



2024 Produktkatalog



Juan Amador – 3 Sternekoch

Produktkatalog

Hightech Koch- und Backzubehör für Profis und Privat



Alles, was man zum effizienten, gesunden und leckeren Kochen, Backen, Grillen und Braten braucht.



HIFFICIENCY®

HIFFICIENCY® ist die neue Premiummarke für moderne beschichtete Produkte zum Kochen, Backen, Braten und Grillen. HIFFICIENCY® bietet die ersten echten Innovationen seit der Erfindung der Teflonpfanne. Der Name ist ein Kunstwort und steht für Highest eFFICIENCY, also höchste Effizienz. Alle HIFFICIENCY® Produkte nehmen nämlich besonders schnell die Wärme auf und sparen so Energie und Zeit.

Sie sind gleichzeitig robust und stabil, aber trotzdem nicht zu schwer. Bei den Pfannen, Woks und Töpfen lässt sich die Temperatur besonders schnell und einfach regeln, vor allem mit Induktion. Auch die Beschichtungen beschleunigen die schnelle Wärmeaufnahme.

#xpan #xcook #hifficiency

X-PAN® X-COOK®: Top Funktion trifft TOP Design

Eine ganze Serie in einem Design, das edel wirkt in jeder Küche. Dafür gibt es 3 verschiedene Farben, schwarz, gletscherweiß und cremeweiß.

Diese komplett neu entwickelte Serie überträgt die modernste Technik der Profis auf den privaten Haushalt. Damit kochen Sie jeden Tag wie die Profis um Juan Amador in seiner 3 Sterneküche. Das Material ist das Gleiche wie bei der Amador Professional, Edelstahl außen mit extra wärmeleitfähigem Aluminiumkern, der die Wärme besonders schnell und gleichmäßig verteilt. Wir nennen es MultiSpeedMetal®.

1. Spart Energie und Zeit!

Der Boden bleibt plan und verzieht sich auch dann nicht, wenn die Pfanne 200°C oder bei 300°C heiß wird. Durch die fehlende Wölbung und den kleinen Abstand zur Herdplatte wird X-PAN® X-COOK® Kochgeschirr besonders schnell heiß, ohne zu kippeln. 200°C können so schon in 20 Sekunden erreicht werden. Das zugrundeliegende patentierte Prägeverfahren gibt es nur bei uns, acs in Germany. Gleichzeitig ist X-PAN® X-COOK® viel leichter als anderes stabiles Kochgeschirr und liegt so viel besser in der Hand. Absolut stabil und leicht in einem, optimal!

Durch die schnelle Wärmeaufnahme und -Abgabe folgt X-PAN® X-COOK® sofort Ihren Befehlen am Herd und lässt sich ganz schnell in der Temperatur regulieren. Das spart Zeit, Nerven und Energie!



2. PFAS-freie Beschichtung!

Die Anhaft - Beschichtung DURAQUARZ®. Sie enthält überhaupt kein PFAS/PFOA/PTFE/Teflon und keinerlei giftige Lösungsmittel. Die maximale Temperaturbeständigkeit liegt über 400°C, genug Reserve also für gesundes Kochen ohne giftige Dämpfe.

DURAQUARZ® ist ideal für hartes Anbraten von Steaks, aber auch gleichermaßen für Eier- und Süßspeisen geeignet mit einem Top-Antihafteffekt, der hält.



3. Einfach praktisch!

Alle X-PAN® Pfannen haben einen abnehmbaren Griff. So kann man sie im Ofen zum Überbacken benutzen und anschließend mit dem kalten Griff herausholen. Auch in der Spülmaschine und im Schrank ist ein abnehmbarer Griff sehr praktisch. Das neue Griffdesign ist nicht nur schick, sondern auch sehr stabil. Diese Griffe wackeln nicht.

X-PAN® X-COOK® - schön und gut!



Kochkunst mit Physik



Dr. Stecher - Visionär

Als Physiker geht er den Sachen auf den Grund und liebt es, Neues zu entwickeln. Zufrieden ist er fast nie, ständig will er alles weiter verbessern. Seine Firma acs hat er 2008 gegründet, als er die väterliche Firma, die Teile für die Automobilindustrie hergestellt hat, verließ. Seine erste Pfannenbeschichtung ohne PTFE/Teflon entwickelte er bereits 1998, weil er schon damals die Gefahren dieser Stoffgruppe erkannte.

Nachhaltigkeit und eine saubere Umwelt sind ihm wichtig, ebenso wie die Gesundheit. Deshalb strebt er nach Produkten, die nicht nur optimal funktionieren und lange halten sollen, sondern auch in der Herstellung und im Gebrauch sauber, nachhaltig und unbedenklich sind. Auch heute leitet er die Firma acs als geschäftsführender Gesellschafter.



Juan Amador – 3 Sterne Koch

Juan Amadors Karriere begann im schwäbischen Strümpfelbach nahe Stuttgart, wo er als Sohn katalanisch-andalusischer Eltern aufgewachsen ist. Dort sammelte Amador seine ersten Kocherfahrungen, um später mit nur 25 Jahren mit seinem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet zu werden. Seine eigenen Restaurants „Amador“ in Langen (2008-11) und Mannheim (2012-15) wurden später sogar mit 3 Sternen ausgezeichnet, wie auch sein heutiges gleichnamiges Restaurant in Wien, wo er 2016 der Liebe wegen hinzog.

