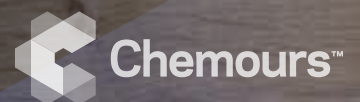




Antihafbeschichtungen für Backformen



Teflon™ Was sonst?



Den größten Anteil am Markt für Antihaft-Backformen wird auch in Zukunft das preiswerte Leichtsegment beanspruchen. Aber auch Qualitätsware fristet heute kein Nischendasein mehr. Nutzen Sie diese Chance, um Neugeschäfte zu generieren!

Backen wie ein Profi!

Der Trend zum Upgrading ist im Backsegment angekommen. Die Kunden möchten backen wie die Profis in den Back- und Kochshows. Chemours greift diesen Trend auf und bietet Premium-Antihaftversiegelungen jetzt auch für alle gängigen Backform-Substrate. Diese Produkte sind höher positioniert als traditionelle Ware und bieten dem anspruchsvollen Anwender eine Top-Backleistung.

Chancen für den Einzelhandel

Das erweiterte Teflon™ Sortiment bietet für alle wichtigen Zielgruppen hochwertige Antihaftversiegelungen: für gelegentliche Geburtstagskuchenbäcker, für häufige Nutzer von Backformen sowie für Ambitionierte/Profis. So entstehen neue Geschäftschancen für den Einzelhandel: Verbraucher können für einen kleinen Aufpreis ein deutlich besseres Produkt erwerben. Das motiviert zum Upgraden! Die Klassifizierung der Teflon™ Antihaftversiegelungen in „Gut-Besser-Top“ ist ein attraktives und eingängiges Verkaufsargument am POS.



Die Teflon™-Erfahrung

- Verlässliche Antihafteigenschaften und mühelose Reinigung
- Maximale Temperatur im Dauereinsatz: 260°C (Roller/Spray), 230°C (Coil)
- Erfüllt die Anforderungen für Lebensmittelkontakt
- Ohne PFOA, APE, NPE oder BPA hergestellt
- Für unterschiedliche Trägermaterialien geeignet
- Erhältlich für Coil-, Roller- oder Spray-Beschichtung
- Integrierte Herstellung von PTFE und Antihaftversiegelungen
- Verarbeitung exklusiv durch lizenzierte Hersteller
- Teflon™ - die bewährte Marke mit hohem Bekanntheitsgrad

Coil-Beschichtung

Für die bewährten Teflon™ Versiegelungen

Coil-Beschichtung ist eine äußerst kosteneffiziente Methode. Sie bringt gleichmäßige Oberflächen hervor und ist perfekt für das mittlere und das Einstiegssegment. Die Technologie ist vor allem für ECCS und aluminierter Stahl geeignet. Die Platten werden nach der Beschichtung geformt, die Trockenschicht muss daher flexibel sein.



Teflon™ Platinum Für den passionierten Bäcker

- Hervorragende Antihaftleistung
- Doppelt verstärktes 2-Schicht-Antihaftsystem
- Mehr Langlebigkeit durch zusätzliche Abrieb- und Kratzbeständigkeit
- Nachweislich spülmaschinenfest
- Längere Haltbarkeit durch höhere Materialstärke



Teflon™ Select Für den Tag-für-Tag-Bäcker

- Langlebiges, haltbares 2-Schicht-Antihaftsystem
- Das Backgut gleitet leicht aus der Form
- Müheloses Reinigen



Teflon™ Classic Für den Gelegenheitsbäcker

- Unkompliziertes und verlässliches 1-Schicht-Antihaftsystem
- Für praktischen Komfort



Roller-Applikation

Für Standard-Versiegelungen

Diese wirtschaftliche Applikationsmethode bietet gute Antihafteigenschaften und ist für die Massenproduktion in der mittleren Qualitätskategorie geeignet. Die Scheiben werden nach der Beschichtung geformt, die Trockenschicht muss daher flexibel sein.

