



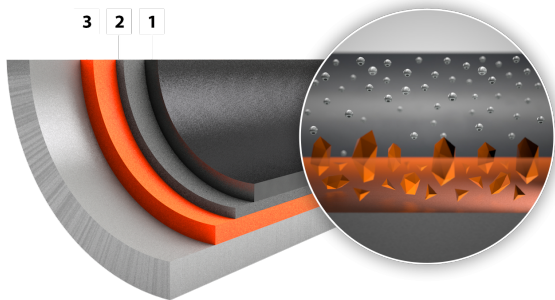
ILAFLO Triplus

Mit diesem Artikel bietet ILAG ein herausragendes Produkt für alle Backanwendungen an, die höchste Qualität und lange Lebensdauer von einer Backform verlangen.

- PTFE-basierte Oberflächenversiegelung für höchste Leistungsfähigkeit
- Unser Antihaft-Spezialist mit einer leistungsfähigen Beschichtungstechnologie, die aus dem Cookware Segment stammt
- Herausragende Korrosionsbeständigkeit
- Höchste Langlebigkeit der Backformen
- Lösung für anspruchsvollstes bis halbindustrielles Backen

Eigenschaften

Anzahl Schichten	3
Schichtstärke	22 - 25 µm / 0.87 - 0.98 mils
Einbrenntemperatur bis ca.	380 °C / 716 °F
Gebrauchstemperatur	230 °C / 446 °F
Abriebbeständigkeit (BS)	★★★★★
Antihafteffekt (ISO EN 13834)	★★★★★ S
Fleckenbeständigkeit (Hühnerflügel)	★★★★★ S
Korrosionsbeständigkeit (EU 10/2011)	★★★★★



ILAFLO Triplus besteht mit einem extrem guten Antihaft-Effekt und sehr hoher Fleckenbeständigkeit. Geeignet für anspruchsvollste Top Level Back-, Grill- und Auflaufformen.

1. Hochwertigste Oberflächenversiegelung auf PTFE-Basis
2. Aussenordentlich starker Haftvermittler
3. Keramisch hochverstärkter Spezialhaftgrund

Untergrund

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

Anwendung

Anwendung	Eignung
Backformen	✓ ✓ ✓
Grill- und Auflaufformen	✓ ✓ ✓
Halindustrielle Anwendungen	✓ ✓ ✓



Reinigungs- und Pflegehinweise

Nach dem Gebrauch die Form mit heissem Wasser, einem milden Spülmittel und einem Schwammtuch oder mit der feinen Seite eines Spülschwamms reinigen. Auch kann eine weiche Spülbürste zum Reinigen benutzt werden. Back-, Grill- und Auflaufformen vor der Aufbewahrung immer gut trocken reiben.

Hartnäckige Speisereste sollten keinesfalls mit einem Metallschwamm oder der scharfen Seite eines Spülschwamms gereinigt werden. Das Produkt stattdessen in warmer Seifenlauge einweichen und danach die Oberfläche vorsichtig reinigen. Schlecht gereinigte Gegenstände lassen im Antihafteffekt deutlich nach und zerstören die Beschichtung.

Das Produkt kann in der Spülmaschine gereinigt werden, obwohl dies aufgrund der aggressiven Reinigungsmittel nicht empfohlen wird. Eine Reinigung von Hand ist vorzuziehen.

Gebrauchshinweise

Vor der ersten Verwendung Verpackung, Etiketten und sämtliche Aufkleber entfernen und die Form mit heissem Wasser und flüssigem Spülmittel reinigen.

Back-, Grill- oder Auflaufformen sind ausschliesslich für den Gebrauch im Backofen bestimmt. Diese Formen dürfen keinesfalls direkt auf die Herdplatte oder Gasherd gestellt werden.

Back-, Grill- oder Auflaufformen nie unbeaufsichtigt oder leer im Backofen erhitzen.

Die Verwendung von Gummi-, Nylon- oder Holzutensilien wird empfohlen, um eine Beschädigung der Oberflächenversiegelung zu vermeiden.

Langlebigkeit

Ein Überhitzen der Back- oder Auflaufform führt zur Verminderung des Antihafteffekts und zu einer geringeren Lebensdauer.

Alle Beschichtungen sind kratz- und schnittempfindlich. Kleine Kratzer sind sichtbar, führen aber nicht zur Beeinträchtigung der Eigenschaften. Trotzdem empfehlen wir keinen Gebrauch von Metallbesteck und anderen scharfen Gegenständen. Stattdessen wird zur Benützung von Gummi-, Nylon- oder Holzutensilien geraten.

Temperaturstabilität

Back- und Auflaufformen sollen generell vor Überhitzung über 230 °C geschützt werden. Produkte aus PE (Polyethylen) sind maximal bis 140 °C zu verwenden.

Überhitzung kann zu Verfärbungen und zur Verminderung des Antihafteffekts führen. Ebenso ist durch Überhitzen Blasenbildung oder ILAFLON Triplus

BAKEWARE COIL

ein Ablösen der Beschichtung möglich.

