

SCHOTT
CERAN®



Kompaktes Wissen für kompetente Beratung

Entdecken Sie die Vorteile von CERAN®.

Glaskeramik voll guter Verkaufsargumente: CERAN®

Liebe PartnerInnen im Küchenfachhandel,

ich freue mich, Sie im Namen von CERAN® begrüßen zu dürfen. Dieses Handelshandbuch markiert den Beginn einer partnerschaftlichen Reise, auf der wir gemeinsam unsere Kundschaft inspirieren und begeistern werden. Unsere Glaskeramik-Kochflächen sind das Ergebnis jahrzehntelanger Innovation und Leidenschaft für Spitzenqualität. Dieses Handbuch ist speziell darauf ausgerichtet, Sie in die Vielfalt unserer Produkte einzuführen und Ihnen das notwendige Wissen zu vermitteln, um diese erfolgreich in Ihrem Geschäft zu präsentieren.

In den folgenden Kapiteln werden wir Sie durch die Grundlagen unserer Marke, den Herstellungsprozess, die Eigenschaften von Glaskeramik und das Themenfeld Heiztechnologien führen. Sie werden einen Einblick in unser vielfältiges Portfolio erhalten und alles zu unseren Produktfamilien und Veredlungsmöglichkeiten erfahren. Außerdem werden wir Ihnen wertvolle Informationen zur Reinigung und Pflege unserer Kochflächen geben.

Warum ist dieses Wissen so wichtig? Der Handel ist aus unserer Sicht der wichtigste und entscheidende Touchpoint zu den End-KonsumentInnen. Sie im Handel sind diejenigen, die unsere Produkte präsentieren, den Wert eines Qualitätsproduktes vermitteln, Fragen dazu beantworten und letztendlich die Brücke zwischen unserer Marke und den Menschen in ihren Küchen schlagen. Ihre Rolle ist von unschätzbarem Wert: Wir glauben, dass Sie nicht einfach nur verkaufen, sondern durch Ihre Beratung auch unsere Marke repräsentieren. Deshalb soll dieses Handbuch Ihnen nicht nur helfen, KundInnen zu gewinnen, sondern auch langfristige Beziehungen aufzubauen.

Wir sind stolz darauf, Sie unterstützen zu dürfen, und freuen uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit. Bitte zögern Sie nicht, uns bei Fragen oder Anliegen zu kontaktieren.

Vielen Dank für Ihr Engagement!



Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in blue ink that reads "Jörg Wingefeld". The signature is fluid and cursive.

Jörg Wingefeld
Head of Sales & Marketing
Glass-Ceramics

Einfach finden: Inhalte im Überblick

Marke	1
Material	4
Produktion	5
Eigenschaften	6
Thermische Belastbarkeit	6
Mechanische Stärke	7
Chemische Beständigkeit	7
Nachhaltige Produktion	8
Heiztechnologien	9
Portfolio	10
Design	12
Bearbeitungsmöglichkeiten	13
Reinigung und Pflege	14
Vorteile auf einen Blick	15

Wissen im Web:

Sie können sich auch online jederzeit über CERAN® informieren und dazu beraten lassen. Hier finden Sie interessante Details, Downloads und Antworten zu allen Themen rund um die Glaskeramik:

www.schott-ceran.com/de/partner



Das Original: die Marke CERAN®

Glaskeramik-Kochflächen gibt es viele. Aber das Original ist CERAN® – eine eingetragene Marke der SCHOTT AG in Mainz. Hier wurde das Material erstmals für Kochflächen genutzt und stetig weiterentwickelt. Nur eine Kochfläche mit dem SCHOTT CERAN® Logo garantiert Ihnen einen einzigartigen Mehrwert: Qualität, die höchsten Ansprüchen und Standards gerecht wird.

- Nur eine Kochfläche mit SCHOTT CERAN® Logo ist ein Original.
- Unsere Glaskeramik setzt Standards im Bereich Qualität, Funktionalität, Design und Nachhaltigkeit – in immer neuen Produktvarianten.
- CERAN® Kochflächen sind geeignet für alle Heiztechnologien.
- Für ihre Innovationskraft und ihren kompromisslosen Qualitätsanspruch wird die Marke immer wieder ausgezeichnet.



Der Beginn einer Erfolgsgeschichte



Revolutionäre Ingenieurskunst

Die schwarze Glaskeramik-Kochfläche wurde bereits 1971 erfunden.



Anfang im All

Das neuartige Hightechmaterial war ursprünglich für den Weltraum konzipiert worden, um Raumschiffe vor der Hitze beim Erdeintritt zu schützen.



Verbreitung in aller Welt

Seit 1971 wurden weltweit über 200 Millionen CERAN® Kochfelder verkauft.

