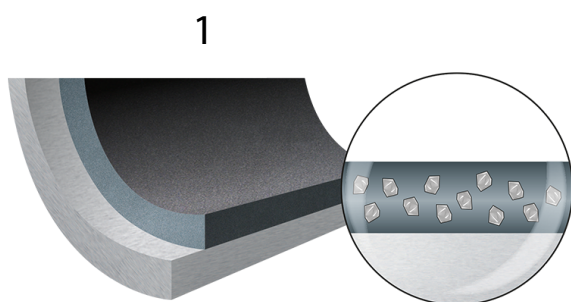


ILAFYLON Resist SP-300

Universelles Einschicht-System. Das System zeichnet sich durch einen mittleren Glanz, hohe Oberflächenhärte und sehr gute Abrasionsbeständigkeit aus. Kombiniert mit gutem Antihafteffekt und sehr guter Reinigungsfähigkeit erfüllt diese Beschichtung alle Ansprüche für High Level Back-, Grill- und Auflaufformen. Das Produkt kann auch als zweischichtiges System verwendet werden.

Eigenschaften

Anzahl Schichten	2
Schichtstärke in μm	15-20
Einbrenntemperatur in $^{\circ}\text{C}$	280
Gebrauchstemperatur in $^{\circ}\text{C}$	250
Kratzfestigkeit	*****^
Abriebbeständigkeit (BS)	*****^
Korrosions-Beständigkeit	*****^
Fleckenbeständigkeit	*****^
Antihafteffekt	*****^



ILAG PREMIUM (Resist SP-300) ist ein universell einsetzbares Einschicht-System mit mittlerem Glanz, hoher Oberflächenhärte und sehr guter Abrasionsbeständigkeit.

1. Keramisch verstärkte Oberflächenversiegelung mit sehr guter Haftung zum Untergrund, gutem Antihafteffekt und sehr guter Reinigungsfähigkeit.

Untergründe

Untergrund	Vorbehandlung	Eignung
Aluminium	chromfrei passivieren	✓✓
Aluminiertes Stahl	chromfrei passivieren	✓✓
Carbon Stahl	zinkphosphatieren	✓✓

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)

Antihaf

- Back-Test
- Brat-Test

Abrieb

- British Standard Abrieb-Test