

Kurzinformationen zu: **Emaillie**

# Wenn Eisen und Glas verschmelzen

„Dann nehmen Sie doch Kochgeschirr aus Emaillie.“ Diese Aussage könnte bei Ihrem Kunden ein Stirnrunzeln verursachen. Muss es aber nicht, wenn man überzeugende Argumente im Verkaufsgespräch parat hat. Emaillie ist nicht länger altbacken und trifft immer mehr den Zeitgeist. Hintergrundwissen zu diesem Werkstoff haben wir im Folgenden für die Verkaufsberatung zusammengefasst.

Töpfe und Pfannen zum Kochen und Braten, hübsches Geschirr zum Verschenken, Nützliches für Küche und Bad – Emaillie ist inzwischen unglaublich vielseitig einsetzbar und zudem praktisch. Für Küchengeschirr wird Emaillie seit Ende des 19. Jahrhunderts dank seiner rostfreien Oberflächenversiegelung, hoher Hygiene und leichter Reinigung geschätzt. Damals gelang der technologische Durchbruch, um die Elemente Glas und Eisen solide miteinander zu verbinden.

Emaillie war davor in vielen Kulturen im Schmuck- und Kunsthandwerk beliebt. Erste Funde von Emaillie als Grabbeigabe in Mykene sind 3.500 Jahre alt. Carl Peter Fabergé beispielsweise verwendete Emaillie zur Verzierung seiner berühmten Oster Eier aus edlen Materialien, die er zwischen 1885 und 1917 für die russischen Zaren fertigte.

### **WAS IST EIGENTLICH EMAILLE?**

Emaillie ist nichts anderes als Eisen, das mit silikatischem Glas bei 850 °C verschmolzen wird. In der Herstellung werden ausschließlich natürliche „Bodenschätze“, wie Eisen, Quarz, Ton, Feldspat, Borax, Soda & Pottasche sowie kleinste Mengen von Metalloxiden, verwendet. Emaillie ist zu 100 % im Altmetall recyclebar, da keine künstlichen Elemente verarbeitet werden.

### **WIE WIRD EMAILLEGESCHIRR HERGESTELLT?**

Bei der Herstellung werden zunächst aus hochwertigem Stahlblech runde Scheiben maschinell ausgestanzt und in mehreren Arbeitsgängen entstehen dann Töpfe, Pfannen und andere Produkte.

Der glasartige Überzug, genannt Emaillie, besteht aus den oben genannten natürlichen Rohstoffen. Diese werden vermengt und in Schmelzöfen zwischen 1000 und 1200 °C geschmolzen. Aus der flüssigen Masse werden dann Flocken



Bei rund 850 °C werden die beiden Materialien im Brennofen miteinander verschmolzen. Fotos: Riess

(Granulat) oder Fritten durch Erstarrung gewonnen. In der weiteren Verarbeitung mahlt man sie in einer Mühle fein und vermischt sie mit Farbkörpern, Ton und Wasser. So entsteht der sogenannte Emailleschlicker. Dieser kann so individuell zusammengestellt werden, dass fast alle Farbtöne entstehen können.

Nun ist alles bereit für die Emaillierung: Die Eisenformen der Töpfe und Pfannen werden außen und innen in den Grundemailleschlicker getaucht, dann getrocknet und kommen zum Verschmelzen in den Ofen. Bei Temperaturen um 850 °C verbinden sich die Eisenformen und die aufgetragene Glasschicht. Danach werden diese in den Deckemailleschlicker der gewünschten Farbe getaucht, wieder getrocknet und abermals im Brennofen miteinander verschmolzen.

### **WELCHE EIGENSCHAFTEN HAT DAS MATERIAL?**

Dank der porenlos glatten Oberfläche aus Glas ist Emailleschirr leicht zu reinigen und auch bakterienhemmend. Aus diesem Grund lassen sich Speisen auch gut darin aufbewahren.