Ausgezeichnete Qualität: für Ihre KundInnen

CERAN® – Marke und Gütesiegel

Glaskeramik ist extrem hitzebeständig, besonders robust und äußerst langlebig. Die hervorragenden thermischen und mechanischen Eigenschaften werden durch das Zusammenspiel von Herstellungsprozess, spezieller Verfahrenstechnik und Originalformel von CERAN® ermöglicht.

Hightech – „Made in Germany“

Als Technologie- und Innovationsführer überzeugt SCHOTT durch Qualität „Made in Germany“. CERAN® wird in einem patentierten und ständig weiterentwickelten Schmelzprozess produziert: heute ohne Einsatz der giftigen Schwermetalle Arsen oder Antimon. Für umweltbewusste Projekte und nachhaltige Ziele, wie das Zero-Carbon-Programm, wurde SCHOTT in den letzten Jahren mehrfach ausgezeichnet.



ZERTIFIZIERT VOM TÜV RHEINLAND

SCHOTT CERAN® ist die erste und einzige TÜV-zertifizierte Glaskeramik-Kochfläche.



MARKE DES JAHRHUNDERTS

Ausgezeichnet mit dem Deutsche Standards Marken Award 2022.



INTERIOR INNOVATION AWARD

Ausgezeichnet als „Best of Best“ beim Interior Innovation Award 2022.



iF GOLD AWARD

CERAN EXCITE® – die Lichtinnovation für Glaskeramik-Kochfelder – erhielt 2019 das Gütesiegel des Designlabels für außergewöhnliches Design und herausragende Leistungen: in der Disziplin „Produkt“ in der Kategorie „Küche“.



ICONIC AWARDS INTERIOR INNOVATION

CERAN Miradur® – die erste kratz-feste Glaskeramik-Kochfläche der Welt – erhielt als Iconic Awards Interior Innovation 2017 das Prädikat „Best of Best“.



Innovation von Anfang an: CERAN® Meilensteine

1971

Start der Produktion und Präsentation der **ersten Glaskeramik-Kochfläche von CERAN®** auf der Domotechnica.

1995

Vorstellung von CERAN® Kochflächen für die **Gasanwendung** und Möglichkeiten für **mehrfarbige Dekoration**.

2005

Produkteinführung von CERAN CLEARTRANS® – einer **transparenten Glaskeramik-Kochfläche**, die individuelle Designs sowie die Integration hochauflösender TFT-Displays und mehrfarbiger Lichtanzeigen ermöglicht.

2008

Produkteinführung von CERAN HIGHTRANS® eco – der **ersten umweltfreundlichen Glaskeramik-Kochfläche**, die ohne die giftigen Schwermetalle Arsen und Antimon hergestellt wurde.

2015

Produkteinführung von CERAN ARCTICFIRE® – für **weiße Lichtlösungen**.

2016

Produkteinführung von Miradur® – der **ersten kratzresistenten Glaskeramik-Kochfläche** der Welt.

2018

Einführung des Portfolios CERAN EXCITE® – mit verschiedenen schwarzen Glaskeramiken, die **innovative und smarte Lichtlösungen** ermöglichen.

2021

Produkteinführung von Luminoir® – einer **tiefschwarzen Glaskeramik-Kochfläche**, die dennoch brillante und **farbechte Lichtlösungen** im Kochfeld ermöglicht. Insbesondere weißes und blaues Licht scheinen heller und klarer als je zuvor hindurch.

Heute

Europas größtes und modernstes Forschungszentrum in Mainz

- Mit mehr als **600 Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern**, die an technologischen Innovationen arbeiten
- Mit mehr als **160 Patentfamilien** für CERAN®
- Mit über 200 Millionen verkauften Kochfeldern seit 1971 die **meistverkaufte Glaskeramik-Kochflächen-Marke der Welt**



Das Material: vielseitige Glaskeramik

Einzigartiges Material

Glaskeramik entsteht durch den sogenannten Keramisierungsprozess – erst durch ihn wird Glas zu Glaskeramik. Er verbindet die besten Aspekte von Glas und Keramik und führt sie zu einer neuen Materialklasse zusammen.

Für jede Heizart

Die CERAN® Glaskeramik-Kochfläche kann mit allen Heiztechnologien kombiniert werden: Elektrostrahlung, Gas und Induktion – je nach Wunsch Ihrer KundInnen.

Für große Hitze

CERAN® Kochflächen sind extrem hitzebeständig und halten Temperaturschwankungen stand, ohne sich auszudehnen.

Für starke Beanspruchung

Glaskeramik-Kochflächen von CERAN® zeichnen sich durch ihre Robustheit aus, sind besonders stoßfest sowie beständig gegen Säuren, Laugen und andere chemische Einflüsse.

Für jeden Stil

KundInnen können die Art der Glaskeramik-Kochfläche wählen – und haben darüber hinaus zahllose klassische und moderne Designoptionen zur Individualisierung.

Für ein modernes Kocherlebnis

In der Glaskeramik-Kochfläche stecken viele High-tech-Features, z. B. für Lichtlösungen und Displays. Damit wird das Kochen nicht nur besonders einfach, sicher und smart, sondern immer auch zu einem kleinen oder großen Erlebnis.