Er sagt selbst: „In meiner Küche folge ich keinen Moden und Trends. Meine Küche ist wie das kleine Schwarze – da gibt es nichts zu verbergen.“ Beim Kochen trifft sein spanisches Temperament auf typisch deutsche Tugenden: Amadors Gerichte sind kraftvoll, sehr intensiv und aromatisch, manchmal auch bunt und verspielt – aber immer präzise.



PFAS-frei, Verbot von Teflon®?

Teflon® ist eine Marke der Fa. DuPont und steht für Materialien, die aus Fluorpolymeren bestehen bzw. diese enthalten. Das am meisten verbreitete Fluorpolymer ist PTFE (Polytetrafluoropolymer), welches 1938 von dem Chemiker Roy Plunkett in den Laboren von DuPont entdeckt wurde. Eine „Teflonpfanne“ ist eine Pfanne, wo der Metallträger, zumeist Stahl, Aluminium oder Kupfer, überzogen ist mit einer Beschichtung, die PTFE enthält oder daraus besteht.



Neben dem Vorteil des Antihafteffekts haben Fluorpolymere/Teflon folgende Nachteile:

Bei der Herstellung werden giftige, ev. krebserregende oder erbgutschädigende Stoffe wie PFAS (perfluorierte Alkylsubstanzen) verwendet, die im Körper und in der Natur nicht abgebaut werden können. Auch später im Gebrauch können diese freigesetzt werden. Gerade zum Braten und Grillen bei erhöhten Temperaturen ist Teflon® deshalb eigentlich nicht gut geeignet.

PFAS sollen ab 2024 in der EU und manchen US Staaten verboten werden bzw. die Grenzwerte soweit abgesenkt werden, dass dies einem Verbot von „Teflon“ praktisch entspricht.

DURAQUARZ® gesund ohne Teflon®/PFAS

DURAQUARZ® ist eine völlig neue Antihafbeschichtung aus Quarzkeramik und PEK. Sie enthält kein PFOA, PFAS, PTFE oder Teflon. Im Gegensatz zu herkömmlichen Sol Gel Keramikbeschichtungen enthält DURAQUARZ® auch keine giftigen Zusätze oder Lösungsmittel, sondern wird trocken als Pulver beschichtet. Im Gegensatz zu herkömmlichen Sol Gel Keramiken ist auch der Antihafteffekt nicht nur von kurzer Dauer, sondern lang anhaltend. DURAQUARZ® ist sehr hart und kratzfest. Sollte aber doch ein Kratzer entstehen, geht dadurch nicht automatisch die ganze Beschichtung kaputt.

Man kann das Kochgeschirr unbedenklich weiter benutzen. DURAQUARZ® wurde bei acs entwickelt, ist patentiert und wird nur bei acs in Germany hergestellt. Die Temperaturbeständigkeit geht bis 450 °C, so heiß wird keine Pfanne! HIFFICIENCY® Produkte sind meistens innen und außen komplett beschichtet. Das verbessert die Wärmeaufnahme und erhöht die Haltbarkeit, weil sonst blanke induktionsfähige Edelstähle rosten, wenn man sie nicht beschichtet.

DURAQUARZ®
Gesund ohne PFAS/PTFE



Robust und langlebig

Die neue keramische Antihafbeschichtung DURAQUARZ® ist doppelt so dick wie herkömmliche Pfannenbeschichtungen und auch dadurch viel robuster und langlebiger. Der Antihafteffekt lässt nichts ankleben und funktioniert bei Steak, Fisch, Eier- oder Süßspeisen gleichermaßen. Durch die hervorragende Wärmeleitung wird die Pfanne oder der Topf schneller heiß und liefert hervorragend krosse Oberflächen. In Verbindung mit der hohen Temperaturbeständigkeit ist auch scharfes Braten von Steaks auf dieser Beschichtung möglich. Deshalb braucht man nur eine Pfanne – für alle Gerichte!

DURAPEK® mit Lotuseffekt



DURAPEK® ist einzigartig robust und verschleißbeständig, laugenbeständig, spülmaschinenfest und geeignet bis 300°C.

HIFFICIENCY® Produkte für im Ofen bis 300°C sind teilweise mit der Hochleistungsbeschichtung DURAPEK® versehen. DURAPEK® ist eine neuartige Antihafbeschichtung aus dem Hochleistungskunststoff PEK, der sonst hauptsächlich in der Luft- und Raumfahrt eingesetzt wird. Das Herstellungsverfahren ist völlig anders als bei den sonst üblichen PTFE bzw. Teflon- oder Keramikbeschichtungen – zum Vorteil für die Gesundheit. Es sind keine Lösungsmittel und Harze enthalten, die im Ofen ausgasen und gesundheitsschädlich sind.

Die Beschichtung DURAPEK® wurde bei acs entwickelt, ist patentiert und nur bei acs erhältlich. Das Material ist 5-mal so teuer, aber auch 5-mal so hart wie PTFE/Teflon und wird in mehreren Schichten aufwändig auf großen Anlagen verarbeitet, mit 70 um doppelt so dick wie übliche Teflonbeschichtungen und auch dadurch viel robuster! Auch die neuen DURAPEK® Beschichtungen enthalten kein PFAS/PFOA/PTFE/Teflon!
Vorteile: Herstellung ohne Lösungsmittel, abfallfrei, auch PFAS-/PFOA-frei.



