



SKK
Cast in Germany



by SKK

Induktion *Induction*

WAS IST INDUKTION Ein Induktionskochfeld funktioniert wie ein elektrischer Überträger: Es überträgt elektrische Energie in das Kochgeschirr mit Hilfe eines variierenden Magnetfeldes. Eine Spule befindet sich unter dem Kochfeld, durch die ein starker elektrischer Wechselstrom fließt. Dieser elektrische Strom produziert ein Magnetfeld. Wenn ein elektrisch leitender Topf in die Nähe des Induktionskochfeldes gelangt, induziert das magnetische Feld einen elektrischen Strom in diesen Topf. Der Topf ist jedoch kein perfekter Leiter und als Ergebnis trifft dieser Wechselstrom auf elektrischen Widerstand. Dieser elektrische Widerstand konvertiert den Strom in Hitze und der Topf, und nur der Topf, heizt sich auf. Im Normalgebrauch bleibt das Induktionskochfeld kalt genug, um es ohne Verletzungsgefahr berühren zu können.

SKK INDUKTION Alle Aluminiumguss – Produkte von SKK können auch induktionstauglich hergestellt werden. Dazu hat SKK eine innovative Technologie entwickelt, um Aluminiumguss – Produkte zu magnetisieren. Im Produktionsprozess wird eine zusätzliche Schicht aus magnetischem High – Tech Material auf die Außenfläche jedes Produktes aufgebracht, bevor die Versiegelung hergestellt wird. Dieses magnetische Material wird nicht nur auf die Böden aufgebracht, sondern auch auf die Seitenwände jedes Produktes. Dadurch erreichen Induktionsprodukte von SKK eine deutlich bessere Effizienz als vergleichbare Produkte. Der perfekt ebene Boden ist zudem auch für alle weiteren Herdarten geeignet. Diese neue Induktionstechnologie wurde für eine neue Generation von handgegossenen Aluminium – Kochgeschirr entwickelt und folgt dem zukünftigen Trend von modernen Induktionskochfeldern.

VORTEILE DER INDUKTIONSTECHNIK Induktionskochen bietet ein extrem schnelles Aufheizen, deutlich verbesserte Energieeffizienz, absolut gleich bleibende Hitze und gleichzeitig eine vergleichbare oder sogar bessere Hitzedosierung als Kochen mit Gas. Die Zeit, die benötigt wird, um einen Topf mit Wasser zum Kochen zu bringen, hängt von der Leistung des Induktionskochfeldes ab, ist aber in jedem Fall deutlich kürzer als bei Gas- oder Elektrokochfeldern. Gemäß der CEG Electric Glass Company sind „Energieeinsparungen von 40 – 70 % im Vergleich zu konventionellen Kochfelder realistisch erreichbar.“ Induktionskochfelder sind sicherer im Gebrauch, da keine offenen Flammen zur Anwendung kommen, und das Kochfeld selber maximal die Temperatur des Kochgeschirrs erreichen kann, da nur dieses erhitzt wird. Induktionskochfelder sind sehr leicht zu reinigen, da sie flach und eben sind. Verschüttete Nahrungsmittel können nicht mehr einbrennen, da das Kochfeld selber nicht heiß wird.

WHAT IS INDUCTION An induction cooker works like an electrical transformer: It transfers electrical energy into the pot, using a timevarying magnetic field. A coil of wire is mounted underneath the cooking surface, and a large alternating current is made to flow through that wire. This current creates a changing magnetic field. When an electrically conductive pot is brought close to the cooking surface, this magnetic field induces an electrical current in the pot. The metal pot is not a perfect conductor, and as a result these eddy currents encounter some electrical resistance. This resistance converts the current into heat. The result is that the metal pot, and only the metal pot, heats up. Heat is transferred from the pot to the food inside the pot by conduction. The cooking surface is designed to be a good thermal insulator, so that a minimum of heat is transferred from the pot to the cooking surface (and thus wasted). In normal operation, the cooking surface stays cool enough to touch without injury.

SKK - INDUKTION All SKK cast aluminium products can be produced for induction hobs. SKK developed a new technique to make cast aluminium products magnetic. In the production process, a further layer, made of high tech magnetic material, is attached to the outside of the pan before it gets it's coating. This magnetic material is not only put on the bottom of each product, but also up to the side walls of each pot and pan. This is why SKK induction products reach a much higher efficiency than comparable products. The perfectly flat induction base makes this cookware suitable for use on all cooktops. This special induction technique is developed for a new generation of cast aluminium cookware to follow into the future of modern induction cookers.