Ein Wort zum Wort „Ceran“

Der Begriff „Ceran“ ist ein geschützter Markenname der Firma SCHOTT, die schwarze Glaskeramik-Kochfelder zuerst auf den Markt gebracht hat. Der Markenname „CERAN®“ wird fälschlicherweise unter dem Begriff „Ceranfeld“ für schwarze Elektrokochfelder aus Glaskeramik genutzt, da SCHOTT viele Jahre der einzige Anbieter war.



Sie möchten mit noch mehr Hintergrundwissen und technischen Details zum Material beraten? Auf den folgenden Seiten erfahren Sie mehr.

Modernste Herstellung: wegweisender Prozess

Alles beginnt mit einer streng geheimen Mischung hochwertiger Mineralien. Diese wird auf 1.600 °C erhitzt und das Glasgemenge wird auf eine bestimmte Dicke gewalzt. Nachdem die Temperatur des Glases langsam auf unter 100 °C gesenkt wurde, werden die Scheiben zugeschnitten. Anschließend folgen das Schleifen, Waschen und individuelle Bedrucken.

Eine erneute Erhitzung auf 900 °C macht das Glas – durch eine veränderte molekulare Zusammensetzung und eine teilweise Kristallisierung – zu dem, was wir Glaskeramik nennen. Diese fühlt sich an wie Glas, verfügt aber über die Hitzebeständigkeit und Robustheit von Keramik.

CERAN® Glaskeramik wird so nachhaltig, ressourcenschonend und sozial verantwortlich wie möglich produziert. Das heißt, dass die Qualität der Produkte genauso wichtig ist wie die Art und Weise der Herstellung.

Schritt für Schritt wird aus Rohstoffen ein Hightechprodukt



1 Die spezielle Rohstoffmischung wird zur Glasschmelze erhitzt.



2 Das flüssige Rohglas wird auf die richtige Dicke gewalzt.



3 Das Glas wird kontrolliert heruntergekühlt.



4 Das Glas wird geschnitten und vor der Weiterverarbeitung inspiert.



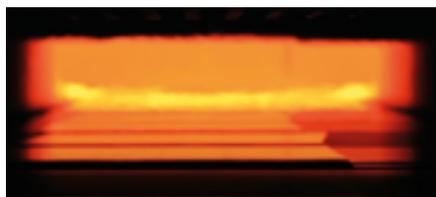
5 Die Kochfläche wird auf Wunschmaß zugeschnitten.



6 Die Kanten werden geschliffen und weiter veredelt.



7 Die Kochfläche wird individuell bedruckt und immer mit einem SCHOTT CERAN® Logo versehen.



8 Bei 900 °C im Ofen erfolgt die Keramisierung, durch die die robuste Glaskeramik entsteht.



9 Vor Auslieferung wird die finale Qualitätskontrolle durchgeführt.

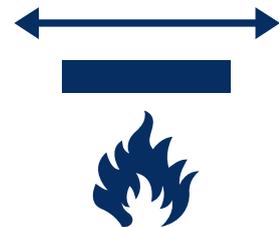
Besondere Eigenschaften: bereit für tägliche Herausforderungen

Thermische Belastbarkeit

Null-Ausdehnung

Nahezu alle Materialien dehnen sich bei steigender Temperatur aus und ziehen sich beim Abkühlen wieder zusammen. Die Auswirkungen sind Spannungen und Materialabnutzung, wodurch es zu Rissen oder Brüchen kommen kann.

Dank der kristallinen Struktur weist CERAN® praktisch einen Null-Ausdehnungskoeffizienten auf. Die Glaskeramik-Kochfläche dehnt sich beim Erhitzen nicht aus, es entstehen keine Spannungen und bis zu einer bestimmten Temperatur-Zeit-Belastung besteht keine Bruchgefahr.



Hohe Temperaturdifferenzbeständigkeit

Die Temperaturdifferenzbeständigkeit beschreibt die Fähigkeit des Kochfeldes, Temperaturunterschieden zwischen der heißen Kochzone und dem kalten Rand des Kochfeldes (Raumtemperatur) standzuhalten, ohne zu brechen.

Mit nur 4 mm Stärke sind CERAN® Glaskeramik-Kochflächen äußerst hitzedurchlässig und leiten die Heizenergie direkt ans Kochgefäß weiter. Die Bereiche um die Kochzonen bleiben dabei relativ kühl – gerade auch im Vergleich zu anderen Materialien, wie Edelstahl oder Kupfer.

Achtung: Dennoch muss mit Hitzeentwicklung in den Randbereichen gerechnet werden. Die Temperaturen während langer Kochzeiten mit Strahlungswärme können leicht 500 °C überschreiten, während die Temperaturbelastung bei Induktionskochfeldern vergleichsweise geringer ist.



