

Materialguide



EINFACH PRAKTISCH

Seit über 100 Jahren ist chg ein verlässlicher Partner in der Herstellung von Haushaltswaren. Durch langjährige Erfahrung und Expertise in der Produktentwicklung und der Verarbeitung verschiedener Materialien können wir gezielt auf die Bedürfnisse unserer Kunden eingehen und ihr Leben mit unseren Artikeln angenehmer und praktischer gestalten. Dabei legen wir Wert auf innovative und vielseitig einsetzbare Ware.

Mit dem Siegel „Made in Germany“ versichert chg einen hohen Qualitätsstandard und regional hergestellte Produkte. Besonders wichtig sind uns ökologisch nachhaltige Prozesse, faire Produktionsbedingungen sowie Transparenz in der Qualität und Auswahl der Materialien.

Erfahren Sie auf den folgenden Seiten hierzu mehr.



EMAILLE

Seite 04



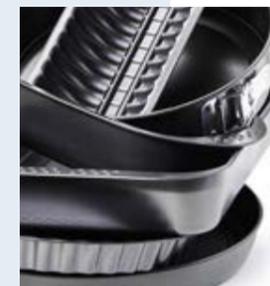
EISEN

Seite 10



EDELSTAHL

Seite 16



ANTIHAFT

Seite 20

UNSER VERSPRECHEN

chg entwickelt und produziert seit Ende des 19. Jahrhunderts erfolgreich seine Waren in Deutschland. Unsere Kunden erhalten dabei das Rundum-Sorglos-Paket. Von der Entwicklung, dem Marketing, über die Produktion und Qualitätssicherung, bis hin zum Versand, alles kommt bei uns aus einer Hand. Durch ein hohes Maß an Flexibilität können wir die Produkte schnell an die Bedürfnisse unserer Kunden anpassen und so optimal auf den Markt reagieren.



1. Made in Germany

Unsere Produkte stehen für das, was „Made in Germany“ ausmacht. Ein Vertrauen in Qualität, Leistung, ein faires Miteinander und in den Umweltschutz.

Unsere Aufgabe sehen wir darin hochwertige und zuverlässige Produkte zu produzieren, die unseren Kunden einen Mehrwert bieten.



2. Zertifizierte Qualität

Jedes Produkt wird in regelmäßigen Abständen von anerkannten Instituten geprüft. Das Qualitätsmanagement in unserem Haus garantiert die Einhaltung aller gesetzrelevanten Vorgaben. Unabhängige Prüfer bestätigen uns fortlaufend einen hohen Qualitätsstandard, den wir mittels externer Weiterbildungen jederzeit sicherstellen.



3. Green Living

Bei der Herstellung unserer Produkte achten wir auf ökologische und ressourcenschonende Verfahren und tragen so zu einem weiter wachsenden Bewusstsein für den Schutz der Umwelt in der Industrie bei. Unter anderem verwenden wir bei den Verpackungen recycelte Materialien, bedienen uns FSC-zertifiziertem Zubehör und gewährleisten infolge konsequenter Umsetzung der europäischen Richtlinie „metals and alloys“ die Vermeidung von Schadstoffen.

EMAILLE



SCHNITTFEST

Oberfläche ist schnitt- und kratzfest



GRILLGEEIGNET

Bis 400 °C hitzebeständig



UMWELTFREUNDLICH

Verwendung von natürlichen Rohstoffen





QUALITÄT & VORTEILE

MADE IN GERMANY



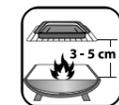
GEBRAUCH & EIGNUNG



Extrem hitzebeständig



Backofen



Grill



Spülmaschine

EMAILLE IST...

Betrachtet man Emaille unter ökologischen Aspekten, so ist sie ein ausgezeichnetes Material: Emaille besteht komplett aus natürlichen, anorganischen Rohstoffen und ist recyclebar. Darüber hinaus ist sie frei von Allergenen und somit besonders gut für Allergiker geeignet. Die Herstellung und Verarbeitung von Emaille ist umweltfreundlich, da ausschließlich reichlich vorhandene Ressourcen unserer Erde verwendet werden.

Durch das Schmelzen von Rohstoffen wie Borax, Feldspat, Pottasche, Quarzsand, Soda und Metalloxiden entsteht eine homogene Masse, welche nach dem Abkühlen zu Emailfritten zerspringt. In Verbindung mit Ton, Quarzmehl und Wasser entsteht nach Vermahlung der Fritten ein Schlicker. Die zu emaillierenden metallischen Formen werden vor dem Emaillierprozess gereinigt. Anschließend wird der Emailleschlicker auf das Trägermaterial durch automatisierte

Spritzverfahren aufgetragen. Bei Temperaturen von über 800 °C wird die Beschichtung eingebrannt. Das Endprodukt ist korrosionsbeständig und formstabil, wodurch es besonders solide und vielseitig einsetzbar ist.

