

Fünf Fragen an Dr. Lutz Klippe, Product Innovation Manager bei SCHOTT CERAN®**Sie sind als Product Innovation Manager ganz nah an den Trends. Was sind die aktuellen Entwicklungen bei Glaskeramik-Kochflächen?**

Die Küche gewinnt als Lebensraum immer mehr an Bedeutung und ist Ausdruck von Funktionalität und Lifestyle. Das Design bei den Kochflächen wird deshalb immer wichtiger. Um Trends frühzeitig aufzuspüren, führen wir regelmäßig Trendstudien, wie z.B. Farbstudien durch. Schwarz ist und bleibt natürlich die gefragteste Farbe. Aber auch metallisches Grau und Metalleffekte generell erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Allgemein ist bei den Hausgeräteherstellern die Entwicklung zu Gerätefamilien mit gleicher Front und Farbe zu erkennen. Ein zukünftiger Trend könnte die Farbe Braun werden, da die Küchenhersteller wieder verstärkt mit Holz und Erdtönen arbeiten. Auch bezüglich der Heizarten lässt sich eine deutliche Richtung feststellen: Induktion setzt sich immer stärker durch und wird die klassische Strahlungswärme zunehmend verdrängen.

Was ist den Kunden außer einem ansprechenden Design sonst noch wichtig?

Zum einen sehen wir anhand eines wachsenden Interesses an Induktionskochflächen, das Bedürfnis der Verbraucher, schnell und energieeffizient zu kochen. Darüber hinaus zeigt sich durch den allgemeinen Klimawandel ein wachsendes Umweltbewusstsein des Verbrauchers. Basierend hierauf hat SCHOTT mit CERAN SUPREMA® eine Glaskeramik-Kochfläche entwickelt, die sich nicht nur ideal mit allen Heizarten ergänzt, sondern darüber hinaus auch die erste Kochfläche weltweit ist, die ohne die giftigen Schwermetalle Arsen und Antimon in einem patentierten Schmelzverfahren hergestellt wird.

Gibt es auch internationale Einflüsse?

Als weltweit führender Hersteller von Glaskeramik-Kochflächen beobachten wir natürlich auch die internationalen Märkte. Der Wok ist in Asien das Traditions-Kochgerät. Aber auch in der europäischen Profigastronomie findet die asiatische Küche immer mehr Einfluss. Deshalb haben wir eine SCHOTT CERAN® Kochfläche mit Wok-Kochmulde entwickelt. Passend hierzu gibt es eine spezielle Wok-Pfanne, deren Form genau auf unser Produkt

abgestimmt ist. Dies ist nur eine von vielen Produktentwicklungen, mit der wir den wechselnden Bedürfnissen unserer Kunden entsprechen.

Gibt es Neuheiten für die Reinigung von CERAN® Kochflächen?

Um die Reinigung optimal auf die Besonderheiten von CERAN® Kochflächen abzustimmen, testet und optimiert SCHOTT mit führenden Reinigungsmittelherstellern deren Produkte; so z.B. mit dem Unternehmen Vileda bei dessen Markteinführung eines speziellen Glaskeramik-Schwammes. Dieser ermöglicht es, auch stärkere Verschmutzungen, schonend zu entfernen. Der Verbraucher erhält durch ein aufgedrucktes SCHOTT CERAN® Logo die Sicherheit, ein zertifiziertes Pflegeprodukt zu verwenden.

Seit 30 Jahren sind SCHOTT CERAN® Kochflächen der Inbegriff des modernen Kochens. Was macht diesen Erfolg aus?

SCHOTT CERAN® ist der Marktführer und steht für höchste Qualität und Ästhetik. Überzeugend sind neben der Funktionalität das elegante Design und die Langlebigkeit. Zudem ist Glaskeramik mit allen Heiztechniken kombinierbar und leitet kaum Wärme nach außen ab. Das ermöglicht schnelles und energieeffizientes Kochen. Aus diesen Gründen wurden mittlerweile mehr als 90 Millionen CERAN® Kochflächen weltweit verkauft. Aber nur mit einem SCHOTT CERAN® Logo, handelt es sich auch um eine echte CERAN® Kochfläche.