



Die Nonstick Marke.

Erfunden. Optimiert. Zukunftsweisend.



Teflon™
Was sonst?



Unsere Experten erfinden Teflon™
immer wieder neu, aber der
Markenkern bleibt gleich: garantierte
Qualität ... auf der ganzen Welt.



Stabile Qualität: Charge für Charge

Was ist das Qualitätsgeheimnis einer Premiumversiegelung? Exzellente Rohstoffe und hohe Standards in jeder Fertigungsstufe sind ein Muss. Deshalb betreibt Chemours integrierte Produktionsanlagen für PTFE und Antihftversiegelungen.

Auf der ganzen Welt

Sie beliefern Ihre Kunden in Amerika, Asien oder Europa? Kein Problem. Wir bieten Ihnen weltweit identische Produktionsstandards. Außerdem sorgen unsere spezialisierten Labors für kundenorientierte Produkte in allen Ihren Märkten.

Engagement für eine nachhaltige Zukunft

Wir arbeiten daran, immer noch sanfter zur Umwelt zu werden. Unsere patentierte Technologie für wasserbasierte Antihftversiegelungen hat den Produktionsprozess revolutioniert. Heute fertigen wir PTFE ohne Perfluorooctansäure (PFOA), APE, NPE oder BPA.





Auch Gutes kann noch verbessert werden.

Wir sehen Fortschritt als Wandel zum Besseren. Deshalb investieren wir kontinuierlich in neue Ideen, um die Teflon™ Antihaftversiegelungen weiterzuentwickeln und unsere Kunden immer wieder zu überraschen: mit innovativen und optimierten Produkten.

2019 sind wir dafür zu unseren Wurzeln als Erfinder und Wegbereiter des Antihaftsegments zurückgekehrt und haben Qualität noch einmal neu definiert: mit einer zukunftsweisenden Formel konnten wir unser gesamtes Sortiment optimieren. Das Resultat: unsere Teflon™ Antihaftversiegelungen sind robuster denn je, aber so „nonstick“ wie zuvor.

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser

Klingt das ein bisschen zu gut, um wahr zu sein? Kann man wirklich den Härtegrad erhöhen und dabei die Antihaftfähigkeit beibehalten? Überzeugen Sie sich selbst! Hier sind die Ergebnisse der Leistungstests:

- Bis zu 200% mehr Kratzbeständigkeit (MTP)
- Bis zu 100% mehr Abriebfestigkeit (SPAR)

Diese herausragenden Ergebnisse definieren den Wert Ihres Produkts neu, denn Sie können Ihren anspruchsvollen Kunden jetzt mehr Leistung zum selben Preis anbieten. Eine unwiderstehliche Versuchung für alle, die schönes Kochgeschirr lieben.

Und für Sie gibt es bei diesem Deal keinen Haken: Tests auf Produktionslinien in mehreren Regionen haben gezeigt, dass existierende Applikationstechnologien nicht modifiziert werden müssen. Nutzen Sie die Chance und bringen Sie Ihren Kunden mit diesem optimierten Portfolio einen echten Mehrwert.

Chemours: ein Weltmarktführer bei Antihaftversiegelungen.

- **R&D:** Chemours besitzt die meisten Patente im Bereich Antihafttechnologie.
- **Produktion:** volle Integration von PTFE und Antihaftbeschichtungen.
- **Qualität:** Teflon™ Versiegelungen werden exklusiv von lizenzierten Partnern appliziert, die unsere hohen Standards erfüllen.
- **Marke:** Teflon™ hat den größten Bekanntheitsgrad bei den Antihaftversiegelungen und genießt weltweit höchstes Vertrauen im Segment Kochgeschirr.



Gut, besser, top:
Beschichtungen so vielfältig
wie Ihre Kunden.

Unsere Experten wissen, dass Nutzer von Kochgeschirren ganz individuelle Wünsche und Präferenzen haben. Die Chemours-Forschung hat dabei drei wichtige Zielgruppen ermittelt: Gelegenheitsköche, anspruchsvolle Familienköche, passionierte Köche. Jede Gruppe hat ihre eigenen Kaufkriterien. Deshalb erfüllt Chemours mit verschiedenen Produktlinien individuelle Wünsche an Langlebigkeit, Ästhetik und Wertigkeit.

GUT

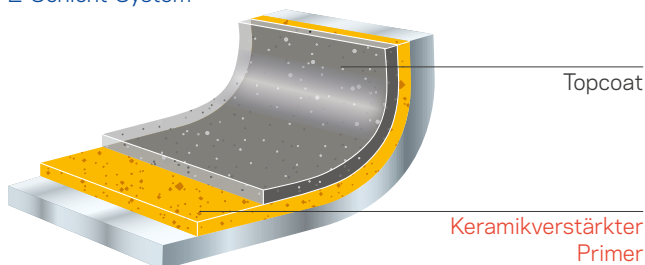
BESSER

Teflon™ Classic



- Für Gelegenheitsköche, die die praktischen Vorzüge einer Antihafversiegelung schätzen
- 2-Schicht-System
- Gute Antihafleistung, leichte Reinigung
- Gute Haltbarkeit

