

XERADUR 5 PFAS-free - Ceramic

Unsere neueste Entwicklung im Bereich der Sol-Gel Technologie

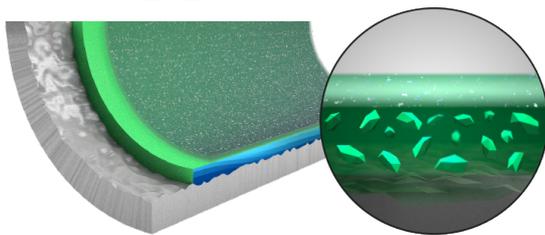
Die Keramik-Lösung der neuesten Generation garantiert beste Kochergebnisse auf "ganz natürliche Art und Weise" und überzeugt durch hervorragende Leistung.

- Herausragende Abrasionsbeständigkeit durch speziellen Base Coat
- Extrem gute Fleckenbeständigkeit im Hühnerflügeltest
- Sehr guter Antihaft-Effekt für lange Lebensdauer
- Anmutend nobel glänzende Beschichtung mit Metallic-Effekt
- [PFAS- und PTFE-free Technologie](#)

Eigenschaften

| | |
|------------------------------|--------|
| Anzahl Schichten | 2 |
| Schichtstärke in µm | 45-60 |
| Einbrenntemperatur in °C | 250 |
| Gebrauchstemperatur in °C | 250 |
| Kratzfestigkeit | *****^ |
| Abriebbeständigkeit (BS) | ***** |
| Antihafteffekt (LGA) | ***** |
| Antihafteffekt (LGA & Milch) | *^^^ |

3 2 1



Xeradur 5 PFAS-frei (Ceramic - Xeradur 5) ist ein zweischichtiges System. Das auf einer speziellen Sol-Gel Basis aufgebaute Produkt punktet mit einer erstklassigen Abriebbeständigkeit sowie einem sehr guten Antihafteffekt.

1. Erstrangige Sol-Gel Oberflächenversiegelung für vortrefflichen Non-Stick-Effekt
2. Spezielle keramisch verstärkte Sol-Gel Basisschicht für ausgezeichnete Härte, Abriebbeständigkeit und Farbgebung
3. Speziell vorbehandelter Untergrund für optimale Verankerung der Beschichtung mit dem Kochgeschirr

Untergründe

| Untergrund | Vorbehandlung | Eignung |
|--------------------------------|-------------------------|---------|
| gedrückt und geschmiedetes Alu | sandstrahlen mit Korund | ✓✓ |
| Alu-Druckguss | sandstrahlen mit Korund | ✓✓ |
| Edelstahl | sandstrahlen mit Korund | ✓✓ |

Pflegehinweis Ceramic Cookware

Keramik - Pfannen - Gebrauchs- und Pflegeanweisung

Wichtige Sicherheitshinweise

- Achten Sie darauf, dass die Pfannen nicht unbeaufsichtigt oder in der Nähe von Kindern verwendet werden.
- Lassen Sie die Pfanne nicht länger als nötig auf dem heissen Herd stehen.
- Um Verletzungen zu vermeiden, hantieren Sie stets vorsichtig mit heissen Pfannen.
- Sorgen Sie dafür, dass sich niemals Handgriffe über erhitzten Kochplatten befinden.
- Die Ceralon®-Beschichtung ist PTFE-, PFOA- und Fluor-frei.

Hinweise zur Verwendung

- Vor der ersten Verwendung Verpackung und alle Etiketten entfernen, Pfanne mit Geschirrspülmittel und heissem Wasser reinigen.
- Kochen sie die Pfannen 2-3 mal mit Wasser aus, um eventuelle Produktionsrückstände und Verunreinigungen zu entfernen.
- Bei der ersten Verwendung die Innenseite der Pfanne mit etwas Öl ausreiben. Dieser Vorgang sollte von Zeit zu Zeit wiederholt werden.
- Sparen Sie Energie und achten Sie darauf, dass die Pfanne gleich gross oder grösser, aber nie kleiner als die Kochfläche ist. Bei Verwendung eines Gasherds passen Sie die Flamme so an, dass sie nicht über die Seitenränder der Pfanne hinausflammt.
- Pfanne nicht ohne Bratgut resp. Öl oder Fett aufheizen.
- Die keramische Antihaft-Beschichtung ist sehr temperaturbeständig bis 400 °C. Es wird aber empfohlen die Pfanne nicht zu überhitzen.
- Die Keramikbeschichtungen erhitzt sich innert kürzester Zeit, daher nie unbeobachtet auf dem Herd stehen lassen.
- Keinesfalls überhitzen. Temperaturen über 250 °C sind zu vermeiden, dies kann mit etwas Öl als Hitzeindikator verhindert werden, da Öl über 250 °C anfängt zu rauchen.
- Ein Überhitzen ist in jedem Fall zu vermeiden, da Lebensmittel auf der (hitzeresistenten) Keramikbeschichtung anbrennen und schwarze Ablagerungen auf der Beschichtung zurückbleiben können.
- Zum Braten empfehlen wir eine mittlere Temperaturstufe und die Verwendung von etwas Öl oder Bratfett.
- Lassen Sie kein Öl in der Pfanne einbrennen.
- Niemals mit scharfkantigen, harten Gegenständen in der Pfanne schneiden.
- Verwenden Sie nur Nylon- oder Holz-Utensilien.
- Beginnen Sie das Kochen immer mit einer sauberen Pfanne. Sorgen Sie dafür, dass alle Kochrückstände entfernt wurden, bevor Sie die Pfanne verstauen.

Testmethoden

Standard

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

Antihaft (ISO EN 13834)

- 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
- Trocken-Abrieb-Test

Reinigung und Pflege

- Die Pfanne vor der Reinigung immer abkühlen lassen, da grosse Hitzeschwankungen zu irreparablen Verformungen führen können.
- Verwenden Sie zur Reinigung heisses Wasser und einen nicht scheuernden Schwamm oder eine Spülbürste (keine Stahlwolle oder Scheuerschwämme!).
- Verwenden Sie zum Entfernen von Fett- und Essensrückständen auf der Antihaft-Beschichtung im Innern der Pfanne keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Sollten sich durch zu hohe Temperaturen dunkle Ablagerungen auf der Beschichtung gebildet haben, keinesfalls mit einem Scheuerschwamm oder scharfkantigen Gegenständen entfernen, sondern in heissem Wasser einweichen und mit einer Spülbürste oder einem weichem Lappen die Ablagerungen sorgfältig und schonend entfernen.
- Essensrückstände, die nicht entfernt wurden, können bei weiterem Gebrauch zu mehr oder weniger starken Verfärbungen führen, die auch den Antihafteffekt negativ beeinflussen werden. Daher sollte die Oberfläche immer sehr sorgfältig gereinigt werden.
- Geringe Verfärbungen und Flecken sind normal und auf hellen Beschichtungen leichter sichtbar als auf dunklen oder schwarzen Oberflächen.
- Bei Reinigung in der Geschirrspülmaschine kann es aufgrund der aggressiven Reinigungsmittel zu einer Reduktion der Antihaft-Wirkung kommen, daher empfehlen wir das Abwaschen von Hand.

Um eine lange Lebensdauer zu garantieren achten Sie darauf die Antihaft-Beschichtung nicht zu zerkratzen.