



New Perspective on Cooking

Kochen mit neuer Perspektive

Shiny metallic Ceran Cleartrans® cooktops in various colors now make it possible to create the link between popular lifestyle trends and modern technology.

Mit farblich differenzierten, metallisch glänzenden Ceran Cleartrans® Kochfeldern lassen sich aktuelle Wohntrends und moderne Technologie kombinieren.

CHRISTINE FUHR

Is the kitchen really only a room to prepare and store food in? At least in the developed countries, this definition alone is hardly sufficient in describing kitchens that are extremely well-furnished and used in a much more sophisticated manner. Rather than remaining purely functional, today's kitchens reflect one's own sense of identity and personal lifestyle. As this suggests, it is important to equip a kitchen with features capable of meeting even the highest demands.

Trend scouts and designers, as well as household appliance and kitchen manufacturers, are always busy thinking about new developments and trends that could hit the kitchen in the years to come. Besides the surfaces of kitchen furniture, several other considerations play an important role. To begin with, esthetic and emotional, but also technical-functional aspects and, thirdly, the quality and instrumentation of the appliances need to be considered. For manufacturers of kitchens and household appliances, this means being able to stand out and present an attractive appearance, rather than looking uniform or only average.

Die Küche – ein Raum zur Zubereitung und Lagerung von Speisen? Diese Definition allein reicht zumindest in den Industrieländern nicht, um der sehr viel differenzierteren Nutzung und Ausstattung einer Küche gerecht zu werden. Statt reine Funktionsanlage zu sein, spiegelt die Küche heute vielmehr Individualität und persönlichen Lebensstil wider. Entsprechend wichtig ist ihre Einrichtung, die in jeder Hinsicht hohe Ansprüche erfüllen soll. Trendforscher, Designer und Hausgeräte- sowie Küchenhersteller machen sich permanent Gedanken, wie Entwicklungen und Trends im Bereich der Küche in den nächsten Jahren aussehen könnten. Neben der

Oberfläche der Küchenmöbel spielen auch andere Aspekte eine wichtige Rolle: erstens ästhetisch-emotionale, zweitens technisch-funktionale Gesichtspunkte sowie, drittens, die Qualität der Geräteausstattung. Sowohl für den Endverbraucher, als auch für die Hersteller von Küchen und Hausgeräten bedeutet dies, Differenzierung und edle Anmutung statt Uniformität und Standard.

Hochwertige Technologie
und dezente Ästhetik im Trend

Wie Marktstudien in Europa über die Nutzung von Beheizungstechnologien ergaben, setzt sich bei den Kochgeräten das Kochen per >

Top quality technology and discreet esthetics set the trend

According to market research from Europe on how heating technologies are used, induction cooking appliances are preferred over typical electric cooking systems. Having sold more than 80 million glass ceramic cooktops and ranked as the global market leader for over 35 years, SCHOTT manufactures Ceran® cooktops not only for conventional electric and gas cooking, but also for use in induction cooking units.

All in all, SCHOTT covers a broad spectrum of products that include black, white and gray glass ceramic cooktops. When it comes to patterns, discreet appearances involving

Induktion gegenüber klassischen Elektroheizungssystemen durch SCHOTT, weltweit mit über 80 Millionen verkauften Glaskeramik-Kochflächen und seit über 35 Jahren Weltmarktführer, fertigt neben Ceran® Kochflächen für konventionelle Elektro- und Gasbeheizung schon viele Jahre auch solche für Induktionsherde. Insgesamt bietet SCHOTT mit der schwarzen, weißen und grauen Glaskeramik-Kochfläche ein breites Produktspektrum. Bei den Dekoren liegt

dezenzte Ästhetik mit metallisch, elegant und edel wirkenden Farbtönen voll im Trend. SCHOTT hat vor diesem Hintergrund für seine schwarzen Glaskeramik-Kochflächen Ceran® Flash Colors entwickelt, deren metallisch schimmernde Farbtöne ein breites Spektrum an Designalternativen ermöglichen.

Die Ceran® Produktfamilie wurde nun mit der transparenten Variante Ceran Cleartrans® um eine völlig neuartige Glaskeramik-Kochfläche

DEALERS REACT POSITIVELY

Feedback on the market introduction of Ceran Cleartrans® from the French market, for example

HÄNDLER REAGIEREN POSITIV

Feedback zur Markteinführung von Ceran Cleartrans® am Beispiel des französischen Marktes

Photo | Foto : SCHOTT/C. Costard

“We are optimistic that this product will become a success. Combining the attractive and unique design of Ceran Cleartrans® with high-quality induction technology was a very smart idea.” *(Boulangier)*

„Wir sind optimistisch, was den Erfolg des Produkts betrifft. Es ist sehr intelligent, das edle, besondere Design von Ceran Cleartrans® mit hochwertiger Induktionstechnologie zu kombinieren.“ *(Boulangier)*

“Ceran Cleartrans® clearly follows the trend towards aluminum and stainless steel.” *(Arthur Bonnet)*

„Ceran Cleartrans® folgt ganz klar dem Trend zu Aluminium und Edelstahl.“ *(Arthur Bonnet)*

metallic, elegant and attractive looking color shades are now in. For this reason, SCHOTT developed Ceran® Flash Colors for its black glass ceramic cooktops. These metallic glimmering color shades offer a wide variety of new design alternatives. The Ceran® product family has now been extended to include Ceran Cleartrans®, a completely unique glass ceramic cooktop with a high quality metallic look.

