COOKWARE (CERAMIC)



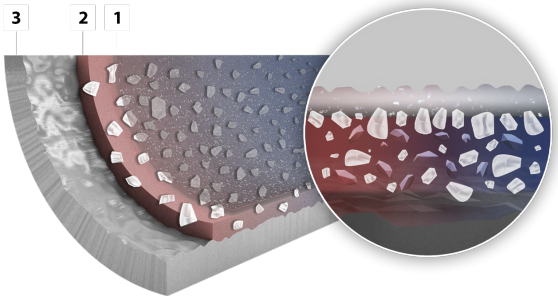
Quarzit

Quarzit ist ein bewusst anders ausgelegtes keramisches Sol-Gel-Beschichtungssystem für Produktkonzepte, die mehr wollen als reinen Komfort. Der zweischichtige Aufbau mit funktionalem Basecoat und Sol-Gel-Topcoat sorgt für eine strukturierte, matte Oberfläche und verbindet sichtbare Bratwirkung, zugängliche Performance und Antihaft-Komfort mit einer robusten, wertigen Anmutung.

- Zweischichtiger Aufbau mit funktionalem Basecoat und Sol-Gel-Topcoat
- Strukturierte, matte und leicht raue Oberfläche als sichtbares Differenzierungsmerkmal
- Keramisches Sol-Gel-Beschichtungssystem auf lösemittelbasierter Technologie
- Robuste, wertige Anmutung für Qualität, die man sieht und spürt
- Formulierung ohne absichtlich zugesetzte PFAS und PTFE

Eigenschaften

Anzahl Schichten	2
Schichtstärke	58 - 65 µm / 2.28 - 2.56 mils
Einbrenntemperatur bis ca.	250 °C / 482 °F
Gebrauchstemperatur	250 °C / 482 °F
Antihafteffekt (Ei 300 °C)	★★★☆☆
Antihafteffekt (Salzwasser/Ei)	★★☆☆☆ S
Fleckenbeständigkeit (Hühnerflügel)	★★★☆☆
Abriebbeständigkeit (LGA)	★★★★☆
Haltbarkeit (LGA Total)	★★★★★



Quarzit ist ein 3-Komponenten-System, das zweischichtig aufgetragen wird. Auf einem speziell vorbereiteten Metallsubstrat bildet der Basecoat mit eingebetteten synthetischen Partikeln die funktionale Grundlage; der Sol-Gel-Topcoat erzeugt die definierte, sichtbare Oberflächenstruktur. Das System ist gezielt für reproduzierbare Verarbeitung und stabile Ergebnisse formuliert und schafft so eine technisch klare Basis für differenzierbare Kochgeschirrkonzepte.

1. Sol-Gel-Topcoat für die definierte, sichtbare Oberflächenstruktur mit rau-matter Topografie
2. Basecoat mit eingebetteten synthetisch hergestellten Partikeln als funktionale Basis des Systems

QUARZIT Quarzit

Untergrund

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



3. Speziell vorbehandelter Untergrund für optimale Verankerung der Beschichtung mit dem Kochgeschirr

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.

QUARZIT Quarzit

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.