

COOKWARE (CERAMIC)



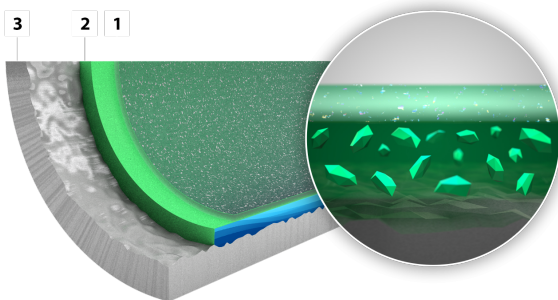
XERADUR 5

Dieses Produkt ist unsere neueste Entwicklung im Bereich der Sol-Gel Technologie. Die keramische Beschichtung 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
- Ein sehr guter Antihafteffekt für eine lange Lebensdauer
- Nobel anmutende, glänzende Oberfläche
- Auch mit effektivem Granit-Design erhältlich
- PFAS- und PTFE-freie Technologie

Eigenschaften

Anzahl Schichten	2
Schichtstärke	45 - 60 µm / 1.77 - 2.36 mils
Einbrenntemperatur bis ca.	250 °C / 482 °F
Gebrauchstemperatur	250 °C / 482 °F
Kratzfestigkeit	★ ★ ★ ★ ★
Abriebbeständigkeit (BS)	★ ★ ★ ★ ★ S
Antihafteffekt (LGA)	★ ★ ★ ★ ★
Antihafteffekt (LGA und Milch)	★ ★ ★ ★ ★
Antihafteffekt (Ei 300 °C)	★ ★ ★ ★ ★
Antihafteffekt (Salzwasser/Ei)	★ ★ ★ ★ ★
Fleckenbeständigkeit (Hühnerflügel)	★ ★ ★ ★ ★



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. XERADUR 5 kann im ganzen Leistungsprofil mit aussergewöhnlichen Ergebnissen aufwarten, sodass dieses keramische System für alle Arten von Lebensmitteln bestens geeignet ist.

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

Untergrund

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

COOKWARE (CERAMIC)



Reinigungs- und Pflegehinweise

Nach dem Gebrauch die Pfanne 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. Die Pfanne 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 den Gegenstand mit flüssigem Spülmittel und heissem Wasser reinigen. Neue Pfannen 2-3 mal mit Wasser auskochen, um eventuelle Produktionsrückstände und Verunreinigungen zu entfernen. Bei der ersten Verwendung die Innenseite der Pfanne mit etwas Speiseöl ausreiben. Dieser Vorgang sollte von Zeit zu Zeit wiederholt werden.

Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt oder leer auf der Herdplatte erhitzen und auch nicht länger als nötig auf dem heißen Kochfeld stehen lassen. Die Pfanne nie ohne Bratgut und höher als 250 °C erhitzen. Dies kann mit etwas Öl als Hitzeindikator verhindert werden, da Öl über dieser Temperatur anfängt Rauch zu entwickeln.

Zum Braten empfehlen wir eine mittlere Temperaturstufe und die Verwendung von Holz- oder Nylonutensilien um die Beschichtung nicht zu beschädigen.

Langlebigkeit

Überhitzungen können zu Verfärbungen führen und zerstören die keramische Antihafschicht.

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 in Kochgeschirren. Stattdessen wird zur Benützung von Nylon- oder Holzutensilien geraten.

Der Gebrauch von geringen Mengen von Fetten und Ölen erhöht die Langlebigkeit deutlich.

COOKWARE (CERAMIC)



Temperaturstabilität

Keramik Beschichtungen erhitzen sich innert kürzester Zeit, daher nie unbeobachtet auf dem Herd stehen lassen.

Keramische Beschichtungssysteme sind aussergewöhnlich temperaturbeständig und hitzestabil (bis 400 °C). Trotzdem solle man die Gebrauchstemperatur von 250 °C nicht überschreiten, auch um die kostbaren Lebensmittel und deren Nährstoffe nicht zu zerstören.

Beim Überhitzen können Lebensmittel anbrennen und schwarze Ablagerungen auf der Beschichtung zurückbleiben. Ebenso kann dadurch die Keramikschicht beschädigt werden.