With this innovation, SCHOTT Home Tech is continuing to live up to its philosophy of »offering a unique product for every brand«. At its core, Ceran Cleartrans® is a transparent glass ceramic that one can see through. A multitude of design possibilities exist because of the various colors and textures that can be applied to the top surface with various intensities.

in edlem Metall-Look erweitert. SCHOTT Home Tech führt mit seiner Innovation konsequent die Philosophie »Jeder Marke ihr individuelles Produkt« fort. Ceran Cleartrans® basiert auf einer transparenten Glaskeramik, durch die man durchsehen kann. Vielfältige Kombinationsmöglichkeiten entstehen dadurch, dass verschiedene Oberseitenfarben und Texturen in unterschiedlicher Intensität aufgetragen werden. Dadurch können völlig verschiedenartige und

individuelle Anmutungen realisiert werden. Die untere Seite erhält dabei eine sogenannte »Clear metal glam« Beschichtung, die aus Edelmetallen wie Gold und Platin besteht. Auf der Oberseite sind unterschiedliche Dekorfarben möglich, die jeweils unterschiedliche Eindrücke hinterlassen. In der Summe können damit – elegant und edel – ein Spiegel-, Metall- und 3D-Effekt auf der Kochfläche erzielt werden. Diese Innovation unterscheidet sich damit ästhetisch >



“Fine design combined with high quality technology.” *(Darty)*

„Edles Design kombiniert mit hochwertiger Technologie.“ *(Darty)*

“Fits in perfectly with all of the various styles of kitchens, from traditional to modern.” *(Hardy Inside)*

„Passt prima zu allen verschiedenen Küchenstilen, von traditionell bis modern.“ *(Hardy Inside)*



Photo | Foto : Siemens-Elektrogeräte

Thanks to virtually any combination of upper surface colors, precious metal coatings and pattern colors, customers can achieve unmistakable products with Ceran Cleartrans®.

Durch beliebige Kombination von Oberseitenfarbe, Edelmetallbeschichtung und Dekorfarbe können Kunden mit Ceran Cleartrans® unverwechselbare Produkte realisieren.



Photo | Foto : GE/Monogram®

This makes it possible to create completely different, unique impressions. A so-called »Clear metal glam« coating that consists of precious metals, such as gold and platinum, is applied to the bottom side. A variety of decorative colors create different looks by printing on the top surface. All in all, elegant and attractive reflective, metallic and 3D effects can be achieved on the surface of a cooktop. This innovation differs significantly from the look of a conventional cooktop panel. Thanks to the numerous combinations possible and considerable freedom when it comes to selecting designs, a wider variety of unique products can be created.

Thanks to the transparency and smooth, nub-free underside, the displays that show functions can be integrated much more easily. This represents the second distinguishing feature of Ceran Cleartrans®. To do so, a semi-transparent metal coating that makes it possible to display functions is applied to the display area. Visualization of the displays can be achieved with the help of various LED colors. As this suggests, blue, green or white elements replace red-colored function displays. SCHOTT expects to see such displays become more and more popular in the future.

They offer customers in the household appliance industry the opportunity to make a name for themselves on the market, due to the unique design and appearance of their products. This results in polarization and means the worlds of the product and the brand can be emotionalized by using color. It enables the manufacturers to develop innovative, brand-specific products, to strengthen their image and generate sustained competitive advantages.

Growth in the future

SCHOTT continually strives to advance the development of its glass ceramic hob tops, as well as the entire cooking system, and is an innovative partner to the household appliance industry. The latest developments, such as Ceran® Flash Colors or the transparent glass ceramic cooktop panel, Ceran Clear-

signifikant von der konventionellen Glaskeramik-Kochfläche. Durch die Kombinationsmöglichkeiten und einen höheren Freiheitsgrad bei der Designwahl lassen sich vielfältigere und einzigartige Produkte gestalten.

