

# Cooking in Style Kochen mit Stil

SCHOTT manufactures its 100 millionth Ceran® cooktop panel and transforms the kitchen into a place for encounters.

SCHOTT produziert die 100 Millionste Ceran® Kochfläche und macht die Küche zum Ort der Begegnung.

Photo | Foto: SCHOTT / Meyer

SCHOTT Ceran® is definitely in: Production of these glass ceramic cooktop panels has nearly doubled over the last five years.

SCHOTT Ceran® liegt im Trend: Die Produktion der Glaskeramik-Kochflächen konnte in den vergangenen fünf Jahren fast verdoppelt werden.

BIRGIT KRANZUSCH

Cooking is currently in and receives a great deal of media attention. But even far away from the TV cameras, more and more people are devoting a lot of their spare time to cooking. Nevertheless, the focus isn't always on elaborate recipes, but also on the kitchen as a meeting place. SCHOTT has contributed towards this development with its customized and futuristic products. Today, the kitchen is a room in which design and

In the 1970s, SCHOTT Ceran® revolutionized the stove and the kitchen. In 1980, the one millionth glass ceramic cooktop rolled off the belt.

In den 1970er Jahren revolutionierte SCHOTT Ceran® Herd und Küche, schon 1980 lief die millionste Glaskeramik-Kochfläche vom Band.

Kochen liegt im Trend und findet in den Medien starke Beachtung. Aber auch abseits der TV-Kamera ist Kochen für immer mehr Menschen Bestandteil ihrer Freizeit. Dabei geht es nicht nur um raffinierte Rezepte, sondern auch um die Küche als Ort der Begegnung. SCHOTT hat diese Entwicklung mit individuellen und zukunftsweisenden Produkten mitgestaltet. Heute ist die Küche ein Raum, in dem Design und Ästhetik eine große Rolle spielen. Das war nicht immer so. Anfang des 20. Jahrhunderts hatten Küchen vor allem eine praktische Funktion und boten wenig technischen Komfort oder Design. In der Nachkriegszeit entwickelte sich die Technik rund ums Kochen immer weiter. Elektrokochplatten avancierten zum Massenprodukt, boten aber wenig Spielraum für eine individuelle Gestaltung. Sie waren mühsam zu reinigen und besonders kratzempfindlich. Das Kochen auf Glaskeramik war zu diesem Zeitpunkt noch nicht vorstellbar.

Das änderte sich, als die Firma Imperial 1971 auf der Domotechnica die erste Ceran® Kochfläche präsentierte. Sie wurde aus dem keramischen

Werkstoff Zerodur® entwickelt, der als Spiegelträger für astronomische Teleskope zum Einsatz kam. Diese Produktinnovation leitete eine neue Epoche für die Hausgeräteindustrie ein und revolutionierte den Herd sowohl im technischen als auch im gestalterischen Sinne. Die glatte, leicht zu reinigende Kochfläche erleichterte die tägliche Arbeit, sparte Zeit beim Kochen und verlieh dem Herd und damit auch der Küche einen edlen Look.

Inzwischen hat sich SCHOTT Ceran® weltweit als wichtiges Gestaltungselement etabliert, so dass die Produktion der Glaskeramik in den vergangenen fünf Jahren fast verdoppelt werden konnte. Im Herbst stellt SCHOTT die 100-millionste Kochfläche her. „Entscheidend für diese Steigerung waren Kapazitätserweiterungen, um der hohen Nachfrage und den Qualitätsanforderungen unserer Kunden gerecht zu werden“, sagt Dr. Ioannis Kosmas, Vice President, Business Segment Glass Ceramics. „Dazu gehören automatisierte Produktionsverfahren und eine patentierte Technologie beim Schmelzverfahren, die weltweit einzigartig ist.“



Photo | Foto: SCHOTT

appearance are of major importance. This has not always been the case, however. At the beginning of the 20th century, kitchens mainly performed a practical function and offered very little technical support or design. Cooking technology continued to develop during the postwar period. Electric coil ranges became mass products, yet offered hardly any latitude for individual designs. They were also difficult to clean and extremely sensitive to scratches. Cooking on glass ceramic was hard to imagine back then.