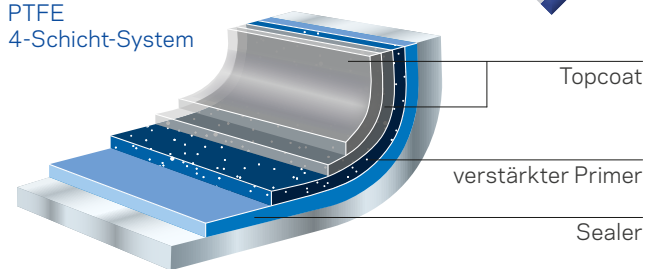
Nutzen Sie die kosteneffektive Leistung des hochwertigen Teflon™ Select! Jetzt zur Roller-Applikation für Backformen.



Teflon™ Select

- Ideal für Familien, die gerne backen
- Für gewalztes Aluminium
- Sehr effizient für nachgeformte Backformen
- Hochflexibles 4-Schicht-System für haltbare, langlebige Antihaftleistung
- Spülmaschinenfest

PTFE
4-Schicht-System





Spray-Lackierung

Für hochwertige Versiegelungen

Die Sprühversiegelung bietet kreative Designoptionen und sieht hochwertig aus. Sie kann auf gewalztes und Gussaluminium, auf Edelstahl und auf jede vorgeformte Backform aufgebracht werden.

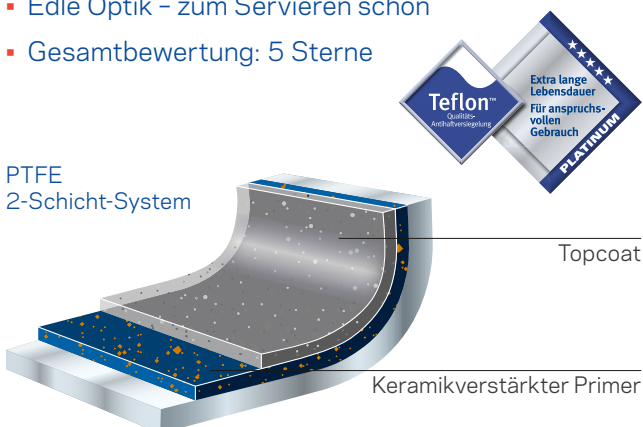
Die vielen Wahlmöglichkeiten eröffnen dem Einzelhandel die Chance, sich im Wettbewerb zu differenzieren. Die Sprühapplikation ist das Mittel der Wahl in Märkten, die zu höherer Qualität und Upgrading tendieren. Machen Sie Ihren Einzelhandelskunden die erste Liga schmackhaft!

Die höhere Abriebbeständigkeit von Teflon™ Platinum bringt den Kunden zusätzliche Vorzüge. Die Backform ist langlebiger und sieht länger gut aus.

Teflon™ Platinum

- Keramikverstärktes 2-Schicht-System
- Das Backgut gleitet leicht aus der Form
- Ausgezeichnet zum Schmoren und Braten im Ofen geeignet
- Edle Optik – zum Servieren schön
- Gesamtbewertung: 5 Sterne

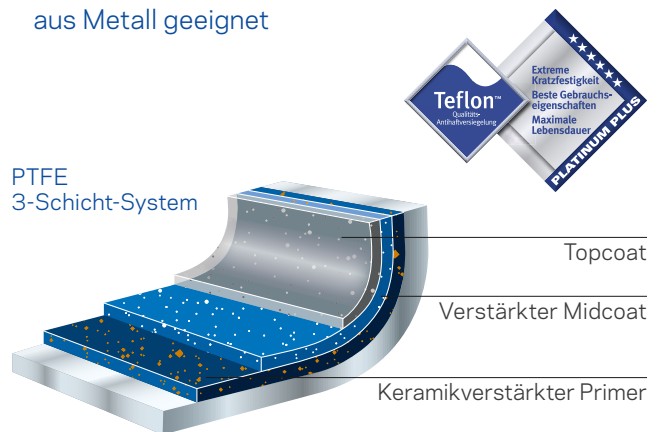
PTFE
2-Schicht-System



Das neue Teflon™ Flaggschiff: Teflon™ Platinum Plus

- Für den ambitionierten Hobbybäcker sowie für den professionellen Einsatz
- 3-Schicht-System mit Multikeramik-Verstärkung
- Exzellente Haltbarkeit
- Hohe Abrieb- und Kratzfestigkeit
- Für den Einsatz von Küchenutensilien aus Metall geeignet

