



**FEUERFEST
IST NICHT GLEICH FEUERFEST.**

**ANNABURG CORDOFLAM – EINE BESONDERE
MASSE, DIE EXTREMEN TEMPERATUR-
SCHWANKUNGEN WIDERSTEHT.**

Convenience-Produkte direkt auf der Gasflamme erhitzen oder glühend heißes in Eiswasser abschrecken. Egal ob elektrische Herdplatte, Induktionskochfeld, Gasherd, Rechaud oder Backröhre: Köche werden Annaburg CORDOFLAM lieben und können „Temperaturexperimenten“ freien Lauf lassen.

Annaburg CORDOFLAM ist eine Weiterentwicklung herkömmlicher Feuerfest-Produkte. Die Kombination aus edlen, reinen Rohstoffen resultiert in einem äußerst niedrigen Wärmeausdehnungskoeffizienten mit sehr hoher thermischer Wechselbeständigkeit.

Regelmäßige Thermoschocktests im hauseigenen Labor mit einem plötzlichen Abkühlen von 400°C auf 0°C beweisen die hohe Temperaturresistenz.

Speisen aus dem Gefrierfach können so direkt auf der Herdplatte oder offenen Gasflamme aufgetaut und gegart werden – zur besseren Wärmeverteilung wird ein Flammensieb oder Alurondell empfohlen.



PORZELLAN GmbH

**FIREPROOF
IS NOT LIKE FIREPROOF.**

**ANNABURG CORDOFLAM – A SPECIAL RAW
MATERIAL COMPOSITION, ALLOWING FOR
EXTREME TEMPERATURE VARIANCES.**

Convenience products heated direct on the open flame or plunged red hot into ice water. No matter if used on electric plates, induction plates, gas rings, plate warmers with open flame or electric ovens, Chefs will love Annaburg CORDOFLAM and its ability for temperature experiments.

Annaburg CORDOFLAM is advancement on traditional fireproof products. The combination of precious pure raw materials results in an extreme low heat expansion coefficient allowing very high thermal shock changes.

Regular thermal shock tests in the Annaburg laboratories with sudden cooling down from 400°C to 0°C prove the high temperature resistance.

Food from the freezer can be placed for thawing or cooking direct on to electric plates or gas rings. For more efficient heat distribution a flame sieve or Alurondell is recommended.



**PRODUKT
EIGENSCHAFTEN**

ULTRARESISTENT

Schocktests mit Abkühlung von 400°C auf 0°C belegen die eminente Resistenz gegenüber Temperatur.

400°C UND VIEL MEHR

Durch die progressive Erwärmung werden Lebensmittel schonend gegart.

MIKROWELLENGEEIGNET

Schnelles Aufwärmen ohne Geschmacksveränderungen.

WARMHALTEND

Das Geschirr gibt die Temperatur über längere Zeit an die Speisen ab.

HYGIENISCH

Weder Bakterien, Fett noch Gerüche werden aufgenommen.

SPÜLMASCHINENSICHER

Einfache Reinigung ist durch die glatte Oberfläche ohne weiteres möglich.

UNIVERSELL EINSETZBAR

Geeignet für elektrische Herdplatten, Induktionskochfelder, Gasherde, Rechauds oder Backröhren.

HINWEIS ZUM BESTECKABRIEB

Durch die hohe Qualität des Rohstoffes, kann es beim Gebrauch metallischer Gegenstände zu Abrieberscheinungen kommen. Die Eigenschaften des Geschirrs werden dadurch in keiner Weise beeinträchtigt.

**PRODUCT
FEATURES**

ULTRARESISTENT

Thermal shock tests from 400°C to 0°C prove the eminent resistance towards temperatures.

400°C AND MUCH MORE

Food is cooking with extra care, through the progressive temperature rise.

MICROWAVE

Fast heating without loss of flavour.

TO KEEP WARM

Slow release of temperature over extended time into the food.

HYGIENE

Neither bacteria, grease or odours are absorbed into the surface.

DISHWASHER SAFE

The smooth surface allows for easy cleaning.

UNIVERSAL USE

Usable on electric heating plates, induction plates, gas rings, plate warmers with naked flame and in electric ovens.

METAL MARKING

The use of metal equipment with the high quality material of the products can result in metal marking. These metal markings do not interfere with any of the performance features of the products.



Sehen Sie das Video Watch the video

www.cordoflam.de


PORZELLAN GmbH

Torgauer Straße 60 · D-06925 Annaburg · Tel. +49 (0) 35385 32-0 · Fax +49 (0) 35385 20553
info@annaburg-porzellan.de · www.annaburg-porzellan.de