PTFE
2-Schicht-System

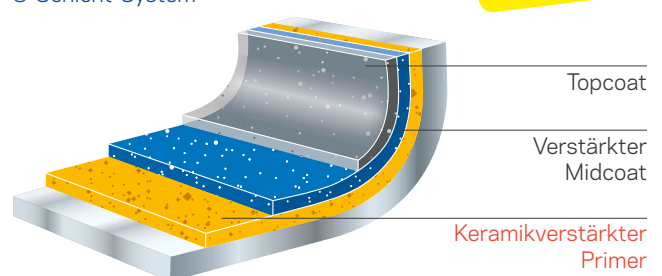


Teflon™ Select



- Für anspruchsvolle Familienköche, die verlässliche Leistung brauchen – Tag für Tag
- 3-Schicht-System
- Sehr gute Antihafleistung, mühelose Reinigung
- Für den Einsatz von Küchenutensilien aus Metall geeignet

PTFE
3-Schicht-System





Warum Teflon™ ?

- Patentierte Technologie
- Ohne PFOA hergestellt
- Nachweislich langfristige Antihaftleistung
- Spülmaschinenfest
- Höchsttemperatur im Dauergebrauch: 260 °C auf allen Herdtypen
- Qualitätsgarantie einer Marke, der Sie vertrauen können

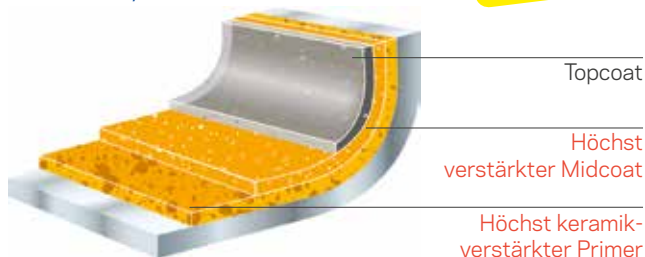
TOP

Teflon™ Platinum Plus



- Für passionierte Hobbyköche und Profis, die erstklassiges Kochgeschirr erwarten
- 3-Schicht-System
- Verbessertes Kochergebnis und leichtes Reinigen durch hohe Oberflächenintegrität
- Für den Einsatz von Küchenutensilien aus Metall geeignet

PTFE
3-Schicht-System

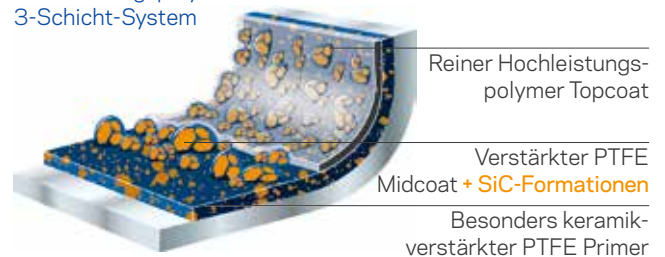


Teflon™ Profile



- Für ambitionierte Profis
- Deutliche verbesserte Abriebbeständigkeit
- Erstklassige Antihafteigenschaften
- Für den Einsatz von Küchenutensilien aus Metall geeignet
- Langlebige Optik

PTFE und Spezial-Hochleistungspolymer
3-Schicht-System



Teflon™ Classic

Wirtschaftliches Versiegelungssystem –
zwei Applikationsverfahren!



Teflon™ Classic ist ein Versiegelungssystem für Gelegenheitsköche. Diese große und stabile Verbrauchergruppe präferiert Einstiegsprodukte mit gutem Preis-Leistungs-Verhältnis – im Standardsortiment ebenso wie bei Promotion-Aktionen.

Das erneuerte Teflon™ Classic bietet Gelegenheitsköchen kosteneffiziente Produkte mit verbesserter Leistung und reagiert so auf den Upgrading-Trend, der sich in vielen Märkten abzeichnet.

Das technologische Leistungspaket beinhaltet ein preisgünstiges Mehrschichtsystem, Effizienz in der Herstellung sowie Versiegelungslösungen, die den Anforderungen dieser Nutzergruppe entsprechen.

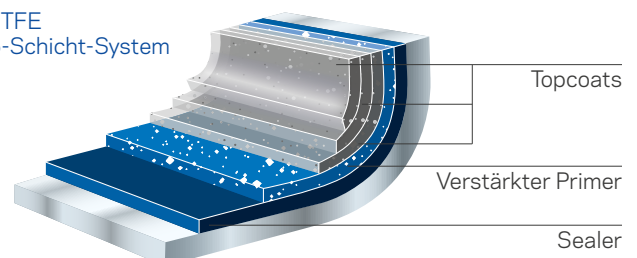
Zwei Applikationsmethoden machen das neue Teflon™ Classic jetzt noch attraktiver.

