Kurzbeschreibung

Viele Küchenprodukte sind auf eine kurze Lebensdauer ausgelegt. Insbesondere beschichtete Pfannen werden häufig nach wenigen Jahren ersetzt, was zu einem hohen Rohstoffverbrauch, zusätzlichem Energieaufwand und unnötigem Abfall führt. Gleichzeitig spielen Lebenszyklusdenken und Kreislaufwirtschaft bei der Produktentwicklung oft nur eine untergeordnete Rolle. Zusätzlich enthalten viele beschichtete Pfannen PFAS („Ewigkeitschemikalien"), die sich kaum in der Umwelt abbauen und langfristige Belastungen verursachen.
Unsere Lösung (die bereits seit 1857 besteht) ist eine bewusst einfache, aber konsequent nachhaltige Alternative: die Eisenpfanne – seit 1857 aus einem Stück Eisen geschmiedet. Sie ist vollständig frei von chemischen Beschichtungen, extrem langlebig und zu 100 % recycelbar. Durch die Fertigung aus einem Stück wird das Material vollständig genutzt und Abfall vermieden.
Ein zentraler Bestandteil unseres Ansatzes ist der Richtservice: Verformte oder beschädigte Pfannen werden instand gesetzt statt ersetzt. Dadurch wird die Lebensdauer erheblich verlängert und der Ressourcenverbrauch deutlich reduziert.

Zielsetzung

Ziel unseres Ansatzes ist es, ein konsequent nachhaltiges Produktmodell in der Küchenbranche zu etablieren, welches langlebig, nachhaltig und instandsetzbar ist. Wir wollen zeigen, dass echte Nachhaltigkeit nicht durch Zusatzmaßnahmen entsteht, sondern durch durchdachtes Produktdesign.

Konkret verfolgen wir folgende Ziele:

- Verlängerung der Produktlebensdauer durch langlebige Materialien und Reparaturfähigkeit
- Reduzierung von Ressourcenverbrauch, Energieeinsatz und Abfall durch Vermeidung von Neukäufen
- Verzicht auf PFAS und andere gesundheitsschädliche Beschichtungen
- Förderung eines geschlossenen Materialkreislaufs durch vollständige Recycelbarkeit von Eisen
- Etablierung von Reparatur (Richtservice) als festen Bestandteil des Produktlebenszyklus
- Stärkung einer regionalen, transparenten und langlebigen Produktion in Deutschland

Langfristig soll ein Umdenken in der Küchenbranche angestoßen werden – weg von kurzlebigen, beschichteten Produkten hin zu langlebigen, instandsetzbaren und ressourcenschonenden Küchen Werkzeugen, die über Jahrzehnte genutzt werden können.

Viele Unternehmen setzen auf ergänzende nachhaltige Maßnahmen oder einzelne „grüne" Zusatzprodukte.
Unser Ansatz geht weiter: Nachhaltigkeit ist bei uns kein Extra, sondern der Kern unseres Hauptprodukts.