Hohe Beständigkeit gegen Temperaturschocks

Die thermische Schockbeständigkeit beschreibt die Fähigkeit des Kochfeldes, plötzlicher Abkühlung zu widerstehen, ohne zu brechen. Kommen z. B. kaltes Wasser oder Eiswürfel auf die heiße Oberfläche, kann die Temperatur an dieser Stelle schnell von 600 °C auf 0 °C fallen.

Die geringe thermische Ausdehnung von CERAN® Glaskeramik gewährleistet die Widerstandsfähigkeit gegen solche Temperaturschocks.

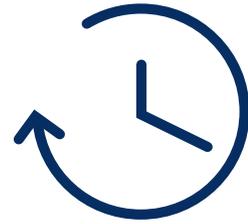


Zuverlässigkeit bei thermischer Langzeitbelastung

Durch verschiedene Kochgewohnheiten und unterschiedliche Arten von Kochgeschirr können die Temperaturen auf einem Herd stark variieren. Damit die Sicherheit gewährleistet bleibt, sollte die maximale Temperatur auf der Kochfläche 650 °C nicht überschreiten, wenn diese für 10 Stunden benutzt wird (Leerer-Topf-Test).

Die hohe Temperatur-/Zeitbelastungsfähigkeit von CERAN® Kochfeldern ermöglicht den Einsatz von allen Heizsystemen. Es ist gleichermaßen möglich, Elektrostrahlung, Induktion oder Gas zu verwenden.

Achtung: Bei sehr hohen Temperaturen könnten Aluminiumtöpfe oder emaillierte Töpfe leicht schmelzen oder auf die Oberfläche aufschmelzen, obwohl die Glaskeramik-Kochfläche selbst diese Temperaturen aushalten würde.



Mechanische Stärke

CERAN® Glaskeramik ist robust, stoßfest und besonders langlebig. Mit einer Reihe von Tests wurde gezeigt, dass CERAN® Kochflächen auch extremere Situationen im Küchenalltag überstehen, ohne dass die Stabilität des Materials darunter leidet.



Federhammertest (EN 60335-1/EN 30-1-1)

- 3 Hammerschläge pro Position
- Kraft von 0,5 Nm pro Schlag auf beliebig viele Stellen des Kochfeldes

Topfalltest (EN 60335-2-6)

- Mit Schrot oder Sand gefüllter Topf mit Kupfer- oder Aluminiumboden (Ø = 120 mm)
- Gesamtmasse von 1,8 kg
- 10-maliger Fall aus 150 mm Höhe auf jede Kochzone des Kochfeldes

Kugelfalltest (USA)

- Stahlkugel mit 50,8 mm Durchmesser und 0,535 kg Masse
- Freier Fall der Stahlkugel aus einer Höhe von 514 mm auf die Mitte des Kochfeldes

Chemische Beständigkeit

CERAN® Glaskeramik hat eine hohe chemische Belastbarkeit. So ist das Material z. B. auch mit vielen speziell entwickelten Glaskeramik-Reinigungsmitteln kompatibel, was eine einfache und schnelle Reinigung ermöglicht.



Bitte beachten Sie, dass die beschriebenen Eigenschaften spezifisch für CERAN® Glaskeramik-Kochfelder gelten und andere Materialien davon abweichende Eigenschaften haben können.

Vorausschauende Nachhaltigkeit

Weitreichendes Klimaziel

Der Umweltschutz ist seit Jahrzehnten ein erklärtes Unternehmensziel von SCHOTT. Mit Blick auf den Klimawandel wird seit 2020 ein neues strategisches Ziel verfolgt: „Klimaneutral bis 2030“.



Nachhaltige Produktion

CERAN® ist weltweit die erste schwarze Glaskeramik-Kochfläche, die umweltfreundlich hergestellt wird. Sie besteht zu 21 % aus Aluminiumoxid und zu 72 % aus Quarzsand – einem Rohstoff, der fast unbegrenzt als Wüstensand verfügbar ist. Anders als bei konventionellen Verfahren kommt außerdem eine patentierte Schmelztechnik zum Einsatz. Das spart jährlich 200t Arsen und Antimon ein. Hinzu kommen weitere Einsparungen:

- 75%** **weniger Stickoxidemissionen** seit 1990 durch katalytische und nichtkatalytische Verfahren
- 80%** **weniger Frischwasserverbrauch** seit 1989 durch geschlossene Kreislaufsysteme und Wasseraufbereitungsanlagen
- 25%** **weniger Energieverbrauch pro Tonne Glas** seit 1989 durch Oxy-Fuel-Technologie.
- 100%** **Wiederverwertung** der Scherben aus dem Produktionsprozess

Energiesparen im Haushalt

Mit nur 4 mm Stärke sind CERAN® Glaskeramik-Kochflächen äußerst hitzedurchlässig und leiten die Heizenergie direkt ans Kochgefäß weiter. Der Wirkungsgrad liegt in Kombination mit Elektrostrahlung bei über 70%, mit Induktion sogar bei über 80%, abhängig von der Leistung des Herdes. Diese hohe Energieeffizienz schont die Umwelt und senkt die Energiekosten.



