

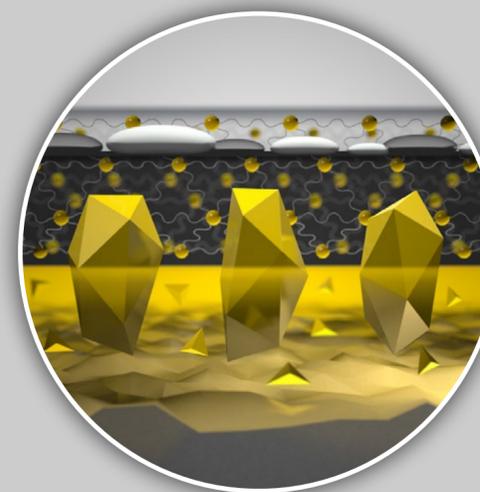
DURIT® Granitec HL hat ein innovatives und eigenständiges Design. Durch eine sehr gute Leistung sind sie auch für die anspruchsvolle, tägliche Nutzung geeignet.

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





- ① Oberflächenversiegelung nass-in-nass aufgetragen für eine gute Reinigung
- ② Nass-in-nass aufgetragener Granit-Effekt-Lack mit Polymermatrix-Technologie
- ③ Mittelschicht mit innovativer Polymermatrix für beste Kratzfestigkeit
- ④ Keramisch hoch verstärkter Haftgrund
- ⑤ Speziell vorbehandelter Untergrund für optimale Verankerung der Beschichtung mit dem Kochgeschirr



DURIT® Granitec HL ist eine einzigartige dreischichtige Antihafbeschichtung auf Basis der DURIT® High Level Technologie. Dieses Beschichtungssystem erfüllt alle Anforderungen, die an eine Pfanne gestellt werden. Leichtes Anbraten und Reinigen, eine gute Kratzfestigkeit und eine Top-Abriebbeständigkeit zeichnen dieses Produkt aus. Der edle Granit Look mit seiner glatten, harten Oberfläche setzt ein starkes Qualitätssignal.

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)	★★★★★ ^S		
Einbrenntemperatur in °C	420	Korrosionsbeständigkeit	★★★★		
Gebrauchstemperatur in °C	250				
Farbvarianten	breites Farbangebot möglich				