

April 2022

Pfannen für eine bessere Zukunft

Das Thema Nachhaltigkeit ist längst fester Bestandteil unseres Alltags. Global wird an Möglichkeiten und Lösungen gearbeitet dem Klimawandel entgegenzutreten. Das Schaffen nachhaltiger Produkte ist ein Teil dieser Mammut-Aufgabe. Die Pfannen-Serie Ecolution von Fackelmann bietet nicht nur konkrete Lösungen in Sachen Ressourcenschonung, sondern setzt auch neue Maßstäbe bei Material und Herstellung. Die Pfannen bestehen zu 100% aus recyceltem Aluminium, haben die umweltfreundlichste Beschichtung, die aktuell für Pfannen verfügbar ist, und einen Griff aus überwiegend nachhaltigen Materialien. In diesem steckt ein Mix aus pflanzenbasierten und recycelten Materialien – eine Kampfansage an den Klimawandel und ein Meilenstein im nachhaltigen Produkt-Design.

Die Pfannen der Ecolution-Reihe überzeugen neben ihrer sehr guten Umweltbilanz auch optisch – in schlichtem Grau, abgerundet durch einen mintgrünen Griff, passen diese Bratpfannen in jede Küche und machen, egal ob auf dem Herd oder im Regal, immer eine gute Figur.



BU: Schlichtes Design, viel dahinter – die nachhaltigen Ecolution-Pfannen. (Foto: Fackelmann)

Ressourcenschonung, die sich sehen lassen kann

Die Ecolution-Pfannen bestehen aus 100% aus recyceltem Aluminium. Dieses Aluminium wird aus Alltagsgegenständen gewonnen, die wir alle kennen – Getränkedosen, Verpackungen oder Alufolie. Mit seinen positiven Eigenschaften bringt Aluminium viele Vorzüge im Vergleich zu anderen Materialien: Es ist leicht, lässt sich gut in eine gewünschte Form bringen, ist dennoch sehr widerstandsfähig und unempfindlich gegenüber Gasen, Licht und Gerüchen. Aluminium lässt sich nahezu vollständig und ohne Qualitätsverluste recyceln – und eignet sich damit perfekt für unsere Pfannen. Damit geben wir Aluminium nicht nur ein zweites Leben, auch der langen Abbaudauer wirken wir mit der Weiternutzung entgegen.

Reines Aluminium wird durch den Prozess der Elektrolyse gewonnen – dafür werden große Mengen Strom benötigt. Beim Recycling des Altmetalls wird jedoch bis zu 95% dieser Energie eingespart. Mit der Wiederverwertung werden also Ressourcen geschont, Mülldeponien entlastet, Emissionen reduziert und der Recycling-Prozess gefördert. Nach der Aufbereitung und Herstellung des Materials werden die Pfannenrohlinge noch beschichtet. Diese besonders langlebige Beschichtung ist nicht nur die umweltfreundlichste, die es aktuell gibt, sondern wird auch in einem CO₂-neutralen Werk produziert. Die Produktion ist Made in Turkiye – so werden sowohl lange Transportwege vermieden als auch große Mengen an CO₂ eingespart.



Recycling-Aluminiumpfannen mit Antihft-Beschichtung (#33095-33097)

In drei verschiedenen Größen (20, 24, 28 cm) bieten die Pfannen für jede Brataufgabe die richtige Lösung. Neben den umweltschonenden Materialien und der nachhaltigen Herstellung überzeugen die Pfannen selbstverständlich auch beim Einsatz am Herd. Dank ausgezeichneter Wärmeleitung wird beim Anbraten von Gemüse, Lachsfilet und Co. eine gleichmäßige Bräunung garantiert. Dank der Antihft-Beschichtung bleiben beim Braten keine Essensreste in der Pfanne kleben. Die Küchenpfannen sind für alle Herdarten inklusive Induktion geeignet und der ergonomische Griff aus pflanzenbasiertem Kunststoff ist ofenfest und hitzebeständig bis +150°C. Die Pfannen haben 5 Jahre Garantie.

Über Fackelmann

Die Fackelmann GmbH + Co. KG aus Hersbruck wurde im Jahr 1948 von Sebastian Fackelmann gegründet und baute damit auf das Geschäft von dessen Vater Heinrich Fackelmann auf, der seit 1919 als Handelsvertreter Küchenartikel verkaufte. Heute hat Fackelmann weltweit über 40 Business Units und vereint unter den Fackelmann Brands 20 Marken und über 12.000 Produkte.

Presseinformation

Artikelnummer und Bezeichnung	Bild	Maße	UVP in EUR
#33095 Recycling-Aluminiumpfanne 20 cm		ca. Ø 20 x 4 cm	24,99
#33096 Recycling-Aluminiumpfanne 24 cm		ca. Ø 24 x 4,3 cm	29,99
#33097 Recycling-Aluminiumpfanne 28 cm		ca. Ø 28 x 4,8 cm	34,99