Bitte beachten Sie, dass die beschriebenen Eigenschaften spezifisch für CERAN® Glaskeramik-Kochfelder gelten und andere Materialien davon abweichende Eigenschaften haben können.

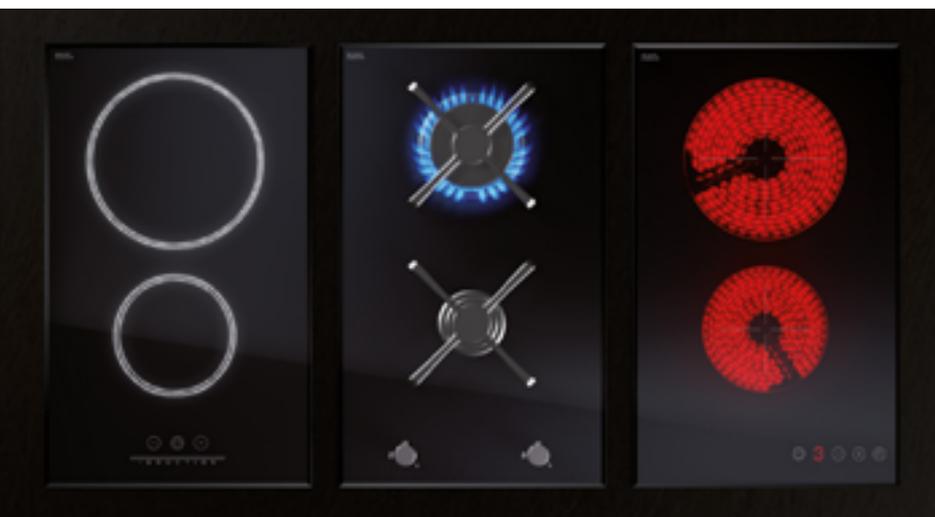
Flexibler Einsatz: für alle Arten von Heiztechnologie

Induktion

Beim Kochen mit Induktion entsteht die Hitze im Boden des magnetischen Topfes. Die Kochfläche selbst bleibt relativ kühl, rot glühende Kochzonen gibt es nicht. Das technische Prinzip: Eine Stromspule unter der Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Feld. Es induziert in Töpfen aus ferromagnetischem Material Wirbelströme, die das Metall aufhei-

zen. Die Hitze wird dann direkt an den Topfinhalt übertragen. CERAN® Glaskeramik unterstützt alle Vorteile der Induktion. Die Kochfläche ist schnell betriebsbereit, die Ankoch- bzw. Reaktionszeit ist ausgesprochen kurz und die Wärmezufuhr lässt sich sehr exakt dosieren, da die Wärmeleistung direkt in den Topf gelangt. Wird der Topf von der Kochfläche genommen, ist die Wärmezufuhr sofort unterbrochen – das ist nicht nur sicher, sondern spart auch Energie.

Achtung: Ohne Topf passiert auf der Glaskeramik-Kochfläche nichts. Von kaltem Kochen kann dennoch keine Rede sein. Je nach Kochgut und Kochvorgang können unter dem Topf Temperaturen von bis zu 350 °C erreicht werden. Bei unsachgemäßem Betrieb, beispielsweise mit einem leerkochenden (vergessenen) Topf, können auch Temperaturen von mehr als 500 °C erreicht werden.



Gas

Vor allem Küchenprofis schätzen die Vorteile von Gas – wie schnelles Erhitzen und punktgenaues Kochen. Das funktioniert in Kombination mit CERAN® optimal. Dabei ermöglicht die Glaskeramik noch einiges mehr: eine stilvoll-moderne Ästhetik, leichte Reinigung und Pflege sowie besondere Stabilität dank großer thermischer Festigkeit.

Elektrostrahlung

Elektroherde mit CERAN® Glaskeramik-Kochfeld gehören zu den Klassikern in der Küche. Typisch für diese Technologie sind die rotglühenden Kochzonen. Unter der Glaskeramik-Oberfläche befindliche Heizbänder erzeugen Hitze, die nach oben abstrahlt. Die Wärme wird homogen verteilt, die Energie effizient eingesetzt.



Passgenau für jeden Herd

Die Möglichkeiten von CERAN® Kochflächen sind so vielfältig wie die Wünsche Ihrer KundInnen. Auch im Hinblick auf die Art der Heiztechnologie. Das Material ist mit jeder von ihnen kompatibel.

Vielfalt für die Küche: CERAN® Portfolio

Die Vorstellungen davon, wie eine Traumküche beschaffen sein muss, sind sehr individuell. Für jedes Bedürfnis bietet CERAN® eine Produktfamilie, die sich ständig erweitert – ohne kreative und technologische Grenzen und mit höchstem Qualitätsanspruch.

