

STUR





Über STUR

Simon Köstler und Filip Mierzwa haben STUR 2019 mit dem Ziel gegründet, langlebiges, minimalistisches Kochgeschirr zu produzieren, das ein Leben lang hält. Das erste Produkt ist eine Gusseisenpfanne in zwei Größen, weitere durchdachte Küchenprodukte werden in den kommenden Monaten folgen.

Die beiden haben sich während ihres e-Commerce-Studiums in Würzburg kennengelernt und in ihren WGs schnell festgestellt, dass hochwertige Pfannen nicht einfach zu finden sind. Aus diesem Grund haben sie 2016 ihren Blog „Pfannenhelden“ gegründet, auf dem sie verschiedenste Pfannenarten getestet und eine Community von über 100.000 Leser:innen aufgebaut haben. Im Laufe der Zeit haben sie gemerkt: Weder Emaille noch Teflon oder Edelstahlpfannen können sie überzeugen, die meisten Gusseisenpfannen werden ästhetischen Ansprüchen wiederum nicht gerecht und sind kompliziert in der Handhabung.

Deshalb haben Simon und Filip schließlich entschieden, die perfekte Pfanne selbst zu produzieren – mit der Kombination aus mehrjähriger Erfahrung, unzähligen Tests, dem Wissen aus der Profiküche und der Zusammenarbeit mit Industriedesigner:innen und ihrer Community.

Eine Pfanne für die Ewigkeit

Die STUR-Gusseisenpfanne wird in einem Stück gegossen, im Anschluss wird die raue Gussoberfläche durch mechanische Nachbearbeitung in eine feine Rillenoberfläche verwandelt. Das erleichtert die Reinigung, verbessert die Antihafteffekt und spart Gewicht, damit sind die Pfannen von STUR leichter als herkömmliche Gusseisenpfannen. Danach wird sie mit pflanzlichen Ölen eingebrannt, wodurch eine natürliche Patina entsteht. Alle Schritte der Produktion erfolgen in Deutschland. So garantiert STUR faire Arbeitsbedingungen und kurze Lieferwege. Die Pfanne überzeugt aber auch durch ihr minimalistisches Design und wurde bereits mit dem iF Design Award, dem Red Dot Design Award, dem German Design Award und dem Green Product Award prämiert.





STUR Gusseisenpfanne 24 cm

- Pfannenmaße (L x B x H): 43 x 25,1 x 4,3 cm
- Innendurchmesser (oben am Rand gemessen): 24 cm
- Bodendurchmesser: 21 cm
- Gewicht: 2,0 kg
- Herdarten: Alle: Induktion, Elektro (Ceran), Gas, Backofen, Grill
- Material: 100 % Gusseisen
- Deckel: Standard-Deckel für 24-cm-Pfannen passen
- Pflege: nicht für den Geschirrspüler geeignet

- 50 Jahre STUR-Garantie
- 100 % Made in Germany
- Kostenloser Versand & Retoure (DHL GoGreen)
- Völlig frei von PFAS, PFOA, PTFE

Preis: 149 Euro

STUR Gusseisenpfanne 28 cm

- Pfannenmaße (L x B x H): 47 x 29,1 x 5,2 cm
- Innendurchmesser (oben am Rand gemessen): 28 cm
- Bodendurchmesser: 24,5 cm
- Gewicht: 2,7 kg
- Herdarten: Alle. Induktion, Elektro (Ceran), Gas, Backofen, Grill
- Material: 100 % Gusseisen
- Deckel: Standard-Deckel für 28-cm-Pfannen passen
- Pflege: nicht für den Geschirrspüler geeignet

- 50 Jahre STUR-Garantie
- 100 % Made in Germany
- Kostenloser Versand & Retoure (DHL GoGreen)
- Völlig frei von PFAS, PFOA, PTFE

Preis: 169 Euro





Über die Gründer

Die beiden STUR Founder Filip Mierzwa (Jahrgang 1992) aus Augsburg und Simon Köstler (Jahrgang 1992) aus München kennen sich aus ihrer Studienzeit in Würzburg. Gemeinsam haben die beiden 2016 während ihres Studiums den Blog „Pfannenhelden“ gegründet, auf dem sie verschiedenste Pfannen getestet und bewertet haben.

2019 hat Simon eine Kochausbildung an der Gastronomie-Fachschule Ferrandi in Paris absolviert, die von der französischen Tageszeitung Le Monde als „Harvard der Gastronomie“ betitelt wurde. Er wollte dort noch mehr Verständnis dafür erlangen, wie Profis in der Küche arbeiten. Im Anschluss daran arbeitete er im Pariser Sternerestaurant Septime, das zu den besten Restaurants der Welt gehört. In der Zwischenzeit hat Filip STUR gegründet und damit begonnen, basierend auf dem angeeigneten Pfannenwissen die perfekte Gusseisenpfanne zu entwickeln. Seit Simon zurück nach Deutschland gekommen ist, arbeiten die beiden gemeinsam daran, die Gusseisenpfanne alltagstauglich zu machen. Mit Erfolg: 2021 haben die beiden Gründer es mit STUR auf die Forbes 30 under 30 Liste geschafft.

PRESSEBILDER



01



02



03



04



05



06



07



08



09



10



11



12



13 v.l. Simon Köstler und Filip Mierzwa



14 v.l. Simon Köstler und Filip Mierzwa

Pressematerial: <https://drive.google.com/drive/folders/1UX9NC1HfXZus2UKHTTkG57VAnwGRq5ic>

Pressekontakt

Alisa Keil
PR Consultant

Cléo Public Relations
+49 157 5367 3129
alisa.keil@cleopr.com

Stresemannstraße 375
22761 Hamburg
www.cleopr.com