BAKEWARE SPRAY

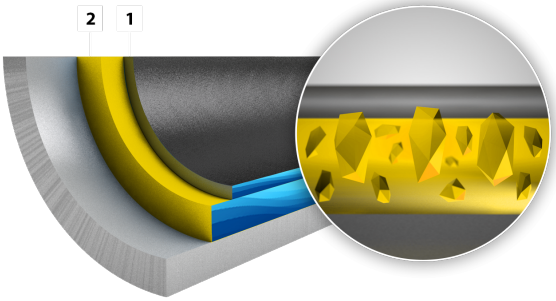
ILAFLON Resist Plus

Vielfältig einsetzbare Hybrid-Beschichtung mit sehr guten Eigenschaften für sämtliche Back-, Grill- und Auflaufformen.

- Zweischichtiges System mit sehr guten Nutzungseigenschaften
- Top Antihafteffekt, harte Oberfläche und lange Lebensdauer
- Einfachere Anwendung und dadurch Kostenersparnis bei der Produktion
- Umweltfreundlicher durch VOC-Reduktion
- PFAS- und PTFE-freie Technologie

Eigenschaften

Anzahl Schichten	2
Schichtstärke	20 - 35 µm / 0.79 - 1.38 mils
Einbrenntemperatur bis ca.	280 °C / 536 °F
Gebrauchstemperatur	230 °C / 446 °F
Abriebbeständigkeit	★★★★☆
Antihafteffekt (LGA)	★★★★★
Fleckenbeständigkeit (Hühnerflügel)	★★★★☆
Spülmaschine (phosph. Stahl)	☆☆☆☆☆
Spülmaschine (alum. Stahl)	★★★★★



ILAFLON Resist Plus PFAS-free ist ein keramisch verstärktes Harz-Kombi-System mit besten Nutzungseigenschaften. Eine vielfältig einsetzbare Beschichtung für den gesamten Back-, Grill- und Auflaufformenbereich.

1. Abriebfeste Deckschicht für guten Antihaft und Kratzfestigkeit
2. Keramisch verstärkte Grundschicht

Untergrund

Untergrund	Vorbehandlung	Eignung
Aluminium	chromfrei passivieren	✓✓✓
aluminisierter Stahl	chromfrei passivieren	✓✓✓
Stahl	n.a.	nicht geeignet

Anwendung

Anwendung	
Backformen	✓✓✓
Grill- und Auflaufformen	✓✓✓
Halbindustrielle Anwendungen	nicht geeignet

BAKEWARE SPRAY

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 das Kochfeld oder den Gasherd gestellt werden.
Back-, Grill- oder Auflaufformen nie unbeaufsichtigt oder leer im Backofen erhitzen.

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

Langlebigkeit

Ein Überhitzen der Back-, Grill- 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-, Kunststoff- oder Holzutensilien geraten.

Temperaturstabilität

Back-, Grill- und Auflaufformen sollen generell vor Überhitzung über 230 °C geschützt werden. Ein kurzzeitiges Erhitzen bis 250 °C schadet der Besschichtung jedoch nicht.

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

ein Ablösen der Beschichtung möglich.