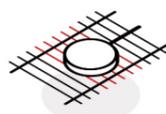
Für alle Herdarten



Spülmaschinengeeignet



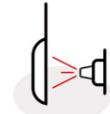
Ofenfest



Grillgeeignet



Hitzebeständig



Wiederbeschichtbar

acs Coating Systems GmbH



acs Familienunternehmen aus Wilhelmshaven

Das Familienunternehmen acs wurde im Jahr 2008 von Anita und Dr. Christoph Stecher in Wilhelmshaven gegründet, die auch heute die Firma besitzen und leiten.

acs entstand aus einer Teilung der elterlichen Firma STE Dichtungstechnik, die vom Vater 1993 gegründet wurde und den Fokus auf Teilen für die Automobilindustrie legte. acs liegt gleich am Deich am Rande zum Naturschutzgebiet, aber auch nahe am neuen Jade Weser Port.

acs beliefert namhafte Ofen- und Pfannenhersteller, aber auch Marktführer aus anderen Branchen von Automobil- bis Halbleiterindustrie, teilweise in sehr großen Serien.

Der Maschinenpark ist neu und modern, die Anlagensteuerung erfolgt vollintegriert, so dass jedes Serienprodukt sein eigenes Programm hat und damit praktisch nichts schiefgehen kann.

www.acs-coating.de

2008

Gründung

25

Mitarbeiter



Produktbewertungen

>10 Mio.

Produkte produziert

Fertigung made in Germany by ACS

Das Herz der Fertigung sind die beiden großen Beschichtungslinien, in denen alle Fertigungsparameter computergesteuert sind. Moderne Anlagentechnik mit Robotern und Lasern in Verbindung mit qualifiziertem und motiviertem Personal ist die beste Voraussetzung für gleichbleibende Produktqualität. acs ist zertifiziert nach DIN Iso 9001 und das Qualitätssystem genügt sogar den hohen Anforderungen der Automobilindustrie.



Pulverbeschichtung

Alle Pfannen, Töpfe und sonstiges Koch- und Backzubehör werden bei acs im Pulververfahren beschichtet. Das ist wohl weltweit einzigartig! Die Vorteile des Verfahrens:

- Kein Abfall durch Overspray
- Kein Einsatz von Lösungsmitteln
- (Fast) Keine Abgase

Darüber hinaus liefert der Verzicht auf Lösungsmittel dem Kunden die Garantie, dass auch keine Reste von Lösungsmitteln im fertigen Produkt enthalten sind und erst im Gebrauch abgegeben werden.

Prägeverfahren

Auf einer speziell für acs entwickelten Prägemaschine werden in einem exklusiven Verfahren Pfannen, Backbleche etc. geprägt, wobei die Toleranzen äußerst klein sind und die Materialien nahezu spannungsfrei gehalten werden. Das führt dazu, dass später beim Erhitzen im Betrieb keine ungewünschten Verformungen auftreten. Dieses Prägeverfahren ist weltweit einzigartig und patentiert. Es ist die Grundlage dafür, dass HIFFICIENCY® Produkte bis zu 60% Energie sparen.



Energie und Nachhaltigkeit

acs hat in den letzten 5 Jahren seinen Energieverbrauch um 50 % gesenkt. In 2021 wurden alle Dächer mit Solarzellen ausgerüstet. Damit werden zusätzlich ca. 20% des Strombedarfs selbst erzeugt. Die Fahrzeugflotte ist im Pkw-Bereich komplett auf Elektro umgestellt worden. Durch neue Entwicklungsprojekte soll der Bedarf an fossiler Energie in den nächsten Jahren weiter um 90% gesenkt werden.

Zur Nachhaltigkeit gehört aber auch, dass acs praktisch abfall- und emissionsfrei arbeitet und das die hergestellten Produkte im Betrieb beim Kunden wenig Energie verbrauchen und lange halten. Überdies gibt es für passende Produkte Refitprogramme, um diese später wieder in einen Neuzustand zu versetzen.

So werden Ressourcen optimal genutzt.



