

DURIT Select Pro

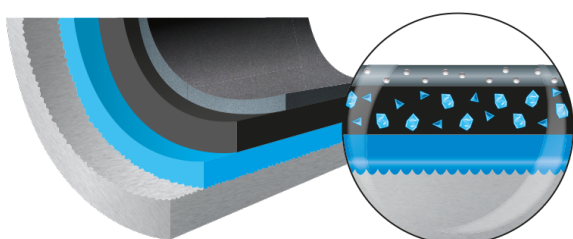
Keramisch verstärkte dreischichtige Antihafbeschichtung, für den intensiven täglichen Gebrauch, für alle Anwendungen und Bedürfnisse. Die hohe Widerstandskraft ist, unter Beibehalten der sehr guten Antihafteigenschaften, verbessert worden.

Hervorragende Haltbarkeit!

Eigenschaften

Anzahl Schichten	3
Schichtstärke in μm	30-40
Einbrenntemperatur in $^{\circ}\text{C}$	420
Gebrauchstemperatur in $^{\circ}\text{C}$	250
Kratzfestigkeit	*****^
Abriebbeständigkeit (BS)	*****^
Abriebbeständigkeit (LGA)	*****^
Korrosions-Beständigkeit	*****^

4 3 2 1



ILAG PREMIUM (Select Pro) ist eine dreischichtige, langlebige universelle Antihafbeschichtung für den intensiven Haushaltsgebrauch.

1. Sehr widerstandsfähige Oberflächenversiegelung für einen hohen, langlebigen Antihafteffekt und hervorragende Reinigungsfähigkeit.
2. Keramisch verstärkte Mittelschicht für hohe Verschleissfestigkeit und optimalen Verbund aller Schichten.
3. Haftgrund mit ausgezeichneter Haftung zum Untergrund.
4. Speziell vorbehandelter Untergrund für optimale Verankerung der Beschichtung mit dem Kochgeschirr.

Untergründe

Untergrund	Vorbehandlung	Eignung
gedrückt und geschmiedetes Alu	alkalisch entfetten	✓✓
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