

BergHOFF®

CromoTanium®

Na przestrzeni ostatnich kilku lat producenci naczyń do gotowania napotkali wiele trudności, zwłaszcza jeśli chodzi o szybki wzrost cen stali nierdzewnej. Decydującym czynnikiem okazał się przy tym stały wzrost cen niklu – podstawowego komponentu stali nierdzewnej, dzięki któremu posiada ona swe unikalne właściwości.

Tylko od stycznia 2006 r. do marca 2007 r. cena niklu wzrosła **ponad trzy razy**, zaś prognozy analityków wskazują na utrzymanie się tego trendu. Oznacza to, że wzrost zapotrzebowania na ten metal jest znacznie większy od jego wydobycia.

Ponieważ firma BergHOFF Worldwide nieustannie podąża za nowymi trendami pojawiającymi się w branży produkcji naczyń i akcesoriów kuchennych, jej specjaliści prowadzą systematyczne badania nad nowymi materiałami i technologiami produkcji nowoczesnych wyrobów do kuchni. Proces produkcji jest przy tym poddawany regularnym modyfikacjom, zmianom i udoskonaleniom po to, aby sprostać wysokim wymaganiom współczesnych konsumentów.

W związku z tym jakiś czas temu firma **BergHOFF Worldwide** rozpoczęła wytwarzanie naczyń do gotowania i akcesoriów kuchennych z nowego materiału, który nie zawiera niklu lecz niewielką ilość tytanu – nosi on nazwę **CromoTanium®**.

Nowa nierdzewna stal **CromoTanium®** charakteryzuje się tymi samymi zaletami, co stal nierdzewna 18/10 (odporność na korozję, długowieczność, bakteriostatyczność, łatwość czyszczenia, podatność do mycia w zmywarkach). Brak niklu rekompensowany jest zwiększeniem procentowej zawartości chromu, (z 18 do 21%) i dodaniem tytanu, co z kolei zapewnia dodatkową ochronę przed korozją, zwłaszcza w wysokich temperaturach. **(Od dawna już wiadomo, że tytan jest substancją nieszkodliwą biologicznie, dzięki czemu doskonale nadaje się do produkcji sprzętu dla przemysłu spożywczego oraz dla celów chirurgii regeneracyjnej.)**

W porównaniu ze stalą 18/10 **CromoTanium®** wyróżnia się także właściwościami magnetycznymi oraz lepszym przewodnictwem ciepła. W naczyniach wykonanych z nowego stopu podgrzanie na kuchence indukcyjnej 2 l wody do temperatury 100 stopni zajmuje o blisko jedną trzecią mniej czasu niż podgrzanie tej samej ilości wody w naczyniach ze stali 18/10. Dzięki temu materiał ten jest idealny do produkcji naczyń kuchennych i doskonale wpisuje się w światowy trend oszczędzania energii! Z tego też powodu przyrządzanie potraw na kuchence indukcyjnej jest szybsze o 30%.

BergHOFF®

Ta nowa, rewolucyjna stal, która została opatentowana przez firmę BergHOFF, gwarantuje wysoką jakość oraz liczne zalety eksploatacyjne. Produkty z **CromoTanium®** nie tracą formy, są długowieczne, łatwe w obsłudze i czyszczeniu, a ponadto bardzo estetyczne w wykonaniu. Co więcej materiał ten gwarantuje wysoką neutralność chemiczną wobec jedzenia (nie poddaje się bowiem działaniu kwasów zawartych w żywności), nie zmienia koloru potraw, nie wywołuje obcych zapachów i nie pozostawia posmaku.