Pfannen



Amador Professional Pfanne
induktionsfähig



16003_D28GGDQ2 EAN Nr.: 4260573540051
28cm x 5cm / 1,08kg / 2,5l

16003_D24GGDQ2 EAN Nr.: 4260573540068
24cm x 5cm / 0,92kg / 1,5l



X-PAN® Pfanne
induktionsfähig



16003_D28XPANDQ EAN Nr.: 4260573540549
28cm x 5cm / 1,2kg / 2,5l

16003_D24XPANDQ EAN Nr.: 4260573540556
24cm x 5cm / 1,0kg / 1,5l



X-PAN® Pfanne
induktionsfähig



16003_D28XPANDQ_C EAN Nr.: 4260573540693
28cm x 5cm / 1,2kg / 2,5l

16003_D24XPANDQ_C EAN Nr.: 4260573540716
24cm x 5cm / 1,0kg / 1,5l



X-PAN® Pfanne
induktionsfähig



16003_D28XPANDQ_G EAN Nr.: 4260573540709
28cm x 5cm / 1,2kg / 2,5l

16003_D24XPANDQ_GL EAN Nr.: 4260573540723
24cm x 5cm / 1,0kg / 1,5l



Multispeed® Pfanne
induktionsfähig



16003_D28AGDQ2 EAN Nr.: 4260573540037
28cm x 5cm / 1,2kg / 2,5l

16003_D24AGDQ2 EAN Nr.: 4260573540044
24cm x 5cm / 1,0kg / 1,5l



Multispeed® Wilhelmshavenpfanne
induktionsfähig



16003_D28AGDQW0 EAN Nr.: 4260573540532
28cm x 5cm / 1,2kg / 2,5l



Multispeed® Nordseepfanne
induktionsfähig



Kutter: 16003_D28AGDQNK EAN Nr.: 4260573541102
28cm x 5cm / 1,2kg / 2,5l

Robbe: 16003_D28AGDQNR EAN Nr.: 4260573541096
Scholle: 16003_D28AGDQNS EAN Nr.: 4260573541072
Norderney: 16003_D28AGDQNN EAN Nr.: 4260573541119



Amador Pfanne
induktionsfähig



16005_GFP28EGDQI EAN Nr.: 4260573540570
28cm x 4,5cm / 1,4kg / 1,8l



Multispeed® Pfanne Rotary Edition
induktionsfähig



16003_D28AGDQR EAN Nr.: 4260573540327
28cm x 5cm / 1,2kg / 2,5l

Pfannen



Multispeed® Wok Pfanne
induktionsfähig



16009_WOK30I EAN Nr.: 4260573540174
30cm x 9,7cm / 1,5kg / 4l



X-Pan® WOK Pfanne
induktionsfähig



16009_XWOK32C EAN-Nr.: 4260573541461
32cm x 9,8cm / 1,9kg / 5,5l

16009_XWOK28C EAN-Nr.: 4260573541454
28cm x 7cm / 1,4kg / 3l

Auch in Schwarz und Gletscherweiß erhältlich



Professional Schmorpfanne
induktionsfähig



16005_GP28GGDQ2I EAN Nr.: 4260573540303
28cm x 7cm / 1,4kg / 3l



Pfannendeckel mit Edelstahlgriff



16003_D28GD EAN-Nr.: 4260573540426
28cm / 1,05kg

16003_D24GD EAN-Nr.: 4260573540419
24cm / 0,78kg



Multispeed® Wok Glasdeckel



16009_Glasdeckel30 EAN Nr.: 4260573540143
30cm / 0,8kg



Kochgeschirr



Multispeed® Topf inkl. Deckel
induktionsfähig

●
Schwarz

16012_TOPF24DQ2 EAN-Nr.: 4260573540242
24cm x 13cm / 2,2kg / 5l

16012_TOPF20DQ2D EAN-Nr.: 4260573541614
20cm x 10cm / 1,7kg / 2,7l

16012_TOPF16DQ2D EAN-Nr.: 4260573541621
16cm x 8cm / 1,17kg / 1,5l



X-Cook® Topf inkl. Deckel
induktionsfähig

●
Schwarz

16012_XTOPF24DQS EAN-Nr.: 4260573541638
24cm x 12cm / 2,2kg / 5l

16012_XTOPF20DQS EAN-Nr.: 4260573541669
20cm x 10cm / 1,7kg / 2,7l

16012_XTOPF16DQS EAN-Nr.: 4260573541690
16cm x 8cm / 1,17kg / 1,5l



X-Cook® Topf inkl. Deckel
induktionsfähig

●
Cremeweiß

16012_XTOPF24DQC EAN-Nr.: 4260573541645
24cm x 12cm / 2,2kg / 5l

16012_XTOPF20DQC EAN-Nr.: 4260573541676
20cm x 10cm / 1,7kg / 2,7l

16012_XTOPF16DQC EAN-Nr.: 4260573541706
16cm x 8cm / 1,17kg / 1,5l



X-Cook® Topf inkl. Deckel
induktionsfähig

○
Gletscherweiß

16012_XTOPF24DQG EAN-Nr.: 4260573541652
24cm x 12cm / 2,2kg / 5l

16012_XTOPF20DQG EAN-Nr.: 4260573541683
20cm x 10cm / 1,7kg / 2,7l

16012_XTOPF16DQG EAN-Nr.: 4260573541713
16cm x 8cm / 1,17kg / 1,5l



Professional Bräter mit Grilldeckel
induktionsfähig

●
Schwarz

Topf: 16016_GBR2TGDQ2 EAN-Nr.: 4260573540617
41,5cm x 28cm x 13,2cm / 3,2kg / 10l

Deckel
41,5cm x 28cm x 6,5cm / 2,7kg / 4l

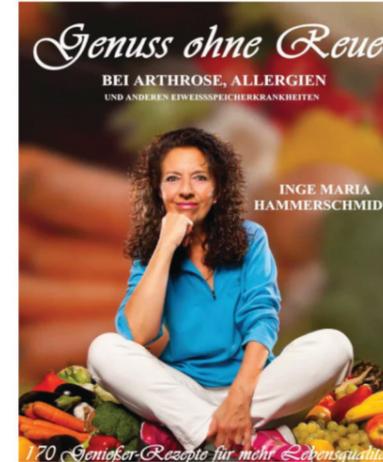


X-Cook® Brat- & Backform

●
Schwarz

16008_GN13065DQ2 EAN-Nr.: 4260573541379
32,5cm x 17,6cm x 6,5cm / 0,4kg
und weitere Größen

