COOKWARE (PTFE)

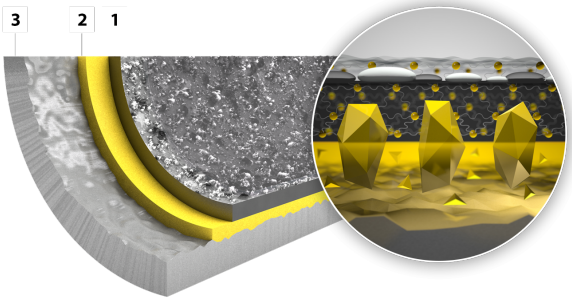
DURIT Granistone HL

Dieses Produkt hat ein innovatives und ganz eigenständiges Design. Durch eine sehr gute Leistung ist es auch für die anspruchsvolle, tägliche Nutzung geeignet Edle, raue Oberfläche mit hoher Härte.

- Einzigartiger Granit-Look mit leicht rauer Oberfläche
- Gute Kratz- und Abrasionsfestigkeit
- Überragender Antihafteffekt
- Sehr gute Reinigungsfähigkeit
- Für den Einsatz auf Top Level Cookware geeignet

Eigenschaften

Anzahl Schichten	3
Schichtstärke	40 - 45 µm / 1.57 - 1.77 mils
Einbrenntemperatur bis ca.	420 °C / 788 °F
Gebrauchstemperatur	250 °C / 482 °F
Kratzfestigkeit	★★★★☆
Abriebbeständigkeit	★★★★☆
Antihafteffekt (LGA und Milch)	★★★★★
LGA Total	★★★★☆



DURIT Granistone HL ist eine aussergewöhnliche dreischichtige Antihaftbeschichtung ohne keramische Verstärkung in den Zwischenschichten. Durit Granistone HL basiert auf der innovativen HL Technologie mit spezieller Polymermatrix. Diese Technologie garantiert, auch bei intensivsten Kochen einen guten Antihafteffekt und beste Abriebbeständigkeit. Durit Granistone HL besticht durch seine hochwertige harte, raue Oberfläche.

1. Oberflächenversiegelung nass-in-nass gespritzt
2. Granit-Effekt-Lack mit Polymermatrix, nass-in-nass aufgetragen
3. Mit Polymermatrix verstärkter Mid Coat für optimale Abriebfestigkeit
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	✓ ✓

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 Kunststoff- oder Holzutensilien wird empfohlen, um eine Beschädigung der Oberflächenversiegelung zu vermeiden.

Langlebigkeit

Höhere Temperaturen beim Erhitzen können zu Verfärbungen führen und so die Antihaftbeschichtung 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 Kunststoff- 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

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.