CERAN HIGHTRANS® eco

- Schwarze Glaskeramik-Kochfläche mit roter LED-Transmission, d.h. Kochzonenbeleuchtung in Rot
- Erste Glaskeramik-Kochfläche, die ohne toxische Schwermetalle hergestellt wird
- Einsetzbar für jede Heiztechnologie
- Teil des CERAN EXCITE® Portfolios: Variante, die speziell für scharfe und fokussierte Beleuchtung mit rotem Licht entwickelt wurde

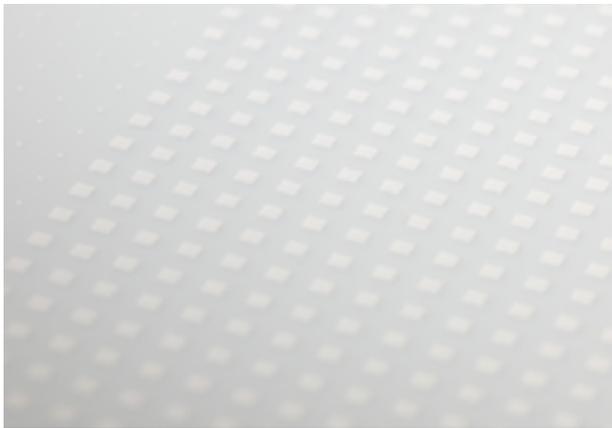


CERAN Luminoir®

- Tiefschwarze Glaskeramik-Kochfläche mit hervorragender Lichtdurchlässigkeit
- Ermöglicht die Integration von hellen und klaren Leuchtanzeigen in jeder Farbe
- Transmission von weißem und blauem Licht ist fünfmal höher als bei anderen Glaskeramiken
- Einsetzbar für jede Heiztechnologie
- Teil des CERAN EXCITE® Portfolios: ermöglicht moderne Kochzonenbeleuchtung, User Interfaces und Displays, optimiert für Lichtanwendungen in verschiedensten Formen und Farben – ohne die bisher notwendigen Beschichtungen und Filter

CERAN CLEARTRANS® (eco)

- Transparente Glaskeramik-Kochfläche für LED- und TFT-Display-Nutzung
- Diverse Kombinationen von verschiedenfarbigen Beschichtungen auf der Unterseite und Dekorationen auf der Oberseite ermöglichen unzählige Gestaltungsvarianten
- Einsetzbar nur für Induktion
- Teil des CERAN EXCITE® Portfolios: Spezielle Unterseitenbeschichtungen ermöglichen mehrfarbige Lichtanzeigen



CERAN ARCTICFIRE® (eco)

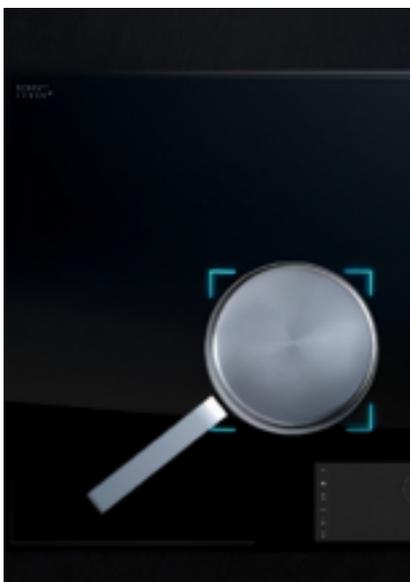
- Weiße Glaskeramik-Kochfläche in vier verschiedenen Farbnuancen, ermöglicht durch Unterseitenbeschichtungen oder eine entsprechende opake weiße Glaskeramik
- Einsetzbar für jede Heiztechnologie
- Je nach Variante können rote LEDs eingesetzt werden, entweder nur zur Restwärmeanzeige oder zusätzlich für 7-Segment-Anzeigen



Highlight: CERAN EXCITE® Lichtportfolio

Das CERAN EXCITE® Portfolio umfasst vier innovative Glaskeramiken: zwei Luminoir® Varianten und je eine Variante von CERAN CLEARTRANS® eco und CERAN HIGHTRANS® eco. Mit einer Reihe von funktionalen und ästhetischen Beleuchtungsoptionen sowie mit einer Auswahl an Beschichtungen ermöglicht CERAN EXCITE® eine intensive, intuitive und intelligente Beleuchtung für moderne Kochfelder.

- Aktive Kochzonenbeleuchtung
- Klare 7-Segment-Beleuchtung
- Hochauflösende TFT-Displays
- Ambient Lighting



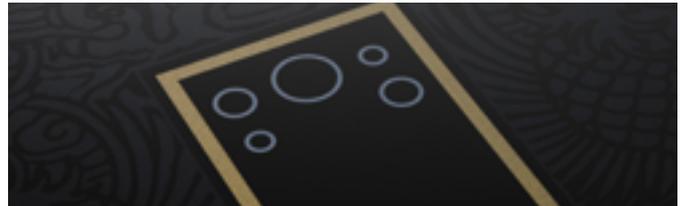
Für jeden Geschmack: anspruchsvolles Design

Das vielfältige CERAN® Portfolio bekommt durch Farben und Bedruckungen viele weitere gestalterische Möglichkeiten. Von klassischen Designs bis zum puristisch-modernen Look: genau das Richtige für jede Küche.

