

COOKWARE (PTFE)



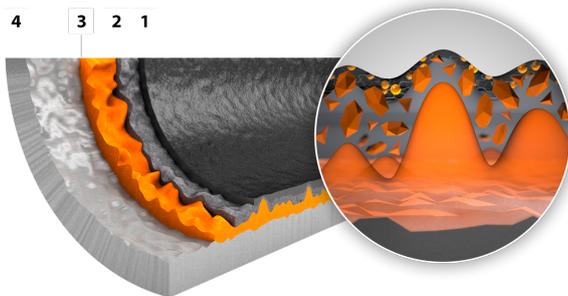
DURIT Professional P

Mit diesem Produkt bietet ILAG ambitionierten und professionellen Köchen eine Beschichtung, die höchste Leistungsfähigkeit und Lebensdauer des Kochgeschirrs garantiert.

- Wellige, strukturierte Oberfläche
- Sehr hohe Härte bringt hohe Lebensdauer des Kochgeschirrs
- Extrem kratzfeste Beschichtung
- Sehr gute Antihaft-Leistung kombiniert mit langer Lebensdauer
- Bestens geeignet für den Einsatz im Profibereich
- Herstellung nach Maximizing green Standard

Eigenschaften

Anzahl Schichten	3
Schichtstärke	60 - 80 µm / 2.36 - 3.15 mils
Einbrenntemperatur bis ca.	420 °C / 788 °F
Gebrauchstemperatur	250 °C / 482 °F
Kratzfestigkeit	★★★★★ S
Abriebbeständigkeit (BS)	★★★★★
Antihafteffekt (LGA)	★★★★☆
Antihafteffekt (LGA und Milch)	★★★☆☆
Korrosionsbeständigkeit (EU 10/2011)	★★★★★



DURIT Professional P ist ein dreischichtiges System auf einer speziell von ILAG entwickelten innovativen Multi-Polymerkombination. Die Beschichtung hebt sich durch seine wellige Struktur ab - und überzeugt dadurch mit einer extremen Robustheit. Durch die wellige und extrem harte Oberfläche ist auch ein Kochen mit Metalllöffel oder -spachtel möglich.

1. Oberflächenversiegelung mit innovativer Polymermatrix für höchste Abriebfestigkeit. Wellige Oberflächenstruktur mit besonderer Haptik und Härte
2. Keramisch hoch verstärkter Haftgrund auf Basis einer speziellen NMP-freien Technologie
3. Maximal verstärkter Spezial-Haftgrund auf PEEK-Basis zur Erzielung höchster Kratzfestigkeit und Lebensdauer des Kochgeschirrs
4. 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	auf Anfrage
Hartgrund	auf Anfrage	auf Anfrage

COOKWARE (PTFE)



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 die Pfanne mit heissem Wasser und flüssigem Spülmittel reinigen.

Kochgeschirr nie unbeaufsichtigt oder leer auf der Herdplatte erhitzen. Ein Tropfen Öl als Temperaturindikator ist hilfreich um die Überhitzung zu erkennen. Als solches verstärkt die Verwendung von etwas Speiseöl oder Fett den Geschmack des Bratgutes.

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

Langlebigkeit

Höhere Temperaturen beim Erhitzen können zu Verfärbungen führen und so die Antihafbeschichtung zerstören.

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.

Eine kleine Menge Fett oder ein Tropfen Öl verlängert zudem deutlich die Lebensdauer des Produkts.

Temperaturstabilität

Generell gilt: niemals eine Pfanne leer erhitzen. Insbesondere nicht bei Induktionskochfeldern. Die kritischen Temperaturen können schnell erreicht werden.

PTFE-Pfannen können im Dauergebrauch bis 230 °C und kurzzeitig bis DURIT Professional P

COOKWARE (PTFE)



250 °C erhitzt werden. Aus diesem Grund eignen sich PTFE-Pfannen nur bedingt für scharfes Anbraten.

Überhitzung kann zu Verfärbungen und zur Verminderung des Antihafteffekts führen. Ebenso ist durch Überhitzen Blasenbildung oder ein Ablösen der Beschichtung möglich.