

ILAG DURIT

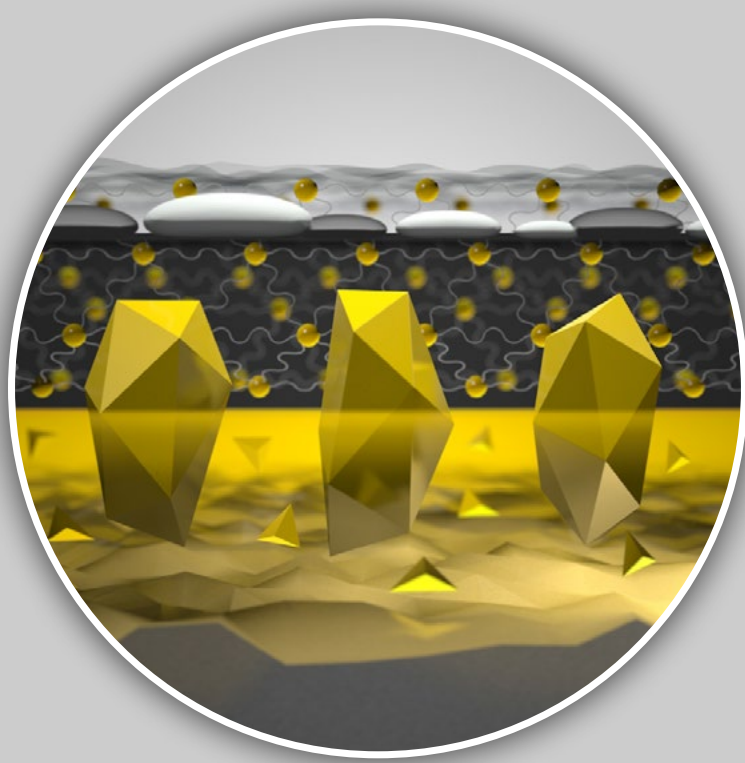
DURIT® Granistone HL hat ein innovatives und eigenständiges Design. Durch eine sehr gute Leistung sind sie auch für die anspruchsvolle, tägliche Nutzung geeignet.

- Einzigartiger Granit-Look mit leicht rauer Oberfläche
- Gute Kratz- und Abrasionsfestigkeit
- Übertoller Antihafteffekt
- Sehr gute Reinigungsfähigkeit
- Für den Einsatz auf Top Level Cookware geeignet
- Herstellung nach Maximizing green Standard





- 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 Keramisch hoch verstärkter Haftgrund für höchste Haltbarkeit
- ⑤ Speziell vorbehandelter Untergrund für optimale Verankerung der Beschichtung mit dem Kochgeschirr



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.

Eigenschaften		Leistungsprofil		Untergrund	
Qualitätsstufe für Verbraucher	★★★★	Kratzfestigkeit	★★★	Alu gedrückt	✓✓
Basis	PTFE	Abriebbeständigkeit (BS)	★★★★	Aluguss	✓✓
Anzahl Schichten	3	Antihafteffekt (LGA)	★★★★★	Edelstahl	✗
Schichtstärke in µm	40 - 45	Antihafteffekt (LGA & Milch)	★★★★★		
Einbrenntemperatur in °C	420	Korrosionsbeständigkeit	★★★★		
Gebrauchstemperatur in °C	250				
Farbvarianten	breites Farbangebot möglich				