nahe Brüssel ansässige Metallverarbeiter Falk Culinair gilt als Erfinder der Bimetall-Technologie, bei der eine starke Kupferplatte fest mit einer feinen Schicht aus Edelstahl verbunden wird, bevor es überhaupt an das maschinenunterstützte Formen von Töpfen und Pfannen mittels Tiefziehen geht. Wenn schwere Walzen mit einem Druck von 850 Tonnen pro Quadratzentimeter auf das Material einwirken, kann Ermüdung nahezu ausgeschlossen werden. Edelstahl ist zudem auch in dünnen Lagen sehr viel unempfindlicher



Kochen in Kupfer
Material, Rezepte, Genuss. Von Stephanie Arlt. Wissenschaftliche Unterstützung: Prof. Dr. Thomas Vilgis. 192 Seiten mit zahlreichen Fotografien in Farbe. 31 × 25 cm, gebunden. Erschienen im Verlag Ars vivendi, 1. Auflage 2021.

204782 € 34,00

ENERGIESPAREND KOCHEN

Edles Metall. Kochprofi Kupfer

Kupfer wird seit Tausenden von Jahren genutzt und geschätzt. Als eines der ältesten bekannten Metalle war es schon in der Antike ein begehrter Wert- und Werkstoff, der mit einfachen Mitteln gewonnen und bearbeitet werden konnte und der sehr weit gehandelt wurde. In der Ur- und Frühgeschichtsforschung gilt Kupfer so gar als Marker kulturellen Fortschritts, trugen doch die gezielte Förderung in Kupferminen und die Verarbeitung des Edelmetalls zur frühen Sesshaftigkeit des Menschen bei.

Im Periodensystem der Elemente steht Kupfer bei den sogenannten Übergangselementen. Es ist verhältnismäßig weich, daher gut formbar, und gleichzeitig sehr zäh. Reines Kupfer besitzt eine starke antibakterielle und antivirale Wirkung, weshalb etwa in der Lebensmittelproduktion – denken Sie an die Herstellung von Käse, Joghurt, Bier oder Bränden – Kessel und Rohre aus Kupfer eingesetzt werden. Kupfer kann ebenso als Katalysator dienen: Marmelade, die im Kupfergefäß gekocht wird, geliert mit weniger Zucker und ist dennoch länger haltbar; die Früchte behalten ihre Farbe. Und in einer kupfernen Schlagchüssel steif geschlagen, wird Eischnee zwar nicht so rasch fest, bleibt aber länger stehen, was zugleich die

Gefahr des „Überschlagens“ minimiert. Darüber hinaus wird Kupfer für seine hohe Leitfähigkeit geschätzt. Heizungsrohre, Stromleitungen und elektrische Bauteile bestehen häufig daraus oder enthalten zumindest einen Anteil Kupfer, ebenso wie – und hier landen wir wieder bei der Verarbeitung von Lebensmitteln – Kochtöpfe, Bratpfannen, Bräter und Backformen.

Schnell und sparsam. Kupfer begeistert

Professionelle Köch*innen würden sagen: Die Superheißfähigkeit von Kupfer ist das Leiten und Verteilen von Wärme. Das Edelmetall nimmt Hitze unmittelbar auf und gibt sie ohne Umwege an das Gargut weiter; die zugeführte Wärme wird über die gesamte Fläche verteilt und nicht nur der Topfboden, sondern der gesamte Topfkörper bis unter den Rand mit aufgeheizt. So kann das Kochen in kupfernen Töpfen sogar bessere, das heißt geschmackvollere und aromatischere Ergebnisse liefern, da gerade empfindliche Speisen (Reisgerichte, Fisch, Eintöpfe, Polenta, Geschmortes) darin gleichmäßiger garen; Fonds und Saucen lassen sich aufs Beste einreduzieren. Und, von großem Vorteil, wenn es um punktgenaues Zubereiten geht: Einmal vom Herd gezogen, bricht der Kochprozess