This finally changed in 1971 when a company called Imperial presented the first Ceran® cooktop panel at Domotechnica. It was developed from the ceramic material Zerodur®, which had been used as a mirror substrate for astronomical telescopes. This product innovation marked the beginning of a new era for the home appliance industry and revolutionized the stove in terms of both technology and design. This smooth and easy to clean cooktop panel made everyday life a lot easier, saved time while cooking and gave the stove and, therefore, the entire kitchen a more luxurious look.

In the meantime, SCHOTT Ceran® has managed to become an important design element; therefore manufacturing of this glass ceramic has nearly doubled over the last five years. In the fall, SCHOTT will manufacture its 100 millionth cooktop panel. “The expansion of capacities in order to meet rising demand and the quality expectations of our customers was largely responsible for this increase,” says Dr. Ioannis Kosmas, Vice President of the Glass Ceramics Business Segment. “This included automated manufacturing techniques and a patented technology for the melting process that is unique in the world today,” he adds.

As one of the world’s leading manufacturers of glass ceramic cooktop panels, SCHOTT considers itself a provider of change to the industry. This culminates in innovative products in various colors and shapes that offer kitchen and home appliance manufacturers new possibilities in designing their appliances. This, in turn, allows them to distinguish themselves from others. Thanks to ongoing research and advanced development at the main plant in Mainz, both the designs and the materials have constantly been improved. SCHOTT intends to continue to stand out in the marketplace by offering innovative products. “Only 20 percent of all relevant households all over the world currently cook on glass ceramic, therefore, the market is still huge,” explains Stefan Marc Schmidt, Vice President of Marketing and Sales for Home Tech, and adds: “We are well positioned with trendsetting products and ultramodern technology ‘Made in Germany’. The Ceran® cooktop panel that doesn’t contain the toxic heavy metals arsenic and antimony is only one of these innovations. After all, more and more consumers are now deciding to buy products manufactured with sustainability in mind that also protect the environment. A trend that SCHOTT observed quite early and has consistently followed. <|

[katinka.merz@schott.com](mailto:katinka.merz@schott.com)

Als ein weltweit führender Hersteller von Glaskeramik-Kochflächen sieht SCHOTT seine Rolle als Impulsgeber der Branche. Das Ergebnis sind

tel der relevanten Haushalte auf Glaskeramik. Der Markt ist also noch riesig“, erklärt Stefan Marc Schmidt, Vice President Marketing und Sales Home



Appearance and design reign in modern kitchens. Ceran Cleartrans® cooktop panels provide design impulses.

In modernen Küchen regieren Ästhetik und Design. Ceran Cleartrans® Kochflächen geben dafür Gestaltungsimpulse.

Photos | Fotos: SCHOTT

Sights set on innovation: SCHOTT is constantly working to improve both the material and the design of Ceran® cooktop panels.

Innovation im Visier: Material und Design der Ceran® Kochflächen werden bei SCHOTT permanent verbessert.

innovative Produkte in verschiedenen Farben und Formen, die Küchen- und Hausgeräteherstellern neue Gestaltungsmöglichkeiten beim Gerätedesign bieten, mit denen sie sich am Markt differenzieren können. Durch Forschung und Weiterentwicklung im Mainzer Stammwerk wurden Design und Material kontinuierlich verbessert. SCHOTT will sich auch weiterhin mit innovativen Produkten am Markt beweisen. „Weltweit kocht erst ein Fünf-

Tech. „Mit wegweisenden Produkten und modernster Technologie ‚Made in Germany‘ sind wir gut aufgestellt.“ Eine Innovation ist die Ceran® Kochfläche ohne die giftigen Schwermetalle Arsen und Antimon. Schließlich entscheiden sich immer mehr Verbraucher für Produkte, die nachhaltig produziert werden und die Umwelt schonen. Ein Trend, den SCHOTT frühzeitig erkannt und umgesetzt hat. <|

[katinka.merz@schott.com](mailto:katinka.merz@schott.com)