Ausdrucksstarke Oberflächen

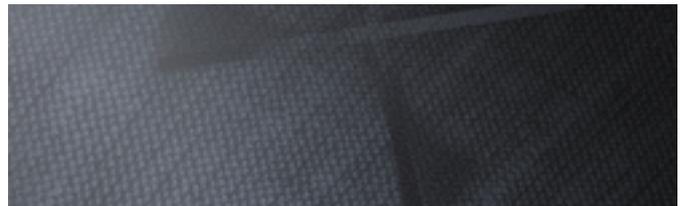
CERAN® Flash Colors

Metallisch anmutende Farben mit Glitzereffekt, die dem Kochfeld eine besondere Note verleihen



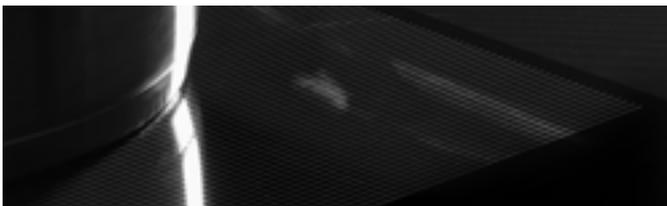
CERAN® Smooth Print

Grauer Druck von sicht- und spürbaren Texturen zur Realisierung der haptischen Wahrnehmung im Bedienbereich



CERAN® Fine Print

Technologie zur vollflächigen, pixelgenauen und individuellen Oberflächendekoration – von Fotomotiven bis hin zu Stein- oder Holzeffekten



CERAN® Still Colors

Dekorationsfarben zur deutlichen Reduzierung von Geräuschen und Abriebspuren durch Bewegung von Kochtöpfen



Extrahart: Miradur®

Miradur® ist die erste kratzresistente Glaskeramik-Kochfläche der Welt. Sie hält den mechanischen und thermischen Belastungen des Kochalltags besonders gut stand und hat einen modernen, leicht metallischen Look.

Die Beschichtung erhöht die Kratzresistenz der Kochfläche unter normalen Gebrauchsumständen erheblich. Beschädigungen können aber dennoch entstehen. Eine vollständige Freiheit von Kratzern kann rein physikalisch nicht garantiert werden.

Miradur® findet sich unter anderem bei Herstellern wie Miele als „DiamondFinish“ oder Bosch als „GlassProtect“, aber immer erkennbar an unserem Logo.

Weitere Bearbeitungsmöglichkeiten



Kantengestaltung

Kanten können mit verschiedenen Profilen, Eckradien, Fasen oder in gebogener Ausführung verarbeitet werden

Bohrungen

Eine oder mehrere Bohrungen – flexibel im Durchmesser – können in eine Kochfläche gebohrt werden, z. B. für Gasbrenner, Drehknopfsteuerungen oder Downdraft-Systeme



Ausschnitte

Innere und seitliche Ausschnitte in flexiblen Abmessungen mit weiteren Variationsmöglichkeiten durch unterschiedliche Radien



Bereit für modernes Wohnen: Downdraft-Systeme

Die Küche rückt immer mehr in den Mittelpunkt von Wohnungen – mit offenen Kochinseln und enger Verbindung zum Wohnbereich. Klassische, an der Decke hängende Dunstabzugshauben können dabei das Wohnrauminterieur stören oder die Durchsicht behindern.

Downdraft-Systeme werden verwendet, um entstandenen Dampf direkt an der Kochflächenoberfläche abzuführen, anstatt eine klassische Dunstabzugshaube über der Kochfläche zu verwenden. Der Dampf wird nach unten abgeleitet. Gängige Systeme können direkt in die CERAN® Glaskeramik integriert werden.

Tipps für den Werterhalt: Reinigung und Pflege

Eine CERAN® Kochfläche sollte optimalerweise nach jedem Kochvorgang gereinigt werden. Dafür dürfen keine kratzenden Schwämme, Scheuermittel oder chemisch aggressive Reinigungsmittel, wie Backofenspray oder Fleckenentferner, verwendet werden.

Geeignet ist ein spezieller Glaskeramik-Reinigungsschaber. Dieser ist auch die beste Wahl, wenn plötzlich Kunststoff, Alufolie, Zucker oder eine zuckerhaltige Speise auf die heiße Kochfläche kommt. Schmelzen diese Substanzen, können sie die Kochfläche beschädigen und sollten daher schnellstmöglich entfernt werden.

