

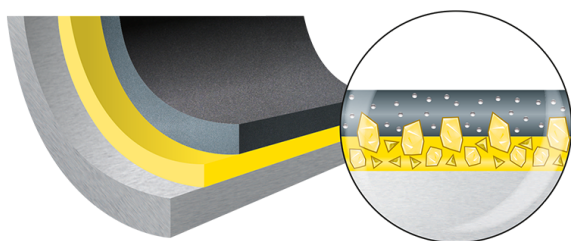
## ILAFILON Resist R Plus

Ausserordentliches keramisch verstärktes Zweischicht-System. Die Schichten sind optimal aufeinander abgestimmt und zeigen einen sehr guten Antihafteffekt, gute Abriebbeständigkeit sowie eine sehr gute Fleckenbeständigkeit über die gesamte Lebensdauer. Die Beschichtung zeichnet sich weiterhin durch einen sehr guten Korrosionsschutz aus. Die Reinigungsfähigkeit (geprüft nach EN ISO 13834) ist sehr gut. Das System wird empfohlen sowohl für den Einsatz im professionellen Backwarenereich als auch für Top-Level Back-, Grill- und Auflaufformen.

## Eigenschaften

Anzahl Schichten	2
Schichtstärke in µm	12-16
Einbrenntemperatur in °C	370
Gebrauchstemperatur in °C	250
Kratzfestigkeit	*****
Abriebbeständigkeit (BS)	*****^
Korrosions-Beständigkeit	*****
Fleckenbeständigkeit	*****
Antihafteffekt	*****

2 1



**ILAG ULTIMATE (Resist R Plus Coil)** ist eine zweischichtige, hochwertige, kratzfeste, keramisch verstärkte Antihafbeschichtung für höchste Ansprüche auch im professionellen Bereich.

1. Äusserst widerstandsfähige Oberflächenversiegelung für einen dauerhaften, maximalen Antihafteffekt und optimale Reinigungsfähigkeit.
2. Keramisch verstärkte Grundsicht für sehr hohe Verschleissfestigkeit, höchste Korrosionsbeständigkeit und optimaler Haftfestigkeit.

## Untergründe

Untergrund	Vorbehandlung	Eignung
Aluminium	chromfrei passivieren	✓✓
Aluminiertes Stahl	chromfrei passivieren	✓✓
ECCS	reinigen	✓✓

## Anwendungen

Anwendung	Vorbehandlung	Eignung
Professional	n.a.	✓✓
Grill-Auflaufformen	n.a.	✓✓
Backformen	n.a.	✓✓

## Pflegehinweis Bakeware

### Back- und Auflaufformen - Gebrauchs- und Pflegeanweisung

Antihafbeschichtete Back- und Auflaufformen können PTFE (Polytetrafluorethylen) enthalten und sind sowohl als ein-, oder mehrschichtige, wie auch als keramisch verstärkte Beschichtungen erhältlich.

Die Systeme zeichnen sich durch gute Kratzfestigkeit, Abrasionsbeständigkeit sowie bestem Antihafteffekt aus. Eine sehr gute Reinigungsfähigkeit ist je nach Qualitätsstufe gewährleistet.

Back- und Auflaufformen sollen generell vor Überhitzung über 260 °C geschützt werden. Überhitzen führt zur Verminderung des Antihafteffekts und geringerer Lebensdauer. Ebenso empfehlen wir nicht den Gebrauch von Metallbesteck und anderen scharfen Gegenständen in solchen Formen.

### Hinweise zur Verwendung

- Vor der ersten Verwendung Verpackung und alle Etiketten entfernen. Back- und Auflaufformen mit flüssigem Spülmittel und heissem Wasser reinigen.
- Verwenden Sie immer etwas Öl oder Butter, um den Geschmack des Bratgutes zu verstärken.
- Formen nie unbeaufsichtigt, leer im Backofen lassen.
- Höhere Temperaturen beim Erwärmen können zu Verfärbungen führen und zerstören die Antihafschicht.
- Verwenden Sie nur Nylon- oder Holz-Utensilien um die Oberflächenversiegelung nicht zu beschädigen.

### Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie die Formen mit heissem Wasser, Spülmittel und einem Schwammtuch oder mit der feinen Seite eines Spülschwamms. Auch eine weiche Spülbürste kann zum Reinigen des Gegenstandes benutzt werden.
- Hartnäckige Speisereste sollten Sie vorher mit heisser Seifenlauge einweichen.
- Keinesfalls dürfen Sie die Back- und Auflaufformen mit der scharfen Seite eines Spülschwamms oder mit reinigenden Metallschwämmen bearbeiten werden. Dabei zerkratzen und zerstören Sie die Antihafschicht.

Im Allgemeinen können antihafbeschichtete Gegenstände in der Spülmaschine gereinigt werden, trotzdem wird es nicht empfohlen, da:

- die Haltbarkeit der Formen durch die Reinigung in der Geschirrspülmaschine verkürzt werden kann

## Testmethoden

### Standard

- Lebensmittel-Zulassung
- Optische Aspekte
- Trockenfilmstärke (DFT)
- Haftung (Gitterschnitt)

### Antihaft

- Back-Test
- Brat-Test

### Abrieb

- British Standard Abrieb-Test