

## ILAFILON Select R One Coat - Most Use Linie

Unser "Most Use" Einstiegs-Standard

Einfaches aber vielseitiges Produkt mit guter Leistungsfähigkeit und Langlebigkeit.

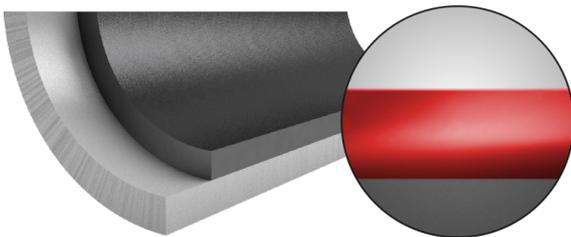
- Guter Antihafteffekt, gute Korrosionsresistenz
- Hohe Individualisierbarkeit der Produkteigenschaften
- Vielseitiges System für süßes und herzhaftes Backen
- Lösung für regelmässige Verwendung von Backformen
- Kurzzeitiger Gebrauch bis 250 °C möglich

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

## Eigenschaften

Anzahl Schichten	1
Schichtstärke in µm	5-7
Einbrenntemperatur in °C	370
Gebrauchstemperatur in °C	230
Abriebbeständigkeit (BS)	***^^^
Antihafteffekt (ISO EN 13834)	***^^^
Fleckenbeständigkeit	***^^^
Korrosionsbeständigkeit (EU 10/2011)	***^^^

1



**ILAFILON Select R One Coat (SPECIAL)** ist ein einschichtiges System mit guten Antihafteigenschaften und guter Korrosionsbeständigkeit. Eine leichte Reinigungsfähigkeit zeichnet dieses Produkt aus.

1. Preisattraktive Oberflächenversiegelung

## Untergründe

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

## Anwendungen

Anwendung	Vorbehandlung	Eignung
Backformen	siehe oben	✓✓
Grill-Auflaufformen	siehe oben	✓
		✓

## 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 (ISO EN 13834)

- Back-Test
- Brat-Test

### Abrieb

- British Standard Abrieb-Test