Accessoires

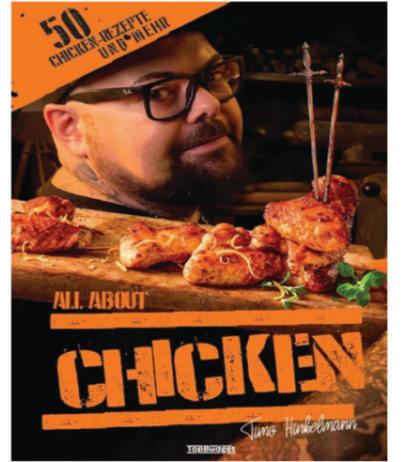


Kochbuch "Genuss ohne Reue" -
von Inge Maria Hammerschmidt



Gourmetsaucen von Juan Amador

Drei verschiedene Soßen von
Juan Amador je 250ml



Kochbuch "ALL ABOUT CHICKEN" -
Timo Hinkelmann

Backzubehör



**Multiback- und Bratplatte®
Professional**

●
Schwarz

16001_GN23L0DP2 EAN-Nr.: 4260573540259
35,4cm x 32,5cm / 0,65kg



**Professional Kastenform
Brot- & Backform**

●
Schwarz

16007_FKF30119DP_1 EAN-Nr.: 4260573540389
30cm x 11cm x 9cm / 0,7kg
Geeignet für alle Öfen

16007_FKF24108DP_1 EAN-Nr.: 4260573540402
24cm x 10cm x 8,5cm / 0,5kg
Geeignet für alle Öfen

16007_FKF16118DP_1 EAN-Nr.: 4260573540761
16cm x 11cm x 8,5cm / 0,4kg
Geeignet für alle Öfen



Professional Pizzablech

●
Schwarz

16001_SB2816DQ2 EAN-Nr.: 4260573540341
Ø28cm oben, Ø26cm unten;
2mm stark / 0,4kg



X-Cook® Edelstahldeckel

●
Edelstahl

Für Grill- sowie Brat-, Back- und Auflauforn
16008_GN12-003 EAN-Nr.: 4260573540334
32,5cm x 26,5cm / 0,6kg
16008_GN23-003 EAN-Nr.: 4260573540136
35,4cm x 32,5cm / 0,7kg



Abbildungen beispielhaft, technische Änderung vorbehalten!



X-Cook® Brat- und Backplatte

●
Schwarz

Bosch 15015_BB360459DQ2 EAN-Nr.: 4260573541522
36cm x 45,9cm / 1,78kg

AEG 15015_BB360465DQ2 EAN-Nr.: 4260573541539
36cm x 46,5cm / 1,83kg

Miele 15015_BB360447DQ2 EAN-Nr.: 4260573541546
36cm x 44,7cm / 1,76kg

Abbildungen beispielhaft, technische Änderung vorbehalten!

Grillzubehör



Multispeed® Grillrostpfanne

Schwarz

16010_PG28AGDQ2 EAN-Nr.: 4260573540020
28cm x 28cm
Gesamtgröße mit Griffen: 40cm
Gesamtgröße mit Stiel: 56cm
Gewicht: 1,87kg



Multispeed® Tischgrill

Schwarz

16010_PG28AGDQTSET EAN-Nr.: 4260573541386
Pfanne: 28cm x 28cm
Behälter: 35,4cm x 32,5cm x 6,5cm
Gesamtgewicht: 4,25kg



Multispeed® Mobilgrill

Schwarz

16010_PG28AGDQ2SET EAN-Nr.: 4260573540587
Pfanne: 28cm x 28cm
Behälter: 26,5cm x 32,5cm x 10cm
Gesamtgewicht: 3,77kg



X-Cook® Grillform

Schwarz

16008_GN13065DQ2 EAN: 4260573541379
32x,5cm x 17,6cm x 6,5cm / 0,4kg



Grillrost Pfannendeckel mit
Edelstahlgriff

Glas

16010_PG28-003 EAN-Nr.: 4260573540433
28cm x 28cm / 1,31kg



Grillgestell Edelstahl

Edelstahl

16010_PG28-001 EAN-Nr.: 4260573540600
Füße: 15cm x 2cm x 2cm
Griff: 22cm x 3,3cm



Feuerschale Edelstahl

Edelstahl

16010_PG28-002 EAN-Nr.: 4260573540594
26,5cm x 32,5cm x 10cm



Multispeed® Wok Pfanne
induktionsfähig

Schwarz

16009_WOK301 EAN-Nr.: 4260573540174
28cm x 9,7cm / 1,47kg / 4l



Amador Professional Pfanne
induktionsfähig

Schwarz

16003_D28GGDQ2 EAN Nr.: 4260573540051
28cm x 5cm / 1,08kg / 2,5l
16003_D24GGDQ2 EAN Nr.: 4260573540068
24cm x 5cm / 0,92kg / 1,5l

Amador PROFESSIONAL

DURAQUARZ®
Gesund ohne PFAS/PTFE



5
Jahre Garantie



Amador Professional Pfanne
induktionsfähig

Schwarz

16003_D28GGDQ2 EAN Nr.: 4260573540051
28cm x 5cm / 1,08kg / 2,5l

16003_D24GGDQ2 EAN Nr.: 4260573540068
24cm x 5cm / 0,92kg / 1,5l

Die Pfanne der Profis, wie sie auch in Juan Amadors Küche genutzt wird. Köche lieben diese Pfanne, weil sie extrem stabil ist und ganz schnell die Wärme aufnimmt, aber auch wieder abgibt. So lässt sich die richtige Temperatur ganz schnell einstellen.