Ein glänzendes Ergebnis in drei einfachen Schritten



1 Für eine gründliche Reinigung zuerst die groben Verschmutzungen und Speisereste mit einem geeigneten Reinigungsschaber aus Metall entfernen.



2 Nun einige Tropfen einer geeigneten Reinigungsflüssigkeit auf die erkaltete CERAN® Kochfläche geben und mit einem Küchenpapier oder sauberen Tuch verreiben.



3 Anschließend die Kochfläche mit einem nassen Tuch abreiben und mit einem sauberen Tuch trocken nachwischen. Fertig.

Extra-Tipps: So bleibt eine CERAN® Kochfläche glänzend schön

- Kochgeschirr mit glattem Boden verwenden, um Oberflächenschäden zu vermeiden.
- Als optimale Bodendicke empfehlen sich 2–3 mm für Stahlemaille und 4–6 mm für Edelstahl mit Sandwich-Böden.
- Kochgeschirr beim Verschieben immer anheben, um Kratzer auf der Kochfläche zu vermeiden.

Achtung: Bei sehr hohen Temperaturen könnten Aluminiumtöpfe oder emaillierte Töpfe leicht schmelzen oder auf die Oberfläche aufschmelzen, obwohl die Glaskeramik-Kochfläche selbst diese Temperaturen aushalten würde.

CERAN®:

Vorteile auf einen Blick

Das Original „Made in Germany“: immer erkennbar am Logo

- CERAN® ist eine eingetragene Marke der SCHOTT AG in Mainz.
- Nur Kochflächen mit dem SCHOTT CERAN® Logo stehen für den höchsten Anspruch an Technologie, Design und Gebrauchsqualität.

Das Material: beständig und vielseitig

- Glas wird durch den sogenannten Keramisierungsprozess zu Glaskeramik und verbindet die besten Eigenschaften von Glas und Keramik in einer neuen Materialklasse.
- CERAN® Glaskeramik ist für alle Heiztechnologien geeignet: Induktion, Elektrostrahlung und Gas.

Design und Funktion: vielfältige Optionen

- Farben und Bedruckungen: Mit Dekoren, Dekorationsfarben und Texturen kann CERAN® Glaskeramik ganz individuell gestaltet werden.
- Material voller Möglichkeiten: CERAN® Glaskeramik ist bereit für modernste Licht-, Display- und Konnektivitätslösungen – und damit für die höchsten Ansprüche.

Die Eigenschaften: für höchste Beanspruchung

- Hohe Beständigkeit gegen Hitze und Temperaturschocks.
- Mechanische Belastbarkeit und chemische Beständigkeit.
- Nachhaltigkeit, z. B. durch Verzicht auf giftige Zusatzstoffe und Energieeffizienz beim Kochen.
- Einfache Reinigung und Pflege.

Die Produktfamilie: Varianten für alle Anwendungen

- **CERAN HIGHTRANS® eco:** bewährte schwarze Glaskeramik-Kochfläche mit Kochflächenbeleuchtung in Rot.
- **CERAN Luminoir®:** tiefschwarze Glaskeramik-Kochfläche mit besonderer Lichtdurchlässigkeit für ein erweitertes Farbspektrum.
- **CERAN CLEARTRANS® (eco):** transparente Glaskeramik-Kochfläche mit vielfältigen Optionen für Dekoration und Bedruckung auf der Ober- und Unterseite.
- **CERAN ARCTICFIRE® (eco):** weiße Glaskeramik-Kochfläche in vier verschiedenen Farbnuancen.
- **Miradur®:** Die erste Glaskeramik-Kochfläche der Welt mit einer patentierten kratzresistenten Beschichtung.



Mehr Informationen finden Sie direkt über den QR-Code bzw. unter:
www.schott-ceran.com/de/partner

COPYRIGHT © SCHOTT AG 2023

Die Inhalte dieses Handbuchs unterliegen dem Urheber- und Leistungsschutzrecht. Jede vom Urheber- und Leistungsschutzrecht nicht zugelassene und von uns nicht ausdrücklich autorisierte Verwertung bedarf unserer vorherigen schriftlichen Zustimmung. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigung, Bearbeitung, Übersetzung, Einspeicherung, Verarbeitung oder Wiedergabe von Inhalten in Datenbanken oder anderen elektronischen Medien und Systemen. Inhalte und Rechte Dritter sind als solche gekennzeichnet. Eine Vervielfältigung und Verbreitung des Handbuchs ist nur im Zusammenhang mit dem Vertrieb von Glaskeramik-Kochflächen unter der Marke CERAN® zulässig.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Die Inhalte dieses Handbuchs wurden mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. Wir übernehmen jedoch keine Gewähr für die Richtigkeit und Aktualität der bereitgestellten Inhalte. Die Inhalte dieses Handbuchs können veraltet oder unvollständig sein. Wir können die Inhalte jederzeit ohne Vorankündigung ändern. Die Nutzung dieses Handbuchs und der Inhalte erfolgt auf eigenes Risiko.