

BAKEWARE SPRAY



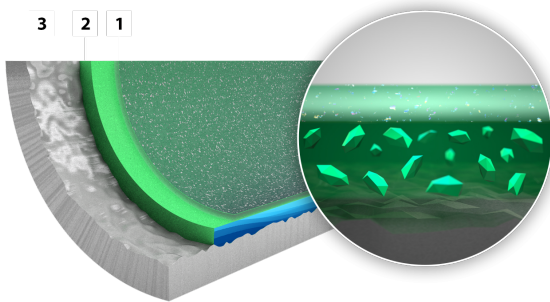
CERALON 2 in 1 Metallic

Dieses Produkt ist eine Beschichtung auf Basis der Sol-Gel Technologie. Sie ermöglicht "natürliches" Backen mit sehr guten Nutzungseigenschaften.

- Ideal für das professionelle Backerlebnis von Süßem und Salzigem
- Zweischicht-System mit auffallenden Metallic-Effekten
- Höchste Abrasionsbeständigkeit
- Exzellenter Antihafteffekt
- PFAS- und PTFE-freie Technologie

Eigenschaften

Anzahl Schichten	2
Schichtstärke	25 - 35 µm / 0.98 - 1.38 mils
Einbrenntemperatur bis ca.	240 °C / 464 °F
Gebrauchstemperatur	230 °C / 446 °F
Abriebbeständigkeit (BS)	★★★★★
Antihafteffekt (LGA)	★★★★★ S
Fleckenbeständigkeit (Hühnerflügel)	★★★★☆
Spülmaschine (phosph. Stahl)	★★★★☆
Spülmaschine (alum. Stahl)	★★★★★ S



CERALON 2 in 1 Metallic PFAS-free überzeugt durch sehr gute Performance in der Nutzung und ermöglicht durch die einzigartige Zusammensetzung der Rohstoffe das Backen von süßen und herzhaften Speisen in ein und derselben Form.

1. Hochwertige Sol-Gel Deckschicht mit Metallic Effekt
2. Keramisch verstärkte Sol-Gel Schicht für eine sehr gute Abriebbeständigkeit
3. Speziell vorbehandelter Untergrund

Untergrund

Untergrund	Vorbehandlung	Eignung
Aluminium	sandstrahlen mit Korund	✓✓✓
aluminisierter Stahl	sandstrahlen mit Korund	✓✓✓
Stahl	phosphatieren	✓✓✓

Anwendung

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

BAKEWARE SPRAY



Reinigungs- und Pflegehinweise

Nach dem Gebrauch und vor der Reinigung die Form jeweils gut abkühlen lassen, da grosse Hitzeschwankungen sich negativ auf das Produkt auswirken können. Zur Reinigung heisses Wasser, ein mildes Spülmittel und die feine Seite eines Spülschwamms oder eine weiche Spülbürste verwenden. Die Form vor der Aufbewahrung immer gut trocken reiben.

Geringe Verfärbungen und Flecken sind normal und auf hellen Beschichtungen leichter sichtbar als auf dunklen oder schwarzen Oberflächen. Sollten sich dennoch 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 weichen Schwamm die Ablagerungen sorgfältig und schonend entfernen.

Bei einer Reinigung in der Geschirrspülmaschine kann es aufgrund der aggressiven Reinigungsmittel zu einer Reduktion der Antihafteffekt kommen, daher empfehlen wir das Abwaschen von Hand.

Gebrauchshinweise

Vor der ersten Verwendung Verpackung, Etiketten und sämtliche Aufkleber entfernen und den Gegenstand mit flüssigem Spülmittel und heissem Wasser reinigen. Neue Teile 2-3 mal mit heissem Wasser auswaschen, um eventuelle Produktionsrückstände und Verunreinigungen zu entfernen.

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

Es sind alleinig Gummi-, Holz- oder Nylonutensilien zu verwenden um die Keramikschicht nicht zu beschädigen.

Langlebigkeit

Überhitzungen können zu Verfärbungen führen und zerstören die keramische Antihafteffekt. Die Lebensdauer der Back-, Grill- oder Auflaufform wird somit vermindert.

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

Temperaturstabilität

Keramische Beschichtungssysteme sind aussergewöhnlich hitzestabil und bis 400 °C temperaturbeständig. Es wird dennoch empfohlen die Form nicht zu überhitzen.

CERALON 2 in 1 Metallic

BAKEWARE SPRAY

Beim Überhitzen können Verfärbungen entstehen, die auch den Antihafteffekt negativ beeinflussen können.

