

COOKWARE

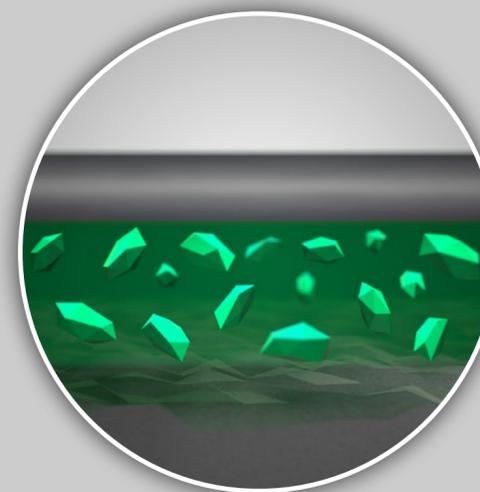
CERALON® ist eine keramische Beschichtung auf Basis der Sol-Gel Technologie. Sie ermöglicht natürliches Kochen mit sehr guten Nutzungseigenschaften.

- Gute Antihaft- und Abriebeigenschaften
- Sehr gute Temperaturstabilität
- Reduzierte Fleckenbildung im Hühnerflügel- und Eiertest
- Dauerhaft sehr gute Reinigungsfähigkeit garantiert
- PFAS- und PTFE-freie Technologie





- ① Hochwertige Sol-Gel Deckschicht für hervorragende Reinigungsfähigkeit
- ② Keramisch verstärkte Sol-Gel Basisschicht
- ③ Speziell vorbehandelter Untergrund für optimale Verankerung der Beschichtung mit dem Kochgeschirr



CERALON® ist ein ein- oder zweischichtiges System mit hoher Härte, welches sehr hohe Temperaturbeständigkeit mit guten Antihafteigenschaften und hervorragender Reinigungsfähigkeit kombiniert. CERALON® hat aufgrund der tiefen Einbrennbedingungen bei der Herstellung einen geringeren Energiebedarf als herkömmliche Beschichtungen.

Eigenschaften		Leistungsprofil		Untergrund	
Qualitätsstufe für Verbraucher	★★	Kratzfestigkeit	★★★	Alu gedrückt	✓✓
Basis	Keramik (Sol-Gel)	Abriebbeständigkeit (BS)	★★★	Aluguss	✓
Anzahl Schichten	1 - 2	Antihafteffekt (LGA)	★★★★	Edelstahl	✓✓
Schichtstärke in µm	40 - 50	Eiertest / 300 °C	★★		
Einbrenntemperatur in °C	200	Eiertest / 350 °C	★		
Gebrauchstemperatur in °C	250	Salzwassertest / Eierstest	★		
Farbvarianten	breites Farbangebot möglich	Hühnerflügeltest	★★★		
Glanz	glänzend				

COOKWARE CERAMIC

ILAG Coatings sind, bei richtiger Anwendung, für Lebensmittelbedarfsgegenstände gemäss europäischer Gesetze geeignet.

* nähere Informationen zu PFAS-frei finden Sie unter www.ilag.ch/de/pfas-free