ILAFLON Triplus

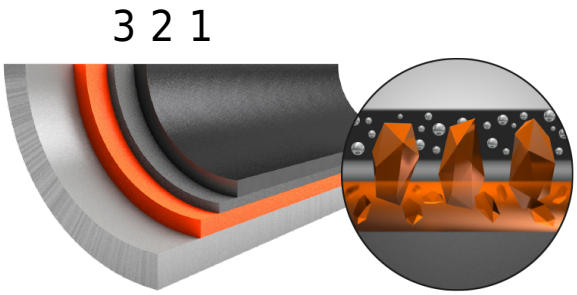
Unser Antihaft-Spezialist

Produkt mit einer leistungsfähigen Beschichtungstechnologie, die aus dem Cookware Segment stammt.

- PTFE-basierte Oberflächenversiegelung für höchste Leistungsfähigkeit
- Herausragende Korrosionsbeständigkeit
- Höchste Langlebigkeit der Backformen
- Lösung für anspruchsvollstes bis halbindustrielles Backen
- Kurzzeitiger Gebrauch bis 250 °C möglich

Eigenschaften

Anzahl Schichten	3
Schichtstärke in µm	22-25
Einbrenntemperatur in °C	380
Gebrauchstemperatur in °C	230
Abriebbeständigkeit (BS)	✱✱✱✱^
Antihafteffekt (ISO EN 13834)	✱✱✱✱✱
Fleckenbeständigkeit	✱✱✱✱✱
Korrosionsbeständigkeit (EU 10/2011)	✱✱✱✱✱



ILAFLON Triplus (PROFESSIONAL) besticht mit einem extrem guten Antihafteffekt und sehr hoher Fleckenbeständigkeit. Geeignet füt anspruchsvollste Top Level Back-, Grill- und Auflaufformen.

1. Hochwertigste Oberflächenversiegelung auf PTFE-Basis

2. Ausserordentlich starker Haftvermittler

3. Keramisch hochverstärkter Spezialhartgrund

Untergründe

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

Anwendungen

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

Pflegehinweis Bakeware

Back- und Auflaufformen - Gebrauchs- und Pflegeanweisung

Antihaftbeschichtete Back- und Auflaufformen 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 nicht überhitzt 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 Antihaftschicht.
- 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 Antihaftschicht.

Im Allgemeinen können antihaftbeschichtete 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)

Antihaft (ISO EN 13834)

- Back-Test
- Brat-Test

Abrieb

- British Standard Abrieb-Test