Formen aus Emaille halten Temperaturen bis 400 °C stand und sind unter diesen Extrembedingungen bedenkenlos anwendbar. Sie eignen sich hervorragend für den Grill. Die geschlossene, glasartige Oberfläche ist

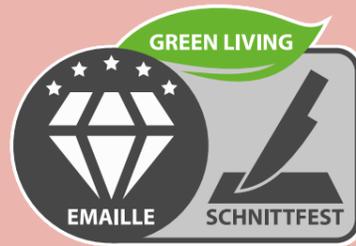
hygienisch sowie schnitt- und kratzfest. Die Formen lassen sich leicht von Hand reinigen, können aber ebenso in die Spülmaschine gegeben werden.

Regelmäßig werden unsere Emailleprodukte in Hinsicht auf alle aktuellen europäischen Standards geprüft, um jederzeit die beste Qualität zu bieten. Das zeitlose Design, die praktische Funktion und die Langlebigkeit machen sie zu unersetzlichen Utensilien in der Küche.

WEITERE PRODUKTINFOS



Lebensmittelecht



5 STERNE für ausgezeichnete Qualität

- ★ **kratz- und schnittfest**
Die feste, glasartige und abriebbeständige Oberfläche ist ein Garant für eine lange Nutzungsdauer.
- ★ **leicht zu reinigen**
Speisereste lassen sich dank der emaillierten Oberfläche mit geringem Aufwand lösen.
- ★ **hohe Hitzebeständigkeit**
Emaille trotz hoher Temperaturen problemlos und eignet sich sowohl für den Ofen, als auch den Grill.
- ★ **hygienisch**
Der antibakterielle und antiallergische Charakter der Emaille bietet optimale Hygiene und Sauberkeit.
- ★ **modernste Emailletechnologie**
Die Herstellung unserer Emaillewaren erfolgt unter Anwendung spezieller, äußerst widerstandsfähiger Emaille Rezepturen in prozess- sowie ergebnisoptimierten Produktionsverfahren.



GRÜN ist unsere Lebensphilosophie

Unsere Emailleprodukte werden in einem umweltfreundlichen und ressourcenschonenden Verfahren in Deutschland hergestellt, bei welchem ausschließlich von Natur aus unbedenkliche Stoffe Verwendung finden. Die hierfür erforderlichen Rohstoffe sind langfristig und in ausreichenden Mengen auf der Welt vorhanden.

Der aufwändige Herstellungsprozess und die daraus resultierende hohe Qualität machen unsere Produkte langlebig und gleichzeitig sogar recyclingfähig.

Die beim Emaillierprozess entstehende Wärme wird effizient zurückgewonnen und spart dadurch Ressourcen.

Dank der hochwertigen, geschlossenen Oberfläche ist unser emailliertes Kochgeschirr schmutz- und bakterienabweisend sowie leicht zu reinigen. Die leichte Reinigung wirkt sich positiv auf den Wasserverbrauch aus.

EISEN



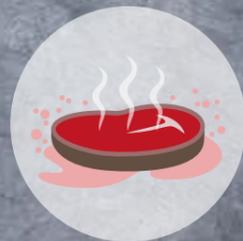
LANGLEBIG

Praktisch unverwüsthch und hält ein Leben lang



HITZEBESTÄNDIG

Für alle Herdarten, den Grill und offenes Feuer geeignet



OPTIMALE BRATEIGENSCHAFT

Ideal zum scharfen Anbraten, Rösten und Schmoren



EISEN



QUALITÄT & VORTEILE

MADE IN GERMANY



GEBRAUCH & EIGNUNG



Glaskeramik



Elektro



Induktion



Halogen



Gas



Backofen



Grill

EISEN IST...

Metall oder Eisen? – Häufig werden die Begriffe synonym verwendet. Vor allem rostige Produkte bezeichnet man im alltäglichen Gebrauch als „altes Eisen“, glänzende Objekte hingegen als „Metall“. Jedoch gibt es Unterschiede. Per Definition beschreibt Metall reine chemische Elemente mit guter elektrischer und thermischer Leitfähigkeit: Die Edelmetalle, Halbmetalle und Basismetalle. Eisen ist solch ein natürliches Element und gehört zu den Basismetallen.

Reines Eisen ist ein silberglänzendes, relativ weiches Metall und bis zu einer Temperatur von ca. 760 °C magnetisch. Bei der klassischen Eisengewinnung wird Eisenerz auf über 1000 – 1600 °C in speziellen Öfen erhitzt und so von Verunreinigungen getrennt. Aus der Kombination mit weiteren Metallen und Nichtmetallen entstehen Legierungen, welche die Verarbeitung zu Bau- und Werkstoffen durch Gießen oder Verformen ermöglichen.

