

DURIT Granitec HL - Special Effect Linie

Unser Designermodell mit sehr guter Kratzbeständigkeit

Edler Granitlook mit **glatter, harter** Oberfläche. exzellente Kratzfestigkeit und sehr gute Abriebbeständigkeit.

Für den Einsatz auf "Top Level Cookware" geeignet.

[Verbraucher erfahren hier was DURIT Granitec HL ausmacht.](#)

Dieses Produkt ist auch in einer "Maximizing Green" Variante erhältlich.

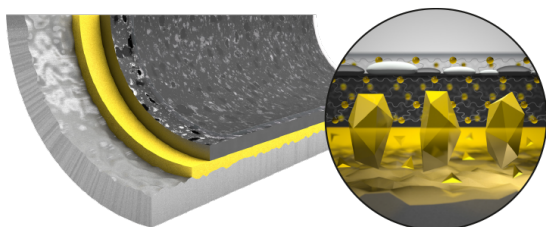
[Was das für Sie als Verbraucher heisst, sehen Sie hier.](#)

- Einzigartiger Granitlook mit glatter Oberfläche
- Sehr gute Kratz- und Abrasionsfestigkeit
- Überragend aussergewöhnlicher Antihafteffekt
- Sehr gute Reinigungsfähigkeit

Eigenschaften

Anzahl Schichten	4
Schichtstärke in µm	40-45
Einbrenntemperatur in °C	435
Gebrauchstemperatur in °C	250
Kratzfestigkeit	*****
Abriebbeständigkeit (BS)	*****^
Antihafteffekt (LGA)	*****
Antihafteffekt (LGA & Milch)	*****
Korrosionsbeständigkeit	*****^

5 4 3 2 1



Untergründe

Untergrund	Vorbehandlung	Eignung
gedrückt und geschmiedetes Alu	sandstrahlen mit Korund	✓✓
Alu-Druckguss	sandstrahlen mit Korund	✓✓
Edelstahl	n.a.	✗

DURIT Granitec HL (GRANITEC HL)

ist eine einzigartige vierschichtige Antihaftebeschichtung auf Basis DURIT High Level Technologie. Leichtes Anbraten und Reinigen, eine sehr gute Kratzfestigkeit und eine Top-Abriebbeständigkeit zeichnen dieses Produkt aus. Der edle Granit Look mit seiner glatten, harten Oberfläche setzt ein starkes Qualitätssignal.

1. Oberflächenversiegelung nass-in-nass aufgetragen für eine gute Reinigung
2. Nass-in-nass aufgetragener Granit-Effekt-Lack mit Polymermatrix-Technologie
3. Mittelschicht mit innovativer Polymermatrix für DURIT Granitec HL - Special Effect Linie

beste Kratzfestigkeit

4. Keramisch hoch verstärkter Haftgrund

5. Speziell vorbehandelter Untergrund für optimale Verankerung der Beschichtung mit dem Kochgeschirr

Pflegehinweis PTFE Cookware

PTFE - Pfannen - Gebrauchs- und Pflegeanweisung

Antihaftbeschichtete Pfannen enthalten PTFE (Polytetrafluorethylen) und sind sowohl als ein-, zwei- oder dreischichtige, wie auch als keramisch verstärkte Beschichtungen erhältlich.

Die Systeme zeichnen sich durch gute Kratzfestigkeit, Abrasionsbeständigkeit sowie bestem Antihafteffekt aus. Gute Reinigungsfähigkeit ist bei PTFE-Pfannen gewährleistet.

PTFE-Pfannen sollen generell vor Überhitzung über 260 °C geschützt werden. Überhitzen führt zur Verminderung des Antihafteffekts und geringerer Lebensdauer. Aus diesem Grund eignen sich PTFE-Pfannen nur bedingt für scharfes Anbraten. Ebenso empfehlen wir nicht den Gebrauch von Metallbesteck und anderen scharfen Gegenständen in solchen Kochgeschirren.

Hinweise zur Verwendung

- Vor der ersten Verwendung Verpackung und alle Etiketten entfernen. Pfanne mit flüssigem Spülmittel und heissem Wasser reinigen.
- Verwenden Sie immer etwas Öl oder Butter, um den Geschmack des Bratgutes zu verstärken.
- Pfanne nie über längere Zeit leer erhitzen.
- Nicht überhitzen – ein Tropfen Öl als Temperaturindikator ist hilfreich, die Überhitzung zu erkennen.
- Pfanne nie unbeaufsichtigt, leer auf der Herdplatte belassen.
- Höhere Temperaturen beim Erwärmen können zu Verfärbungen führen und zerstören die Antihaftschicht.
- Bei Induktionsherdplatten die leere Pfanne nicht erhitzen, da diese zu schnell die kritische Temperatur erreichen.
- Verwenden Sie nur Nylon- oder Holz-Utensilien um die Oberflächenversiegelung nicht zu beschädigen.

Reinigung und Pflege

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

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

- Gussaluminiumböden angegriffen werden
- die eingelagerten Fette und Öle ausgewaschen werden und

DURIT Granitec HL - Special Effect Linie

Testmethoden

Standard

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

Antihaft (ISO EN 13834)

- Eier-/Omeletten-/Milch-Test
- Milch-Test

Korrosion

- Salzwasser-Test
- Tomaten-Test
- Reis-Tomaten-Test

Abrieb

- LGA Abrieb-Test
- MTP Abrieb-Test
- British Standard Abrieb-Test
- Trocken-Abrieb-Test

- ein nachölen nötig wird
- die Haltbarkeit der Pfanne durch die Reinigung in der Geschirrspülmaschine verkürzt werden kann