- Innovativer Pfannenboden aus MultiSpeedMetal® für sehr schnelles Aufheizen, gleichmäßige Wärmeverteilung und perfekte Ergebnisse

- Patentierte Antihafbeschichtung DURAQUARZ®. Nie wieder angebranntes Essen, dank sehr guter und langlebiger Antihafbeschichtung kurzzeitig geeignet bis 450 °C

- Teflonfrei und ohne Lösungsmittel

X-PAN® Pfanne

DUR QUARZ®
Gesund ohne PFAS/PTFE



X-PAN® Pfanne
induktionsfähig



Schwarz

16003_D28XPANDQ EAN Nr.: 4260573540549
28cm x 5cm / 1,2kg / 2,5l

16003_D24XPANDQ EAN Nr.: 4260573540556
24cm x 5cm / 1,0kg / 1,5l



Cremeweiß

16003_D28XPANDQ_C EAN Nr.: 4260573540693
28cm x 5cm / 1,2kg / 2,5l

16003_D24XPANDQ_C EAN Nr.: 4260573540716
24cm x 5cm / 1,0kg / 1,5l



Gletscherweiß

16003_D28XPANDQ_G EAN Nr.: 4260573540709
28cm x 5cm / 1,2kg / 2,5l

16003_D24XPANDQ_GL EAN Nr.: 4260573540723
24cm x 5cm / 1,0kg / 1,5l



Diese komplette Neuentwicklung überträgt die Technik der Profis auf den privaten Haushalt. Damit kochen Sie jeden Tag wie die Profis in der Sterneküche, haben aber zusätzlich den Vorteil dieses neuen besonders stabilen abnehmbaren Griffs. Das Material ist genauso wie bei der Amador Professional, also Edelstahl außen mit extra wärmeleitfähigem Aluminiumkern, der die Wärme auch in den Rand leitet.

Die Pfanne ist komplett rundum, auch am Boden, beschichtet mit der DURAQUARZ® Antihafbeschichtung. Das macht die Pfanne besonders einfach in der Handhabung und in der Pflege.

Multispeed® Topf inkl. Deckel

DUR QUARZ®
Gesund ohne PFAS/PTFE



5
Jahre Garantie



Multispeed® Topf inkl. Deckel
induktionsfähig



Schwarz

16012_TOPF24DQ2 EAN-Nr.: 4260573540242
24cm x 13cm / 2,2kg / 5l

16012_TOPF20DQ2D EAN-Nr.: 4260573541614
20cm x 10cm / 1,7kg / 2,7l

16012_TOPF16DQ2D EAN-Nr.: 4260573541621
16cm x 8cm / 1,17kg / 1,5l



Mit kompletter DURAQUARZ® Antihafbeschichtung.

Topf ist gleich Topf und nur die Optik zählt? Nein, auch hier gibt es sehr große Unterschiede. Der neue HIFFICIENCY® Multispeed® Topf ist genauso aufwändig hergestellt wie unsere Pfannen. Dadurch ist er besonders schnell heiß, verbraucht wenig Energie und eignet sich gleichzeitig zum harten Anbraten, ohne dass sich der Boden aufwölbt oder der Topf kippeln würde. Und durch die DURAQUARZ® Beschichtung brennt nichts an. Er ist also Topf und Bräter in einem.

Ein schöner Nebeneffekt: durch die vergleichsweise dicke Wand ist der HIFFICIENCY® Topf besonders leise. Egal ob Sie Wasser kochen oder Suppe oder hart anbraten: Er ist viel leiser als andere Töpfe.

Multispeed® Grillrostpfanne

DUR QUARZ®
Gesund ohne PFAS/PTFE



5
Jahre Garantie



Multispeed® Grillrostpfanne

●
Schwarz

28cm x 28cm
Gesamtgröße mit Griffen: 40cm
Gesamtgröße mit Stiel: 56cm
Gewicht: 1,87kg



Abnehmbarer Griff



Durch die besondere Formgebung des Bodenmusters und die hervorragenden Wärmeleiteigenschaften des Spezialgusses erzielen Sie in kürzester Zeit markante Brandings mit Kreuzmuster – auf jedem Grill und sogar im normalen Backofen.

Die Hifficiency® Multispeed® Grillrost-Pfanne eignet sich nicht nur für saftige Steaks, sondern auch für Fisch und alles Empfindliche. Durch den neuen Boden kann fast nichts durchfallen. Und in Verbindung mit dem 3-Seitenrand kann sogar auch kleinteiliges Gemüse ideal gegrillt werden. Oder Sie „frittieren“ knusprige Potatoes ohne Öl im Backofen! Eine Seite bleibt offen für leichtes Wenden.

Die Rückseite besitzt eine breitere Auflagefläche, zum Beispiel für Pizza. In kürzester Zeit gelingt Ihnen ein knuspriger Teig wie beim Italiener – egal ob mit einem Tiefkühlprodukt oder mit frischem Teig.