Da Eisen leicht rostet, wenn es mit Luft und Feuchtigkeit in Verbindung kommt, werden Eisenpfannen handelsüblich vom Hersteller mit einem temporären Korrosionsschutz versehen, der vor der ersten Verwendung gründlich entfernt werden muss. Beim korrekten Einbrennen der Pfanne bilden sich ein dauerhafter Korrosionsschutz und eine natürliche Antihafbeschichtung (Patina), die durch regelmäßige Nutzung optimiert wird.

Dank der hervorragenden Wärmeleitung überzeugen Eisenpfannen besonders durch ihre ausgezeichneten Brateigenschaften und sind bei richtiger Pflege unverwundlich. Sie sind auf allen Kochflächen einsetzbar und durch ihre hohe Temperaturbeständigkeit sogar für den Grill und offenes Feuer geeignet. Unsere Eisenpfannen werden regelmäßig auf alle aktuellen europäischen Standards geprüft, um unseren Kunden jederzeit die beste Qualität zu bieten.

WEITERE PRODUKTINFOS



Lebensmittelecht



VIDEO

Weitere, nützliche Informationen zu Gebrauch und Pflege hält unser Eisenpfannen-Video für Sie bereit. Jetzt per QR-Code anschauen oder besuchen Sie unsere Internetseite:

www.chg-gross.de



5 STERNE für ausgezeichnete Qualität

★ langlebig und robust

Eisenpfannen halten bei richtiger Handhabung und Pflege ein Leben lang, sind unempfindlich gegenüber Schnitten, Kratzern und Stößen.

★ gute Brateigenschaften

Eisen ist ein guter Wärmeleiter und eignet sich ideal zum scharfen Anbraten.

★ extreme Hitzebeständigkeit

Der Einsatz auf dem Grill oder über dem offenen Feuer stellt für Eisenprodukte kein Problem dar.

★ natürliche Antihafbeschichtung

Bei häufiger Nutzung bildet sich eine Patina, welche das Lösen von Speisen aus der Pfanne deutlich erleichtert.

★ kompatibel mit allen Herdarten

Eisenpfannen können auf Gas-, Induktion-, Halogen-, Elektro-, Glaskeramikerden und im Backofen verwendet werden.



GRÜN ist unsere Lebensphilosophie

Unsere Eisenpfannen sind zu 100 % natürlich.

Der Rohstoff Eisen weist ein sehr hohes Vorkommen auf und ist somit langfristig auf der Erde vorhanden. Ressourcen werden sinnvoll genutzt und durch die Recyclingfähigkeit des Materials wird die Umwelt nicht zusätzlich belastet.

Die Herstellung unserer Eisenpfannen erfolgt vollständig in Deutschland. Dadurch vermeiden wir lange Produktions- und Lieferwege und tragen bewusst zum Klimaschutz bei.

Bei richtiger Pflege und Handhabung sind Eisenpfannen nicht nur eine Investition fürs Leben, sondern bleiben auch über Generationen hinweg voll funktionsfähig.

EDELSTAHL



HYGIENISCH

Kein Haftgrund für Viren und Bakterien



WIDERSTANDSFÄHIG

Korrosionsbeständig und langlebig



SÄUREBESTÄNDIG

Beständig gegen organische und anorganische Säuren





QUALITÄT & VORTEILE

MADE IN GERMANY



GEBRAUCH & EIGNUNG



Spülmaschine



Säurebeständig

WEITERE PRODUKTINFOS



Lebensmittelecht

EDELSTAHL IST...

Nichtrostender, säurebeständiger Stahl blickt mittlerweile auf eine über 100 Jahre alte Geschichte mit Ursprung in Deutschland zurück und findet eine weit verbreitete Anwendung in Architektur, Medizin, Technik und Haushaltswaren. Der sogenannte Edelstahl enthält mindestens 10,5 % Chrom. Wir verwenden eine hochwertige Legierung von ca. 18 %. Durch diese Steigerung des Chrom-Gehaltes und Zugabe weiterer Legierungsbestandteile

werden die Eigenschaften positiv beeinflusst: Verbesserte Säurebeständigkeit, Festigkeit, Korrosionsbeständigkeit, Temperaturbeständigkeit und Spanbarkeit. Edelstahl zeichnet sich besonders durch seine Widerstandsfähigkeit und Hygiene aus. Das Material bietet keinen Haftgrund für Mikroorganismen wie Viren und Bakterien. Es lässt sich leicht reinigen, ist geruchs- und geschmacksneutral sowie recyclebar. Unsere Produkte aus rostfreiem Edel-

stahl bestehen im Besonderen durch ihr schlichtes Design. Hier bieten wir die Möglichkeit aus verschiedenen Materialstärken zu wählen. Als Mitglied im internationalen Verband „Edelstahl Rostfrei“ führen wir das geschützte Markenzeichen als Siegel und Qualitätsversprechen. Wir garantieren, dass unsere Produkte allen aktuellen europäischen Vorgaben entsprechen und in regelmäßigen Abständen geprüft werden.