Zudem ist Emaillie schnitt- und kratzfest und hitzebeständig bis 450 °C. Die empfohlene Betriebstemperatur liegt allerdings bei etwa 220 °C. Die Produkte sind frei von Giftstoffen, Nickel und Weichmachern, nehmen keine Gerüche auf und geben auch keine Farbe ab. Dies ist vor allem ideal für Allergiker, insbesondere gegen Nickel.

### **WIE FIT IST EMAILLEGESCHIRR FÜR DEN TÄGLICHEN GEBRAUCH?**

Wie jedes Kochgeschirr sollte man Emailleschirr niemals ohne Inhalt erwärmen, denn dies kann zu Überhitzung führen, sodass sich der Boden verformen kann oder Sprünge ent-



**Erster Produktionsschritt ist die Herstellung der Metallrohlinge.**



**Die fertigen Produkte müssen sorgfältig getrocknet werden.**



**Vor dem Brennen werden einzelnen Teile in die Emailfarbe getaucht.**

stehen. Der Eisenkern leitet und speichert die Wärme optimal. Die Hitzezufuhr sollte daher aber immer stufenweise erfolgen, da Eisen und Glas sich unterschiedlich ausdehnen. Ist die gewünschte Temperatur erreicht, kann die Hitze schnell wieder gedrosselt werden. Dies gilt besonders für das Induktionskochen. So bleiben nicht nur gesunde Inhaltsstoffe und wertvolle Aromen erhalten, sondern man spart auch Energie.

Da emaillierte Griffe und Deckel rasch heiß werden, weil sie im Kern aus Eisen sind, ist der Gebrauch von Topflappen eigentlich unerlässlich. Auch sollte erhitztes Emailgeschirr niemals in kaltes Wasser gestellt werden. Durch den Temperaturschock könnten Sprünge entstehen.

Aufgrund der Schnitt- und Kratzfestigkeit richten Messer, Gabeln oder Küchenhelfer keinen Schaden im Kochgeschirr an. Speisen können bedenkenlos geschnitten oder entnommen werden. Allerdings sollte ein Aufprall mit harten Gegenständen/Böden oder das kräftige Abklopfen mit Metallküchenhelfern – etwa am Topfrand – vermieden werden, weil dies zu Beschädigungen führen kann.

**FÜR WELCHE HERDARTEN IST DAS KOCHGESCHIRR GEEIGNET?**

Emailliertes Geschirr kann auf allen Herdarten genutzt werden und ist aufgrund des magnetisierbaren Eisenkerns für Induktionsherde perfekt geeignet.

Die Mikrowelle hingegen kann nicht genutzt werden, denn Mikrowellen können Eisen nicht durchdringen und die Speisen deshalb auch nicht erhitzen.

**WELCHE PFLEGEHINWEISE SOLLTE DER KUNDE BEACHTEN?**

Die Reinigung ist sehr einfach: Mit warmem Wasser lassen sich Speisereste leicht entfernen. Angebranntes kann durch kurzes Aufkochen mit Wasser und Spülmittel und anschließender Reinigung mit der glatten Seite des Putzschwamms oder weicher Bürste gesäubert werden. Das Kochgeschirr ist aber auch spülmaschinengeeignet – vorzugsweise mit dem Gläserspülprogramm. Harte Putzhilfen wie Drahtbürsten, Stahlwolle, sand-

haltige Scheuermittel und Putzschwämme mit Keramikpartikel sollte man vermeiden. Diese können nämlich die Oberfläche zerkratzen und den Glanz nehmen. Und wenn trotz aller Sorgfalt Emaille im Außenbereich abplatzt, ist das nur optisch unschön. Das Geschirr kann ohne Bedenken weiterverwendet werden. Nur bei Schäden im inneren Teil sollte man über einen Austausch nachdenken, da die optimale Hygiene dann nicht mehr gegeben ist.

**Fertiges Emailgeschirr: eine Vielfalt an Formen und Farben.**

