

XERADUR® 5 ist unsere neueste Entwicklung im Bereich der Sol-Gel Technologie.

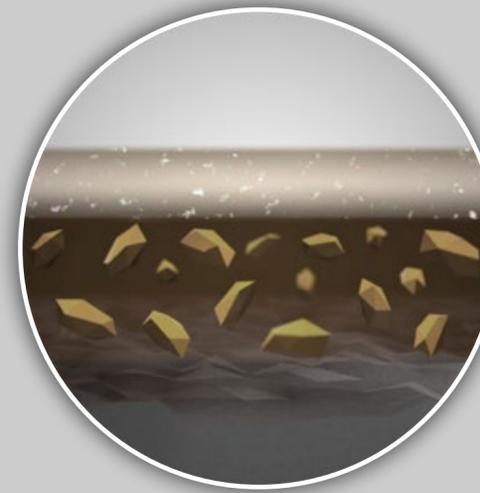
Dieses Produkt garantiert beste Kochergebnisse auf «ganz natürliche Art und Weise» und überzeugt durch hervorragende Leistung.

- Exzellente Abrasionsbeständigkeit durch speziellen Base Coat
- Extrem gute Fleckenbeständigkeit im Hühnerflügeltest
- Ein sehr guter Antihafteffekt für eine lange Lebensdauer
- Nobel anmutende, glänzende Oberfläche
- Auch mit effektivem Granit-Design erhältlich
- PFAS- und PTFE-freie Technologie





- ① Erstrangige Sol-Gel Oberflächenversiegelung für vortrefflichen Non-Stick-Effekt
- ② Spezielle keramisch verstärkte Sol-Gel Basisschicht für ausgezeichnete Härte und Abriebbeständigkeit
- ③ Speziell vorbehandelter Untergrund für optimale Verankerung der Beschichtung mit dem Kochgeschirr



XERADUR® 5 ist ein zweischichtiges System. Das auf einer speziellen Sol-Gel Basis aufgebaute Produkt punktet mit einer erstklassigen Abriebbeständigkeit sowie einem sehr guten Antihafteffekt. XERADUR® 5 kann im ganzen Leistungsprofil mit aussergewöhnlichen Ergebnissen aufwarten, sodass dieses keramische System für alle Arten von Lebensmitteln bestens geeignet ist.

Eigenschaften		Leistungsprofil		Untergrund	
Qualitätsstufe für Verbraucher	★★★★	Eiertest / 300 °C	★★★★★	Alu gedrückt	✓✓
Basis	Keramik (Sol-Gel)	Salzwassertest / Eiertest	★★★★	Aluguss	✓✓
Anzahl Schichten	2	Hühnerflügeltest	★★★★★	Edelstahl	✓✓
Schichtstärke in µm	40 - 60	LGA Abrieb	★★★★		
Einbrenntemperatur in °C	250	LGA Total	★★★★★		
Gebrauchstemperatur in °C	250				
Farbvarianten	breites Farbangebot möglich, (Granit-Effekte auf Anfrage)				
Glanz	glänzend				