PTFE
3-Schicht-System



Technische Höchstleistung auf einen Blick



		GUT	BESSER	
		Teflon™ Classic	Teflon™ Select	
		Gut - für unkompliziertes Backen ★★	Besser - verlässliche Haltbarkeit ★★★★	
		Coil-Beschichtung	Coil-Beschichtung	Roller-Applikation
Verbrauchernutzen		<ul style="list-style-type: none"> Für den Gelegenheitsbäcker Unkompliziertes, verlässliches 1-Schicht-Antihafsystem Für praktischen Komfort 	<ul style="list-style-type: none"> Für den regelmäßigen Bäcker Langlebiges, haltbares 2-Schicht-Antihafsystem Backgut gleitet leicht aus der Form Mühevolle Reinigung 	<ul style="list-style-type: none"> Ideal für Familien, die gerne backen Für gewalztes Aluminium Sehr effizient für nachgeformte Backformen Sehr flexibles 4-Schicht-System für haltbare, langlebige Antihafleistung Spülmaschinenfest
	Produkttechnologie	PTFE 1-Schicht-System 	PTFE 2-Schicht-System 	PTFE 4-Schicht-System
Substrat & Substratstärke (mm)	Edelstahl			
	Gussaluminium			
	Gewalztes Aluminium			◆ > 1,1 (Backformen), > 1,5 (Bräter)
	Aluminierter Stahl	◆ > 0,25 (Backformen), > 0,3 (Bräter)	◆ > 0,25 (Backformen), > 0,3 (Bräter)	
	Zinnfreier Stahl (ECCS)	◆ > 0,25 (Backformen), > 0,3 (Bräter)	◆ > 0,25 (Backformen), > 0,3 (Bräter)	
Erforderliche Stärke der Versiegelung	5 - 7µm	9 - 13µm	20µm	
Max. Temperatur im Dauergebrauch	230 °C	230 °C	260 °C	
Leistung	Abriebbeständigkeit	bis 500 ◆◆	500 ◆◆	1.000 ◆◆◆
	Spülmaschinenfest	◆◆◆	◆◆◆	◆◆◆◆
	Langfristige Antihaftigenschaften	◆◆	◆◆◆◆	◆◆◆◆◆
Erhältliche Farben		Sparkling Grey		Light Pewter
		Pewter		Pewter
		Yellow Grey		Dark Pewter
		Sparkling Black		Pewter Neue Farben verfügbar: Curacao Blue, Mango Gold, Sterling Silver, Berry Purple, Chocolate Brown, Pure Pewter

TOP

Teflon™ Platinum

Top - hervorragende Abriebbeständigkeit



Coil-Beschichtung

Spray-Lackierung

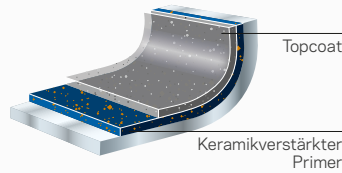
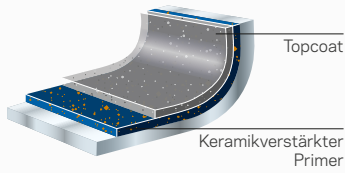


- Für den passionierten Bäcker
- Doppelt verstärktes 2-Schicht-Antihaftsystem
- Mehr Langlebigkeit durch verstärkte Abrieb- und Kratzbeständigkeit
- Nachweislich spülmaschinenfest
- Längere Haltbarkeit durch größere Materialstärke