Dank der Transparenz und der glatten, noppenfreien Unterseite können künftig – und dies ist der zweite Differenzierungsaspekt – Displays zur Funktionsanzeige vielseitiger integriert werden. Hierfür wird im Displaybereich eine semitransparente Metallbeschichtung angebracht, die das Anzeigen von Funktionen ermöglicht. Eine Visualisierung des Displays kann mit unterschiedlichen LED-

Farben realisiert werden, das heißt: Displays in blau, grün oder weiß ersetzen rot-farbige Funktionsanzeigen. Bei SCHOTT wird davon ausgegangen, dass in Zukunft verstärkt solche Displays zum Einsatz kommen. Dadurch wird Kunden aus der Hausgeräteindustrie eine Möglichkeit offeriert, sich durch individuelles Design und Ästhetik ihrer Herde am Markt zu profilieren. Dies schafft Unverwechselbarkeit, Produkt- und Markenwelt können farblich emotionalisiert werden. Es ermöglicht den Herstellern, markenspezifisch innovative Produkte zu entwickeln, ihr eigenes Image zu



trans®, underscore the innovative capabilities. New products provide customers with a variety of ideas on design combinations and innovative control panel options that can be executed particularly well with Ceran Cleartrans®.

There will be more to come from the Ceran Cleartrans® product family in the future. SCHOTT Ceran® continues to act consistently towards prosecuting its claim »Never stop inventing«.

< |

lutz.klippe@schott.com

The shiny, metallic Ceran Cleartrans® glass ceramic cooktop surfaces allow for functional displays to be integrated in a variety of different ways.

Die metallisch glänzenden Ceran Cleartrans® Glaskeramik-Kochflächen ermöglichen die vielseitige Integration von Funktionsanzeigen.

stärken und nachhaltig Wettbewerbsvorteile aufzubauen.

In Zukunft Zuwachs

SCHOTT entwickelt seine Glaskeramik-Kochflächen und das gesamte Kochsystem konsequent weiter und ist innovativer Partner der Hausgeräteindustrie. Neueste Entwicklungen wie Ceran® Flash Colors oder die transparente Glaskeramik-Kochfläche Ceran Cleartrans® unterstreichen

die Innovationskompetenz. Durch neue Produkte erhalten die Kunden vielfältige Ideen für gestalterische Kombinationsmöglichkeiten und innovative Bedienfeldoptionen, die insbesondere mit Ceran Cleartrans® umsetzbar werden. Von der Produktfamilie Ceran Cleartrans® wird in Zukunft noch mehr zu erwarten sein. Damit verfolgt SCHOTT Ceran® seine Philosophie »Never stop inventing« konsequent weiter.

< |

lutz.klippe@schott.com



Photo | Foto : BSH/Thermador

INDUCTION COOKING: EXACT AND FAST

Induction cookers function completely differently than conventional electric ranges. The difference can be seen as soon as the cooking zones are turned on. With an induction cooker, there are no heating elements that begin to glow. However, once a pot containing food is placed on the hob top, the heat is transferred to exactly where it is needed: the base of that pot. A conductive coil that creates an alternating magnetic field lies underneath the cooking surface. This, in turn, induces a turbulent flow, when special dishes made of ferromagnetic material are used. The metal of the pot heats up and transfers this heat into the food being cooked. Advantages include precise metering of how heat is added and fast response times in adjusting settings. The cooktop panel generally remains relatively cool, because the panel itself does not heat up. Nevertheless, even in induction cookers, extremely high temperatures can result on top of the glass ceramic cooktop panels. Temperatures can exceed 500°C with high-performance systems or in the event that a pot is left on the cooker. In such cases, perhaps one would be well-advised not to refer to induction cooking as cold cooking.

< |

INDUKTIONSHERD: PRÄZISE UND SCHNELL

Induktionsherde funktionieren völlig anders als konventionelle Elektroherde. Der Unterschied zeigt sich, sobald man die Kochzonen einschaltet: Beim Induktionsherd glühen keine Heizkörper auf. Doch wenn ein Topf mit Inhalt auf dem Kochfeld steht, wird die Hitze dorthin gebracht, wo sie tatsächlich gebraucht wird: in den Topfboden. Unterhalb der Kochfläche befindet sich eine stromdurchflossene Spule, die ein magnetisches Wechselfeld erzeugt. Dieses wiederum induziert in speziellem Geschirr aus ferromagnetischem Material Wirbelströme, die das Metall des Topfes und von dort durch Wärmeübertragung das Kochgut aufheizen. Vorteile sind eine präzise Dosierung der Wärmezufuhr und eine schnelle Reaktionszeit bei Änderung der Einstellungen. Und die Kochfläche bleibt im Normalfall relativ kühl, da sie selbst nicht aufheizt. Allerdings können auch bei Induktionsherden beträchtliche Temperaturen auf der Glaskeramik-Kochfläche entstehen. Bei Hochleistungssystemen oder einem leerkochenden Topf ist es möglich, dass Temperaturen von über 500°C auftreten. Von kaltem Kochen kann man demnach nur bedingt sprechen.

< |