

# Cooking in Style Cocinar con estilo

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

SCHOTT produce su placa de cocción vitrocerámica Ceran® n° 100 millones y transforma la cocina en un lugar de encuentros.

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® está en boga: en los últimos cinco años la producción de las placas vitrocerámicas de cocción casi se ha duplicado.

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.

En los años 70, SCHOTT Ceran® revolucionó las placas de cocción y las cocinas. En 1980 se habían fabricado ya 1 millón de placas de cocción vitrocerámicas.

Cocinar está de moda y recibe una atención preferente en los medios de comunicación. Pero cocinar es también cada vez más, una actividad de ocio. No sólo se preparan platos sofisticados; la cocina se utiliza también como espacio de encuentro. SCHOTT ha hecho su aportación a esta tendencia con productos personalizados y avanzados a su tiempo. Hoy en día la cocina es un lugar en el que el diseño y la estética tienen gran importancia. Esto no siempre ha sido así. A principios del siglo XX las cocinas desempeñaban, sobre todo, una función práctica y ofrecían poco confort técnico o diseño. En la postguerra, la técnica de cocinar se fue perfeccionando cada vez más. Las cocinas eléctricas se convirtieron en un producto de consumo masivo, pero daban poco juego para un diseño personalizado. Resultaban difíciles de limpiar y especialmente sensibles a las rayaduras. Por aquel entonces todavía resultaba difícil imaginarse cocinar sobre vitrocerámica.

Esto cambió cuando, en 1971, la empresa "Imperial" presentó en la Domotecnica la primera placa de cocción Ceran®. Desarrollada a partir del material cerámico Zerodur®, emplea-

do como base de espejo en telescopios astronómicos, esta innovación de producto inició una nueva era en la industria de aparatos domésticos y revolucionó el electrodoméstico cocina, tanto en su vertiente técnica como en la del diseño. La placa de cocción, lisa y de fácil limpieza, facilitaba el trabajo, ahorra tiempo al cocinar y dotaba a la cocina de una estética sofisticada.

En estos años SCHOTT Ceran® se ha consolidado en todo el mundo como elemento de diseño importante, de forma que la producción de esta vitrocerámica casi se ha duplicado en los pasados 5 años. En otoño SCHOTT fabricará la placa de cocción n° 100 millones. "Para este crecimiento han resultado decisivas las ampliaciones de capacidad, que han permitido responder a la gran demanda y a las exigencias de calidad de nuestros clientes", comenta el Dr. Ioannis Kosmas, Vicepresidente, BS Vitrocerámica. "Hemos incorporado métodos de producción automatizados y una tecnología de fusión patentada, única en el mundo."

Como uno de los líderes mundiales en la fabricación de placas vitrocerámicas de cocción, SCHOTT se considera un impulsor de cambios en el



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)

sector. El resultado son productos innovadores, en diferentes colores y formas, que ofrecen a los fabricantes de cocinas y aparatos domésticos nuevas

side Marketing y Ventas de Aplicaciones Domésticas. “Gracias a nuestros productos de referencia y a la tecnología ‘Made in Germany’ más



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

En las modernas cocinas dominan la estética y el diseño. Las placas de cocción Ceran Cleartrans® fomentan la creatividad en el diseño.

Photos | Fotos: SCHOTT

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

Con la innovación en el punto de mira: SCHOTT trabaja continuamente en la mejora del material y el diseño de las placas de cocción Ceran®.

posibilidades para el diseño de sus productos, que les permiten diferenciarse en el mercado. Gracias a la I+D de la fábrica central de Maguncia, se ha mejorado constantemente el diseño y el material. SCHOTT quiere seguir destacando en el mercado con productos innovadores. “Por ahora sólo cocina sobre vitrocerámica 1/5 de los hogares del mundo avanzado. Es decir, que el mercado es todavía gigantesco”, explica Stefan Marc Schmidt, Vicepre-

moderna, estamos bien posicionados.” La placa de cocción Ceran® sin los metales pesados tóxicos arsénico y antimonio, es una de estas innovaciones. Cada vez más consumidores eligen productos fabricados de forma sostenible y que respetan el medio ambiente. Una tendencia que SCHOTT ya detectó pronto y ha puesto en práctica desde entonces. <|

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