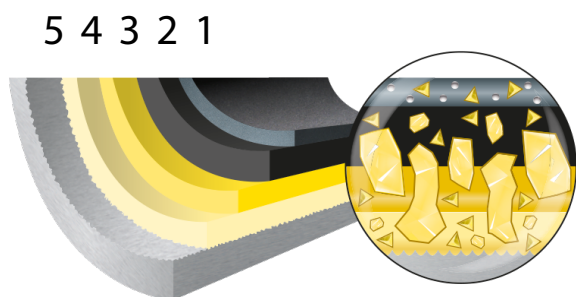


DURIT Resist Pro

Einzigartige, vierschichtige Antihaftbeschichtung. Dieses Beschichtungssystem erfüllt alle Anforderungen des Profis. Sie ist keramisch hoch verstärkt, extrem langlebig mit dauerhaftem Antihafteffekt, bester Kratzbeständigkeit und einer Top- Korrosionsbeständigkeit, die keine Wünsche offen lässt. Ein Beschichtungssystem für intensivsten und professionellen Gebrauch.

Einzigartige Beschichtung!



ILAG ULTIMATE (Resist Pro) ist eine vierschichtige, keramisch verstärkte, kratzfeste Antihaftbeschichtung für intensivsten Haushaltsgebrauch und professionelle Anwendung.

1. Keramisch verstärkte Oberflächenversiegelung für einen langlebigen, maximalen Antihafteffekt und optimale Reinigungsfähigkeit.
2. Keramisch hoch verstärkte Mittelschicht für beste Verschleissfestigkeit und optimalen Verbund aller Schichten.
3. Keramisch verstärkter Haftvermittler für besten Verbund der Schichten.
4. Keramisch hoch verstärkter Spezialhartgrund, zur optimalen Haftung zum Untergrund und aussergewöhnlich hohe Verschleissfestigkeit, sowie für höchste Beständigkeiten.
5. Speziell vorbehandelter Untergrund für optimale Verankerung der Beschichtung mit dem Kochgeschirr.

Eigenschaften

Anzahl Schichten	4
Schichtstärke in µm	55-65
Einbrenntemperatur in °C	420
Gebrauchstemperatur in °C	250
Kratzfestigkeit	*****
Abriebbeständigkeit (BS)	*****
Abriebbeständigkeit (LGA)	*****^
Korrosions-Beständigkeit	*****

Untergründe

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

Pflegehinweis PTFE Cookware

PTFE – Pfannen - Gebrauchs- und Pflegeanweisung

Antihafbeschichtete 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 Antihafschicht.
- 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

Testmethoden

Standard

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

Antihaft

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

Korrosion

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

Abrieb

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

Antihafschicht.

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

- Gussaluminiumböden angegriffen werden
- die eingelagerten Fette und Öle ausgewaschen werden und ein nachölen nötig wird
- die Haltbarkeit der Pfanne durch die Reinigung in der Geschirrspülmaschine verkürzt werden kann