

SCHWEIZ VERSUS USA

TEXT: KATRIN ROLAND / THOMAS RUHL



Ladina – Swiss Luxury Line

Die Handwerkskunst hat in der Familie Weber Tradition. Stephan Weber macht da keine Ausnahme. Er ist gelernter Werkzeugmacher in der Schweiz und führt seit ein paar Jahren zusammen mit seinem Sohn Mario Weber sein eigenes Unternehmen, welches sich auf die Produktion von Kochgeschirr spezialisiert hat, das so hochwertig ist, dass selbst die besten Köche der Welt beeindruckt sind. Unter dem klangvollen Markennamen Ladina lassen Vater und Sohn edle Töpfe von extrem hoher Qualität herstellen. Sie bestehen aus insgesamt fünf Schichten. Drei Aluminium-Schichten sorgen für eine perfekte Wärmeleitung. Durch die Kombination aus mehreren Lagen lässt sich das Material bei der Herstellung ziehen, ohne dass die Gefahr besteht, dass es reißt. Das Aluminium wird auf 2,6 Millimeter gepresst und garantiert in Verbindung mit der Außenhaut aus einem Chrom-Nickel-Stahl-Gemisch neben dem guten Transport von Wärme eine hohe Energieeffizienz und dadurch einen niedrigen Energieverbrauch. Die Töpfe sind uneingeschränkt für allen Herdarten geeignet. Das verwendete Material ermöglicht allerdings nur

Produktionen bis zu einer Größe von 24 Zentimetern (bzw. Wok 30 Zentimeter) im Durchmesser herzustellen. Das sollte aber kein Problem darstellen, denn Stephan und Mario Weber war von Anfang an klar, dass ihre Kunden in eher arrivierten Privathaushalten zu finden sind, die richtig große Töpfe nicht vermissen würden. Die Griffe, die besonders dicht an der Topfwand sitzen, sollten eine Veredlung mit einem Goldgehalt von 24 Karat erhalten. Das macht in der Profiküche natürlich keinen Sinn, die kleinen Topfgrößen hingegen sehr. Ohne dass die beiden Weber damit gerechnet hatten, wurde die gehobene Gastronomie auf das Küchewerkzeug von einzigartiger Güte aufmerksam. Eine Produktlinie ohne Gold kommt deshalb seit einiger Zeit auch in den Profiküchen gut an, und das nicht zuletzt, weil sich das internationale Fachpublikum auf der ChefAlps und auf der CHEF-SACHE davon überzeugen ließ. Auch das Kulinarische Zentrum von Port Culinaire ist mit diesem Equipment ausgestattet, nachdem es sich eingehenden Tests unterzogen und diese zweifelsfrei bestanden hat.

www.ladina-switzerland.com

Wir testeten im Centre Port Culinaire Produkte der Ladina Swiss Line gegen ein vergleichbares Luxus Kochgeschirr aus den USA.



Ausgangssituation

Wir nutzten einen Topf mit 16 cm Durchmesser und einer Höhe von 7,1 cm. Die Maße des Vergleichskochgeschirrs waren unmaßgeblich anders. Als Kochfeld setzten wir eine unserer KitchenAid Induktionsflächen ein. Leistung 10,5 kw. Die Temperaturmessung erfolgte elektronisch per Laserthermometer in Grad Celsius.

Messung vor dem Versuch (Füllmenge Wasser 0,5 l)

Temperatur °C	Ladina	USA
Topf außen	21,8°	21,7°
Topfgriffe	20,9°	20,6°
Deckel	20,4°	21,9°
Deckelgriff	22,8°	21,4°
Temperatur des Kochfeldes	21,4°	21,4°
Wassertemperatur	21,5°	21,5°

Kochzeitmessung

Zeitmessung	Ladina	USA
Siedezeitpunkt unter Höchststufe	28 Sek.	39 Sek.
Zeit bis zum sprudelnden Kochen unter Höchststufe	50 Sek.	71 Sek.

Messung nach fünf Minuten sprudelnd kochen

Temperatur °C	Ladina	USA
Wassertemperatur	101–108°	101–108°
Deckelgrifftemperatur	32,4°	45,6°
Topfgriff	28,8°	36,5°

Anmerkungen: Der Deckel des Ladinas Topfes klapperte beim sprudelnden Kochen nicht. Beim Ablegen des heißen Deckels auf die Edelstahl-Arbeitsplatte saugte sich dieser leicht durch das entstehende Vakuum beim Erkalten an, was für die Verarbeitungsqualität spricht. Die Ladina Griffe lassen sich bei kochend heißem Topf bedenkenlos anfassen. Generell zeigt sich das Schweizer Produkt der USA Ware leicht überlegen.

Irrtum und Fehlmessungen vorbehalten. Es wurden keine Serientests durchgeführt.

NEU IN UNSEREM SHOP: LADINA – SWISS LUXURY LINE

DER NEUE KOCHGESCHIRR PARTNER AUF DER CHEF-SACHE-BÜHNE UND IM CENTRE PORT CULINAIRE

Überzeugen auch Sie sich von der Qualität der LADINA® Produkte und bestellen Sie jetzt in unserem Shop: www.port-culinaire.de

Ladina Swiss Line



Kasserolle 16
Art. Nr.: SL131-16
Maße: Ø 16 cm / h 7,1 cm / 1,3 lt
EAN 7640153671172
Preis: 395,00 EUR



Sautoir 24
Art. Nr.: SL111-24
Maße: Ø 24 cm / h 6,0 cm / 2,5 lt
EAN 7640153671097
Preis: 412,00 EUR



Stielkasserolle 16
Art. Nr.: SL121-16
Maße: Ø 16 cm / h 7,1 cm / 1,3 lt
EAN 7640153671134
Preis: 385,00 EUR



Suppentopf 20
Art. Nr.: SL151-20
Maße: Ø 20 cm / h 11,5 cm / 3,5 lt
EAN 7640153671370
Preis: 450,00 EUR

Ladina Swiss Luxury Line



Wok 30 – 2 Seitengriffe – BF
Art. Nr.: SLL102-30-BF
Maße: Ø 30 cm / h 7,5 cm / 3,4 lt
EAN 7640153670212
Preis: 666,00 EUR



Stielkasserolle hoch – FI
Art. Nr.: SLL141-16-FI
Maße: Ø 16 cm / h 9,5 cm / 1,8 lt
EAN 7640153670519
Preis: 535,00 EUR



Kasserolle 24 – FI
Art. Nr.: SLL131-24-FI
Maße: Ø 24 cm / h 10,5 cm / 4,5 lt
EAN 7640153670472
Preis: 660,00 EUR



Suppentopf 16 – BF
Art. Nr.: SLL151-16-BF
Maße: Ø 16 cm / h 9,5 cm / 1,8 lt
EAN 7640153670533
Preis: 550,00 EUR

**Sind Sie Küchenchef oder Fachhändler?
Fragen Sie nach Gastrokonditionen.**

www.port-culinaire.de