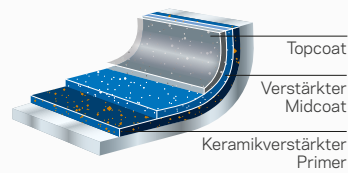
- Keramikverstärktes 2-Schicht-System
- Backgut gleitet leicht aus der Form
- Sehr gut zum Schmoren und Braten im Ofen geeignet
- Ideal als Serviergeschirr
- Gesamtbewertung: 5 Sterne

PTFE 2-Schicht-System

PTFE 2-Schicht-System



PTFE 3-Schicht-System



- ◆ > 0.6
- ◆ 3 - 4
- ◆ 1.2 - 1.8 (größenabhängig)

- ◆ > 0.6
- ◆ 4 - 5
- ◆ > 2.0

- ◆ > 0.6
- ◆ > 0.6

10 - 14µm

25µm

35µm

230 °C

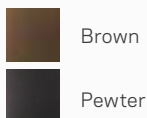
260 °C

260 °C

2.500

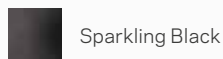
3.000

6.000

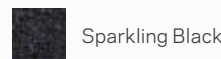


Brown

Pewter



Sparkling Black



Sparkling Black

Teflon™ Platinum Plus

Top - das neue Flaggschiff



Spray-Lackierung



- Für den ambitionierten Hobbybäcker und den professionellen Einsatz
- 3-Schicht-System mit Multikeramik-Verstärkung
- Herausragende Haltbarkeit
- Höhere Abrieb- und Kratzbeständigkeit
- Geeignet für den Einsatz von Küchenutensilien aus Metall



Ihre Kontakte für Teflon™ Markenprodukte

EUROPA

Chemours Belgium BVBA
Kallo, Belgium
Francois.Simons-1@chemours.com
+32 15 407664

BeNeLux

Wilbert.Broeksmit-3@chemours.com
+41 22 719 1513

Deutschland

Norbert.Richter@chemours.com
+49 6174 619092

Frankreich

Astrid.Petit@chemours.com
+33 783 835514

Italien

Gabriela.Valle@chemours.com
+39 02 36212363
Paolo.Silvestri@chemours.com
+39 335 202301

Polen

Gabriela.Valle@chemours.com
+39 02 36212363
Jakub.Dmitrowski@chemours.com
+48 601939376

Portugal

Gabriela.Valle@chemours.com
+39 02 36212363

Russland

Tatyana.Markina@chemours.com
+7 495 7973719

Serbien

Gabriela.Valle@chemours.com
+39 02 36212363

Skandinavien

Wilbert.Broeksmit-3@chemours.com
+41 22 719 1513
Gabriela.Valle@chemours.com
+39 02 36212363

Spanien

Gabriela.Valle@chemours.com
+39 02 36212363

Türkei

Ali.Muhtar@chemours.com
+90 216 687 06 31

UK und Irland

Andrew.Godfrey@chemours.com
+44 7894 194251

Ukraine

Tatyana.Markina@chemours.com
+7 495 7973719

Ungarn

Gabriela.Valle@chemours.com
+39 02 36212363

ANDERE LÄNDER

Wilbert.Broeksmit-3@chemours.com
+41 22 719 1513

ASIEN PAZIFIK

The Chemours Chemical
(Shanghai) Co., Ltd.
9F, SCG Parkside,
868 Yinghua Road,
201204 Shanghai, China

Joanne.Zhang@chemours.com
+86 21 2612 0727

LATEINAMERIKA

Alameda Rio Negro, nº 1477
10º andar, Alphaville
06454-000 Barueri
São Paulo
Brazil

Daniela.Araujo@chemours.com
+55 11 2599 8526

NORDAMERIKA

The Chemours Company
1007 Market Street
P.O. Box 2047
Wilmington, DE 19899
USA

Victoria.A.Helinski@chemours.com
+1 302 773 1256

Weitere Information sowie Downloads: www.teflon.de

© 2019-02 The Chemours Company FC, LLC. Teflon™ und das Teflon™ Logo sind
Marken oder markenrechtlich geschützt für The Chemours Company. Chemours™ und
das Chemours™ Logo sind markenrechtlich geschützt für The Chemours Company.

