

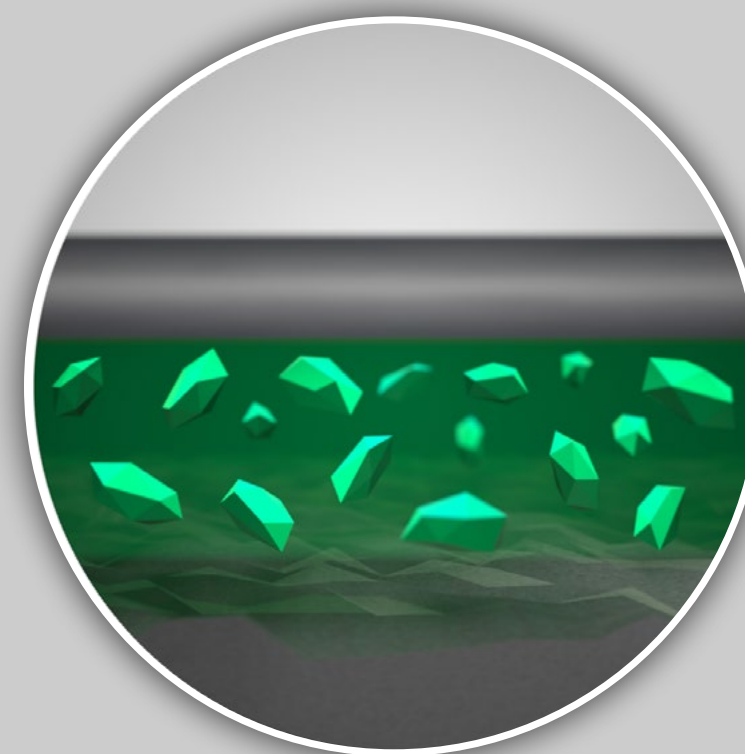
CERALON® – das Allround-Talent basierend auf Keramik (Sol-Gel)

- Beschichtung mit hoher Härte und Kratzfestigkeit
- Ausgesprochen guter Antihafteffekt
- Hervorragend geeignet für Fondue-Pfannen oder auch für Bügeleisensohlen
- Geeignete Untergründe: gezogenes Aluminium, Alu-Druckguss, aluminisierter Stahl, Stahl, Edelstahl
- Ein- oder zweischichtig (verstärkt) erhältlich
- PFAS- und PTFE-freie Technologie





- ① Hochwertige Sol-Gel Deckschicht für hervorragende Reinigungsfähigkeit
- ② Keramisch verstärkte Sol-Gel Basisschicht
- ③ Speziell vorbehandelter Untergrund für eine optimale Haftung



Ceralon® ist ein ein- oder zweischichtiges System mit hoher Härte, welches eine sehr hohe Temperaturbeständigkeit mit guten Antihafteigenschaften und hervorragender Reinigungsfähigkeit kombiniert.

Eigenschaften	
Basis	Keramik (Sol-Gel)
Anzahl Schichten	2 (optional mit 1 Schicht)
Schichtstärke in µm	25 - 45
Einbrenntemperatur in °C	240
Gebrauchstemperatur in °C	250

Anwendung	
Brotbackautomat Behälter	✓ ✓
Brotbackautomat Kneithaken	✓ ✓ ✓
Panini-Grill	✓ ✓
Party-Grill / elektrischer Grill	✓ ✓
Mini-Backofen Bleche	✓ ✓
Pizza-Grill	✓ ✓
Crêpes-Platte	✓ ✓
Fritteuse	✓ ✓
Heissluft Fritteuse	✓ ✓ ✓

Anwendung	
Raclette-Grillplatte	✓ ✓
Reiskocher	✓ ✓
Elektrischer Wok	✓ ✓
Elektrischer Kochtopf	✓ ✓
Milchaufschäumer	✓ ✓ ✓
Käsefondue-Topf	✓ ✓ ✓
Fleischfondue-Topf	✓ ✓ ✓
Schokoladenfondue-Topf	✓ ✓
Bügeleisen-Sohlen	✓ ✓ ✓

ILAG Coating sind, bei richtiger Anwendung, für Lebensmittelbedarfsgegenstände gemäss FDA Richtlinien geeignet.

✓ ✓ ✓ Erste Wahl | ✓ ✓ Empfohlen

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