Zum leichten Handling gibt es einen abnehmbaren Griff aus massivem Edelstahl. Komplett beschichtet mit DURAQUARZ® Antihafkeramik ohne TEFLON®.

Multispeed® Tischgrill

DUR QUARZ®
Gesund ohne PFAS/PTFE



5
Jahre Garantie



Multispeed® Tischgrill

●
Schwarz

16010_PG28AGDQSET EAN Nr.: 4260573541386
Pfanne: 28cm x 28cm
Behälter: 35,4cm x 32,5cm x 6,5cm
Gesamtgewicht: 4,25kg



Ein kompakter Grill für auf den Tisch, der wie ein großer Profigrill grillt. Mit dem passenden Zubehör wird aus der Grillrostpfanne ein ganzer Grill.

Einfach die dazugehörige Schale mit Wasser füllen, den Feuerkorb darüber stellen, Holzkohle in den Feuerkorb geben und anzünden. Ca. 10 Min., bevor die Kohle durchgeglüht ist, die montierte Grillrostpfanne darüber stellen, damit sich der massive Rost aufheizt. Die Grillrostpfanne ist aus dickem Aluminiumguss mit hohem Recyclinganteil gefertigt, damit eine gleichmäßige Wärmeverteilung entsteht.

Zum Grillen den Deckel verwenden, das erhöht nochmal die Temperatur, wie bei einem Haubengrill. Die Geometrie verhindert, dass zu viel Feuchtigkeit im Grillraum bleibt. So wird das Gegrillte besonders saftig, aber nicht matschig. Die Größe reicht aus, damit 4 Personen am Tisch grillen können.

Die Schale ist baugleich zu den X-Cook® Grillbehältern, komplett lebensmittelecht mit DURAQUARZ® beschichtet. Der Feuerkorb besteht aus 18/10 Edelstahl.

Professional Bräter mit Grilldeckel 2-teilig

DURAQUARZ®
Gesund ohne PFAS/PTFE



5
Jahre Garantie



Professional Bräter mit Grilldeckel
induktionsfähig

Schwarz

Topf: 16016_GBR2TGDQ2 EAN-Nr.: 4260573540617
41,5cm x 28cm x 13,2cm / 3,2kg / 10l

