

Interview: Ab in die Küche! Kochen auf Ceran liegt im Trend.

Interview mit Björn Weller, Marketingleiter SCHOTT AG

|Anmoderationsvorschlag:|

Die Grillsaison neigt sich ihrem Ende entgegen und nun heißt es also wieder: Ab in die Küche. Doch das ist nicht schlimm, denn schon längst haben Küchen Wohnzimmercharakter. Hier wird gelebt, gearbeitet und natürlich auch gekocht. Umso wichtiger wird daher neben der Funktionalität auch das Design. Haben uns dabei bis vor kurzem noch Fragen rund um den perfekten Grill umgetrieben, so rückt nun wieder der Herd in den Mittelpunkt. Ich spreche dazu mit Björn Weller von SCHOTT.

|Begrüßung Moderator/in:|

Guten Tag Herr Weller, ich grüße Sie.

|Begrüßung Björn Weller:|

Hallo, ich grüße Sie auch!

0:01“

1. Frage: Welche Bedeutung kommt heute der Küche innerhalb der Wohnung zu? 0:20“

Küchen sind heute der zentrale Raum innerhalb der Wohnung oder im Haus. War sie früher ausschließlich der Ort, wo gekocht wurde, so wird heute in modernen Küchen auch gelebt. Familie und Freunde kommen hier zusammen, kochen gemeinsam und treffen sich, um sich auszutauschen und Dinge zu besprechen. Die Küche ist heute ein Wohlfühlort und bildet häufig mit dem Wohn- und Esszimmer einen großen, offenen Raum.

2. Frage: Welchen Stellenwert hat heute das Design in der Küche? 0:17“

Da Küchen heute in den Wohnraum integriert sind, spielt natürlich auch das Thema Design und Lifestyle eine große Rolle. Aber neben diesen Themen sind auch Energieeffizienz und Komfort ganz wichtig. Um rundum überzeugen zu können, achten wir bei unseren Produkten daher immer auf eine gelungene Kombination aus Funktionalität und Design.

3. Frage: Wie sehen moderne Kochflächen aus? 0:17“

Schon längst haben Glaskeramik-Kochflächen die gusseisernen Kochplatten überholt. Sie sind nicht nur optisch ein Gewinn, sondern sie sind zudem auch noch praktisch, da sie sehr energieeffizient und durch ihre glatte Oberfläche leicht zu reinigen sind. Auch bieten sie eine hohe Sicherheit beim Kochen und sind praktisch in der Handhabung.

4. Frage: Was ist das Besondere an SCHOTT CERAN® Glaskeramik-Kochflächen? 0:35“

Unsere erste Glaskeramik-Kochfläche haben wir schon 1971 auf den Markt gebracht und seitdem haben wir unsere Produkte unter der Marke CERAN® kontinuierlich weiterentwickelt. Unsere Kochflächen werden nach einer speziellen Formel hergestellt, die hauptsächlich auf natürlichen Rohstoffen basiert. Wir haben weltweit die erste schwarze Glaskeramik hergestellt, die ohne den Zusatz giftiger Schwermetalle auskommt. Außerdem sind unsere Kochflächen vom TÜV Rheinland zertifiziert und mit dem Deutschen Innovationspreis ausgezeichnet worden. Unsere Produkte stehen also sowohl für hohe Ästhetik und moderne Technik als auch für Umweltbewusstsein.

5. Frage: Welche Farben und Designs liegen bei CERAN® Kochflächen im Trend? 0:22“

Durch den Trend hin zur offenen Küche entwickeln sich natürlich auch die Kochflächen immer mehr zu einem wichtigen Designelement. Abgesehen von den bekannten schwarzen Glaskeramik-Kochflächen sind daher zunehmend auch moderne Farben in unterschiedlichen Designs gefragt. Eine ganz elegante Alternative ist unsere transparent anmutende Variante, die es von hell bis dunkel in ganz unterschiedlichen Farbtönen gibt.

6. Frage: Welche Heizsysteme sind mit CERAN® Glaskeramik-Kochflächen kompatibel? 0:23“
Egal, ob Elektro, Gas oder Induktion – unsere CERAN® Glaskeramik-Kochflächen sind mit allen Heizsystemen kompatibel. Häufig wird immer zwischen ‚Kochen auf Ceran‘ und ‚Kochen mit Induktion‘ unterschieden. Das ist jedoch nicht so korrekt, denn CERAN® ist unser Markenname von SCHOTT für die Glaskeramik-Kochfläche, und, was viele nicht wissen, die moderne Induktionstechnologie funktioniert auf keinem anderen Material als Glaskeramik.

7. Frage: Wie sehen die Kochflächen der Zukunft aus? 0:41“
Ja, das ‚Internet der Dinge‘ ist auch in der Küche ein großes Thema. Damit in einer interaktiv vernetzten Welt auch das Kochen weiterhin eine große Rolle einnimmt, kommt dem Kochfeld eine zunehmende Rolle als multifunktionale Fläche zu. Sie verbindet die traditionelle Funktion des Kochens mit den modernen Funktionen eines TFT-Displays. Wir werden uns in Zukunft nicht nur das gewünschte Rezept auf unserem Kochfeld anzeigen lassen, sondern auch direkt die fehlenden Zutaten im Online-Supermarkt bestellen können. Technologisch haben wir den ersten Schritt in Richtung interaktivem Kochfeld bereits getan. Bestimmte Modelle der CERAN® Kochflächen ermöglichen schon jetzt interaktive Bedienungskonzepte. Außerdem bieten viele Farb- und Lichtoptionen eine perfekte Optik.

[Verabschiedung Moderator/in:]

Herr Weller, haben Sie vielen Dank für das Gespräch.

[Verabschiedung Björn Weller:]

Ich danke ihnen auch.

0:01“