Edelstahl kann ohne Qualitätsverlust unendlich oft recycelt werden. Beim Recyclingprozess wird Energie eingespart und deutlich weniger CO² abgegeben als bei Neuproduktion. Darüber hinaus sind Edelstahlprodukte über einen sehr langen Zeitraum nutzbar. Umwelt und Ressourcen werden geschont.

ANTIHAFT



HOCHWERTIGE BESCHICHTUNG
Leichtes Ablösen von Speisen



REINIGUNGSFREUNDLICH
Leichte und schnelle Reinigung



VARIABEL
Gestaltbar mit Farben, Mustern und Effekten



ANTIHAFT



ANTIHAFT IST...

Kochgeschirr mit Antihafbeschichtung ist perfekt auf das moderne, rasante Leben abgestimmt: Für Braten und Backen optimiert, lassen sich Gerichte fettarm zubereiten. Problemlos wird Brat- und Backgut aus den Formen herausgelöst und serviert. Die anschließende Reinigung erfolgt ebenso fix: Dazu braucht es nur einen Lappen, etwas heißes Wasser und ein wenig Spülmittel.

Die Antihafbeschichtung ist eine funktio-

nelle Beschichtung aus thermoplastischen Polymeren auf Basis von PTFE (Polytetrafluorethylen). Beim Auftragen der Beschichtung geht die Oberfläche eine Verbindung mit dem verchromten Feinblech ein. Diese Beschichtung ist glatt, abweisend und hitzebeständig, sodass Partikel nicht haften bleiben oder sich leicht lösen lassen.

Alle Produkte mit der hochwertigen 2-Fach-Beschichtung erfüllen die Richtlinien und Gesetze des europäischen

Lebensmittelrechts und werden regelmäßig auf diese überprüft, um jederzeit die beste Qualität garantieren zu können. Bei diesem Material besteht die Möglichkeit die Formen in den verschiedensten Farben und Mustern nach aktuellen Trends oder Kundenwünschen zu gestalten. So sind unsere Waren mit Antihafbeschichtung die idealen Partner in der innovativen, modernen Küche.

Durch Energierückgewinnung beim Einbrennprozess der Antihafbeschichtung werden bewusst Ressourcen gespart. Zudem achten wir auf eine Reduzierung von Lösungsmitteln in den Rezepturen. Die dauerhafte Qualität der hochwertigen 2-Fach-Beschichtung durch ein spezielles Hochtemperatursystem versichert eine lange Nutzbarkeit unserer Produkte.

QUALITÄT & VORTEILE

MADE IN GERMANY



GEBRAUCH & EIGNUNG



Hitzebeständig



Backofen

WEITERE PRODUKTINFOS



Lebensmittelecht

UNSERE VERANTWORTUNG



UNSER ZIEL IST ES...

Heute schon wissen was morgen zählt: chg versteht sich von Haus aus als wertebewusstes, familiäres und nachhaltig agierendes Unternehmen. Wir handeln respektvoll und aufmerksam im Hinblick auf das Verhalten gegenüber Mensch und Umwelt.

Für unsere Mitarbeiter schaffen wir ein gutes Arbeitsklima und fördern die Vereinbarung von Familie und Beruf. Der Natur zuliebe nutzen und verarbeiten wir recyclebare Materialien. Wir arbeiten daran den bereits geringen Kunststoffanteil unserer Verpackungen weiter zu reduzieren, mit dem Ziel ganz darauf zu verzichten. Auch bei der Wahl unserer Zulieferer und Partnerunternehmen entscheiden wir uns gezielt für Unternehmen, die unsere Philosophie bezüglich Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung teilen. So stammen unsere Verpackungen, wie Umkarton, Geschenkkarton und Einleger von Unternehmen, welche FSC-zertifizierte Waren verarbeiten.

DER UMWELT ZULIEBE!

Ihr chg-Team

C. Hermann Gross Metallwarenfabrik KG

In der Laach 2
56377 Nassau/Lahn
Deutschland
www.chg-gross.de

Phone: +49 2604 707 0
Fax: +49 2604 707 40
Email: info@chg-gross.de