Deckel
41,5cm x 28cm x 6,5cm / 2,7kg / 4l

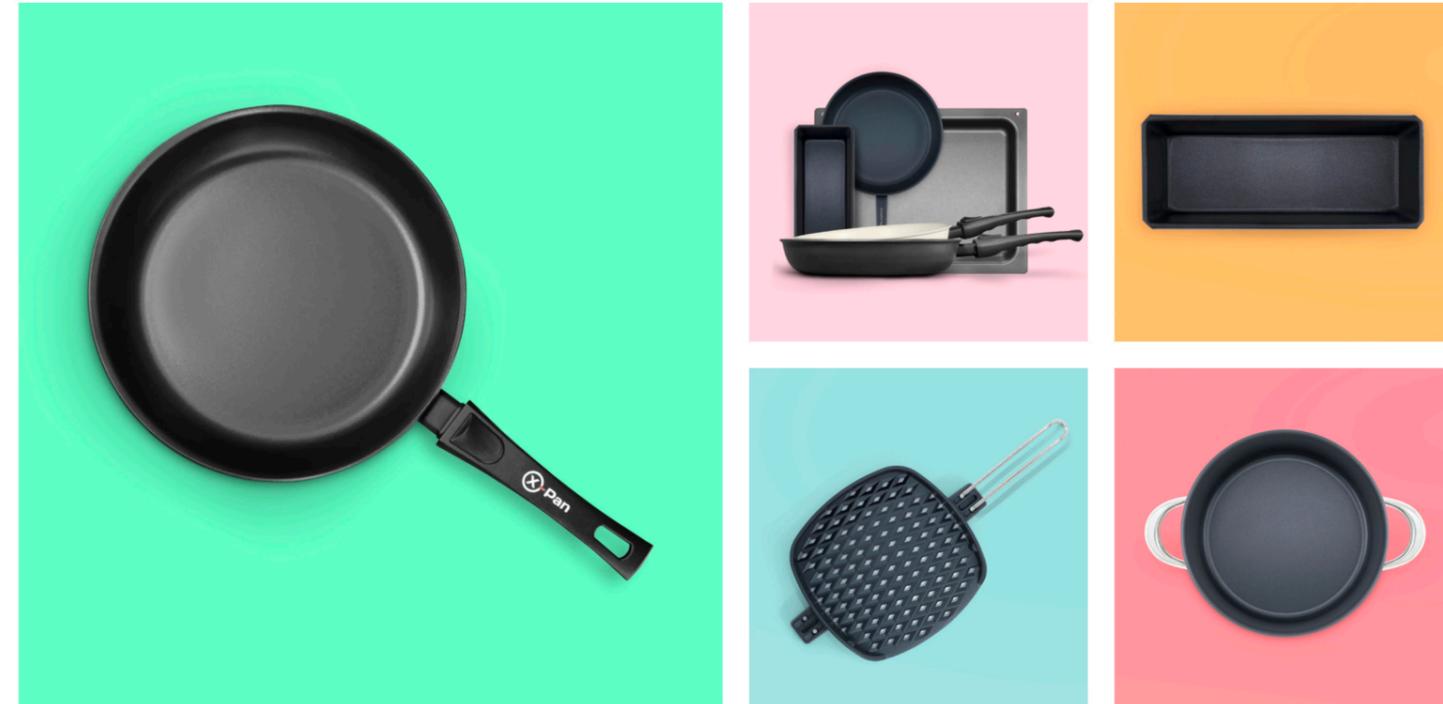


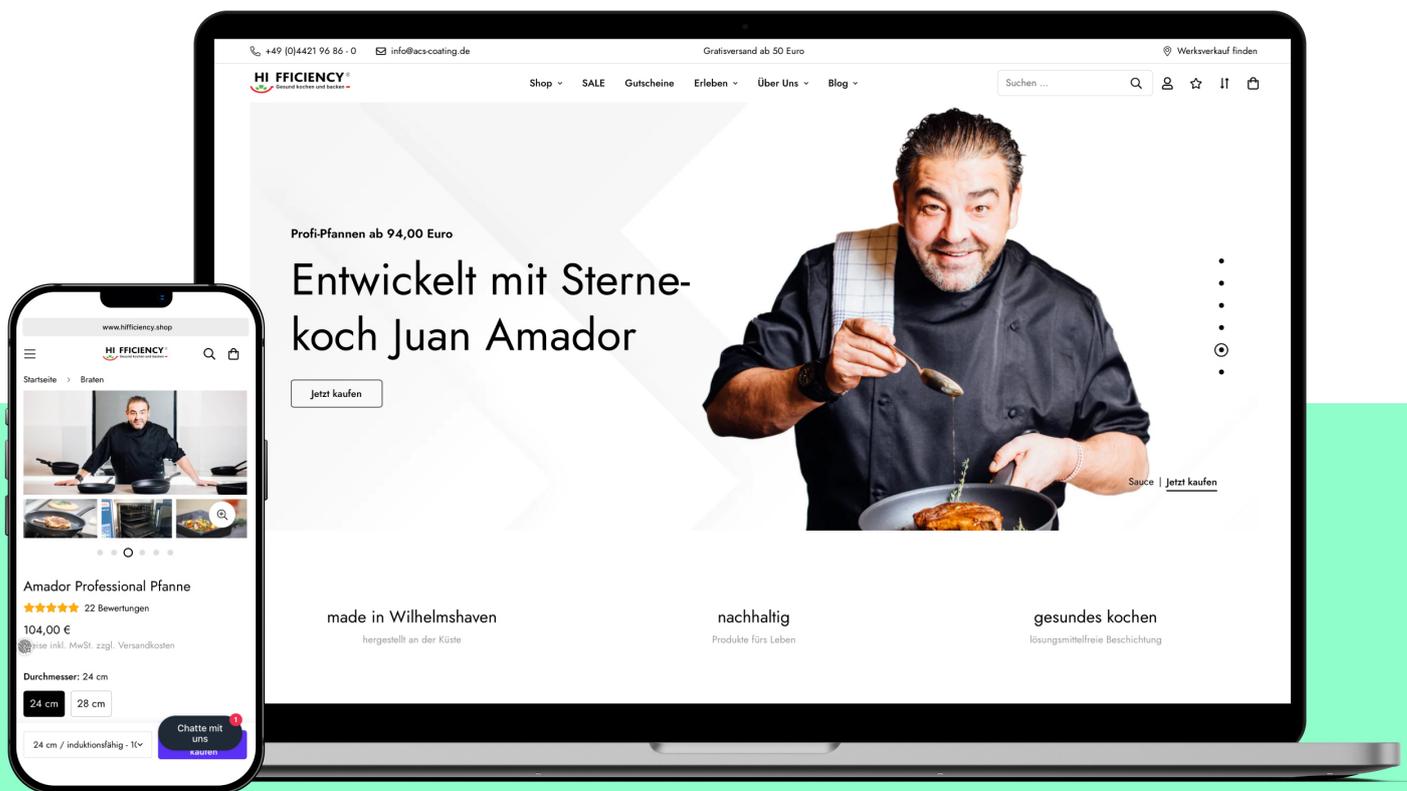
Multifunktional und stabil für's Leben: Bräter mit Deckel und Induktionsgrill für den Herd in einem!

Damit gelingt jede Gans und alles andere, sowohl auf dem Herd als auch im Backofen. Der große HIFFICIENCY® Professional Bräter ist aus schwerem Aluminiumguss, in Deutschland handgegossen und komplett mit DURAQUARZ® Keramik beschichtet. Solider geht's nicht!

Der Bräter ist natürlich nicht so schnell im Aufheizverhalten wie unsere Pfannen, sondern mit sehr hoher Wärmekapazität für eine optimal gleichmäßige Wärmeverteilung optimiert. Der Deckel ist nicht nur Deckel, sondern gleichzeitig eine Grillpfanne, wenn man ihn wendet. Ebenfalls induktionsfähig ausgestattet in gleicher Technik wie der Bräter. Damit kann man auch für mehrere Personen bequem in der Küche grillen.

Durch die Deckelgeometrie ist natürlich auch das Fassungsvermögen des Bräters besonders groß.





www.hfficiency.shop



ACS Coating Systems
Kutterstraße 2
26386 Wilhelmshaven
Telefon: + 49 (0) 44 21 / 96 86 – 0
EMail: info@acs-coating.de