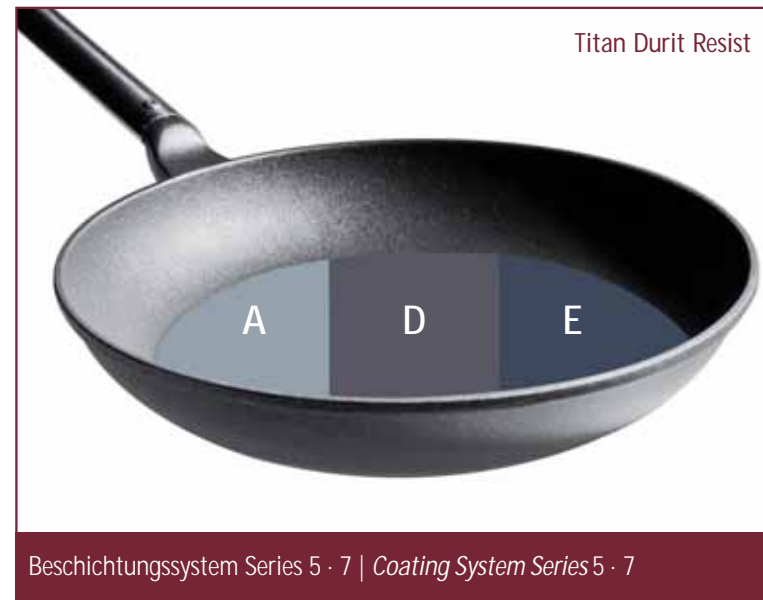
BENEFITS OF INDUCTION This form of flameless cooking has an edge over conventional gas flame and electric cookers as it provides rapid heating, vastly improved thermal efficiency, greater heat consistency, plus the same or greater degree of controllability as gas. The amount of time that it takes a pot to boil depends on the power or wattage that the induction hob is using but it is much faster than conventional electric coil or radiant cookers. According to CEG Electric Glass Company, "Induction cooking power savings of 40-70% are realistically achievable in comparison to conventional cooktops." Induction cookers are safer to use than conventional hobs because there are no open flames and the "element" itself reaches only the temperature of the cooking vessel; only the pan becomes hot. Induction cookers are also easier to clean because the cooking surface is flat and smooth, even though it may have several zones of heating induction. In addition, food cannot burn onto the cooking surface as it is not hot.

SKK's - Schritte zur ultimativen Qualität | *SKK's – Steps to Ulimate Quality*

A: Vorbehandelter Rohkörper | *Raw Body Preparation*

D: HiTech Primer | *HiTech Primer Layer*

E: Top Coat, Mehrschichtig | *Mulit Layers - Non-Stick*

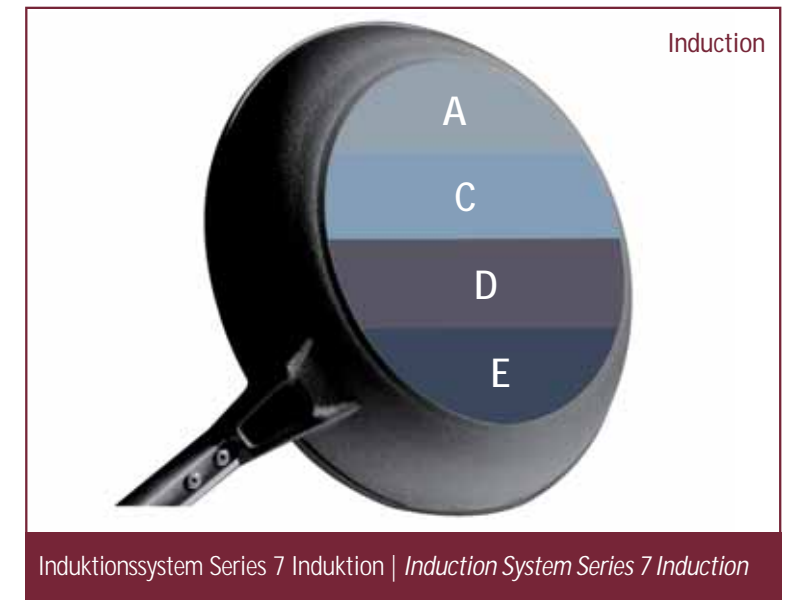


A: Vorbehandelter Rohkörper | *Raw Body Preparation*

C: Magnetisches HiTeh Material | *HiTech magnetic material*

D: HiTech Primer | *HiTech Primer Layer*

E: Top Coat, Mehrschichtig | *Mulit Layers - Non-Stick*





SKK
Cast in Germany



Herausgeber | *Publisher*

SKK Küchen- und Gasgeräte GmbH

Nettetal Strasse 172 - 180

41751 Viersen, Germany

Geschäftsführer: Anita Schnitzler, Dieter Schnitzler

Amtsgericht: Mönchengladbach

HRB 9854; Ust. ID Nr: DE119112002

Begleitende Werbeagentur | *Advertising Agency*

Werbeagentur Media Art

Inhaber: Sandra Goray

Otto-Lilienthal-Strasse 17a

46539 Dinslaken, Germany

www.agentur-mediaart.de

E-Mail: info@agentur-mediaart.de