COOKWARE (CERAMIC)



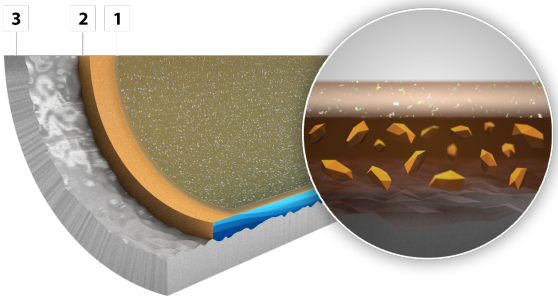
XERADUR 6

Konsequente Weiterentwicklung unserer bewährten keramischen Sol-Gel-Technologie. Durch einen optimierten Top-Coat bietet XERADUR 6 einen noch besseren Antihaft-Effekt bei unverändert hoher Stabilität des Systems.

- Verbesserte, langlebigere Antihaft-Performance durch optimierten Top-Coat
- Sehr gute Abrasionsbeständigkeit dank bewährter keramischer Basisschicht
- Hohe Fleckenbeständigkeit in praxisnahen Kochtests
- Hochwertige, glänzende Oberfläche
- Formulierung ohne absichtlich zugesetzte PFAS und PTFE

Eigenschaften

Anzahl Schichten	2
Schichtstärke	40 - 55 µm / 1.57 - 2.17 mils
Einbrenntemperatur bis ca.	300 °C / 572 °F
Gebrauchstemperatur	250 °C / 482 °F
Antihafteffekt (Ei 300 °C)	★★★★★ S
Antihafteffekt (Salzwasser/Ei)	★★★★☆
Fleckenbeständigkeit (Hühnerflügel)	★★★★★
Abriebbeständigkeit (LGA)	★★★★☆
Haltbarkeit (LGA Total)	★★★★★



XERADUR 6 ist ein zweischichtiges keramisches Antihaftsystem auf Sol-Gel Basis. Die Weiterentwicklung des Top-Coats unserer bewährten Xeradur 5 Beschichtung ermöglicht einen verbesserten und stabileren Antihafteffekt über die Nutzungsdauer hinweg. Das bewährte Systemkonzept bietet weiterhin eine sehr gute Abriebbeständigkeit sowie eine hohe Alltagstauglichkeit für unterschiedlichste Anwendungen.

1. Optimierte SolGel-Oberflächenversiegelung für eine langlebige Antihaft-Performance
2. Bewährte keramisch verstärkte Sol-Gel-Basisschicht für ausgezeichnete Härte und Abriebbeständigkeit
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 Kunststoffutensilien um die Beschichtung nicht zu beschädigen.

Langlebigkeit

Überhitzungen können zu Verfärbungen führen und zerstören die keramische Antihaftschicht.

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 Kunststoff- 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.