

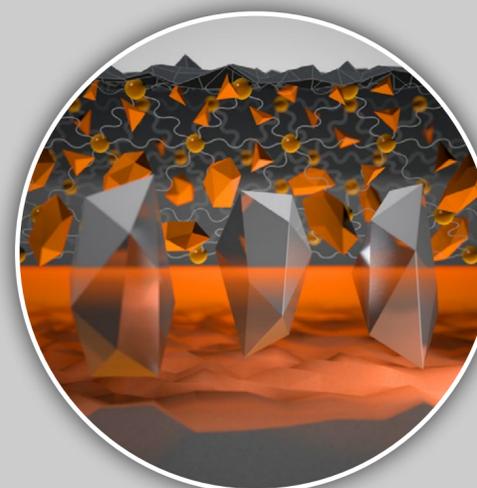
Mit DURIT® Professional R bietet ILAG ambitionierten und professionellen Köchen eine Beschichtung, die höchste Leistungsfähigkeit und Lebensdauer des Kochgeschirrs garantiert.

- Edle, raue Oberfläche mit hoher Härte
- Extrem kratzfeste Beschichtung
- Überdurchschnittliche Ergebnisse im MTP Test
- Sehr gute Antihaft-Leistung
- Herstellung nach Maximizing green Standard





- ① Top Coat für höchste Abrieb- und Kratzfestigkeit, sowie sehr gutem Antihafteffekt
- ② Sehr hoch verstärkte Mittelschicht für eine extrem gute Verschleissfestigkeit
- ③ Keramisch hoch verstärkter Haftgrund mit einer speziellen NMP-freien Technologie erhältlich
- ④ Speziell vorbehandelter Untergrund für optimale Verankerung der Beschichtung mit dem Kochgeschirr



DURIT® Professional R ist ein dreischichtiges System auf einer speziell von ILAG entwickelten innovativen Multi-Polymerkombination. Diese Beschichtung weist eine extreme Kratzbeständigkeit auf. Durch die leicht raue, aber extrem harte Oberfläche ist auch ein Kochen mit Metalllöffel oder -spachtel möglich.

Eigenschaften		Leistungsprofil		Untergrund	
Qualitätsstufe für Verbraucher	★★★★★	Kratzfestigkeit	★★★★★ <sup>S</sup>	Alu gedrückt	✓✓
Basis	PTFE	Abriebbeständigkeit (BS)	★★★★★ <sup>S</sup>	Aluguss	✓✓
Anzahl Schichten	3	Antihafteffekt (LGA)	★★★★★	Edelstahl	auf Anfrage
Schichtstärke in µm	60 - 80*	Antihafteffekt (LGA & Milch)	★★★		
Einbrenntemperatur in °C	420	Korrosionsbeständigkeit	★★★★★		
Gebrauchstemperatur in °C	250				
Farbvarianten	anthrazit				

\* aufgrund der Struktur

COOKWARE PTFE