

Gedigna hantverk med 60 år på spisen!

Ett lock till en tryckkokare kom att bli grunden till det danska kvalitetsmärket Scanpans första stekpanna. Idag tillverkar man, med stor miljöhänsyn och till stor del för hand, stekpannor och kastruller med en av världens starkaste och mest slittåliga beläggningar.

Det var mer eller mindre slumpen som gjorde att man för 60 år sedan började tillverka stekpannor i den lilla staden Ryomgaard utanför Århus i Danmark. Tanken var att man skulle tillverka en tryckkokare men projektet lades ner. Men det som var tänkt som lock till tryckkokaren kom att bli grunden till Scanpans första stekpanna. En panna som var gjord av aluminiumskrot, ett material som var billigt vid den här tiden efter kriget då det fanns mycket flygplansskrot att tillgå.

Idag är Scanpans handgjutna grytor och stekpannor riktiga premiumprodukter där gediget hantverk kombineras med den senaste teknologin. Scanpans titanbeläggning hör till världens starkaste och mest slittåliga och tekniken man använder liknar den som används för värmesköldarna på rymdfärjorna. Resultatet är ett material som är tio gånger hårdare än stål.

Miljöhänsyn väger tungt i alla led i tillverkningen och återvunnen aluminium används i produkterna. Scanpan var också först med att utveckla en non stick-beläggning utan användning av PFOA (perfluorerad oktansyra). Istället används GREEN TEK som är Scanpans egen patenterade och extremt tåliga beläggning.

På 60 år har Scanpan gått från stekpannor tillverkade av flygplansskrot till de absolut bästa materialen hemmahörande i de finaste restaurangköken, där krögare som bl.a. Tommy Myllymäki lagar prisbelönt mat i Scanpans pannor.

För att fira Scanpans 60-årsjubileum säljs under hösten ett jubileumsset bestående av kastrullen Fusion 5 på 1,3 liter, grytan Fusion 5 på 3,7 liter samt stekpannan CTX med diametern 28 cm. Jubileumspris 1999 kr, ordinarie pris 3997 kr.



Ett gediget hantverk står bakom Scanpans framgångssaga när de i år fyller 60 år.

För ytterligare information vänligen kontakta:

Anna-Karin Boije, 031-382 29 12, anna-karin.boije@sundqvist.se eller
Emmanuelle Brodd, 08-400 255 19, emmanuelle@perpr.se.

Bilder finns att ladda ner på perpr.se.

J.A. Sundqvist AB är ett "House of Brands" med flera varumärken. Verksamheten består av exklusiva agenturer med varor av allra högsta kvalitet för våra kök. Det innebär även extra fokus på kundservice sammanfattat i policyn Approved Sundqvist Quality. Bland Sundqvists varumärken finns de professionella kockknivarna GLOBAL, TAMAHAGANE och YAXELL, därtill högkvalitativa kokkärl och stekpannor från Fissler och Scanpan. Sundqvist är även distributör för Pulltex, Zassenhaus, Mundial, Laguiole en Aubrac, SQ, Chasseur, Opinel, Benriner och Minosharp. Hemsida: sundqvist.se.