Teflon™ Classic: Roller-Applikation

Diese wirtschaftliche Methode ist ideal für die Massenproduktion von Einstiegsprodukten. Sie bietet eine Reihe attraktiver Vorteile:

- Gute Antihafleistung
- Die Walzen können Aluminiumscheiben bis zu 3 mm Stärke verarbeiten
- Trockenschichtstärke: 25 µm
- Sehr wirtschaftlich in der Produktion
- Leicht texturierte Oberfläche

PTFE
5-Schicht-System



**NEU
in 2018**

Teflon™ Classic: Spray-Lackierung

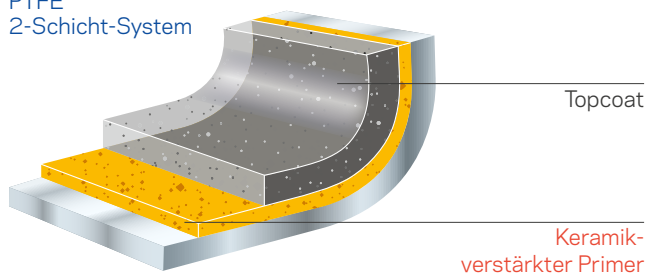
Die Teflon™ Classic Spray-Antihaftversiegelung mit verstärktem Primer bietet höhere Abriebbeständigkeit. Ihre Qualität setzt Maßstäbe: schon vor der Markteinführung in 2018 erhielt sie die Auszeichnung eines renommierten Prüfinstituts.

Dieses Versiegelungssystem bietet bis zu 100 % mehr Abriebbeständigkeit – ein Leistungssprung gegenüber der aktuellen Teflon™ Classic Spray-Beschichtung. Hinter dieser Verbesserung steht ein neuartiges Verstärkungssystem. Serienproduktionen in mehreren Regionen haben das Plus an Abriebbeständigkeit bestätigt.

Erweiterte Version

Das 35 µm-System bietet eine hervorragende 2-Schicht-Leistung. Dieses kleine Extra in der Stärke macht Teflon™ Classic noch attraktiver für Endanwender im Einstiegssegment.

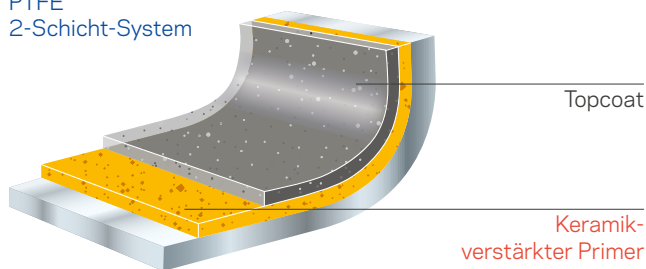
PTFE
2-Schicht-System



Standardversion

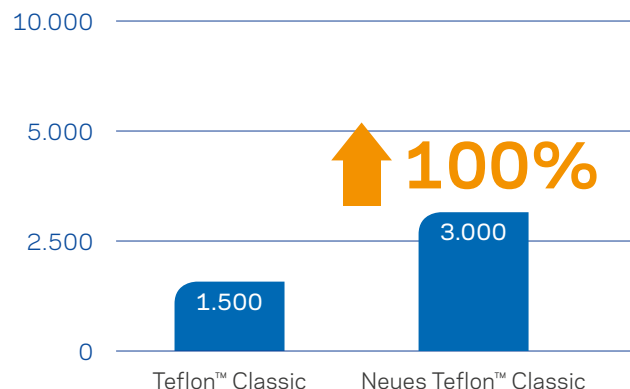
Die 25 µm-Variante ist ein unkompliziertes Versiegelungssystem mit einer glatten Oberfläche. Keine Abdrücke wie bei Roller-Applikation.

PTFE
2-Schicht-System



SPAR test

mit 1,5 kg Last (# Zyklen bis zum Verschleiß)



Teflon™ Classic fällt aus dem Rahmen

Anders als traditionelle 2-Schicht-Versiegelungen erfüllt die optimierte Version die Anforderungen des Shaker-Testprotokolls (z. B. LGA).



Die Vorteile im Überblick

- Verstärktes 2-Schicht-System
- Keramikverstärkte Grundierung
- Keine Änderungen im Applizierungsprozess
- Abriebbeständigkeit im Vergleich zum vorherigen Teflon™ Classic-Spray: MTP +33%, SPAR bis zu +100%
- Flexibler Schichtaufbau bestimmt das Qualitätsniveau
- Leistung durch renommiertes externes Institut geprüft und bestätigt
- Spülmaschinengeeignet, einfache Reinigung und leichtes Lösen der Speisen

Teflon™ Select

Die Familienlösung für jeden Tag!



NEU



Teflon™ Select bietet robuste Leistungsfähigkeit für anspruchsvolle Familienköche, die verlässliche Leistung brauchen – Tag für Tag.

Wir haben das komplette Teflon™ Select Versiegelungsangebot optimiert, um diesen Häufignutzern eine noch attraktivere Option für ihren Küchenalltag zu bieten. Unsere neue Qualitätsformel wird zur Saison 2019 eingeführt. Ihr Geheimnis: ein superverstärkter Primer aus mineralischem Füllstoff, der diamantartige Härte besitzt.

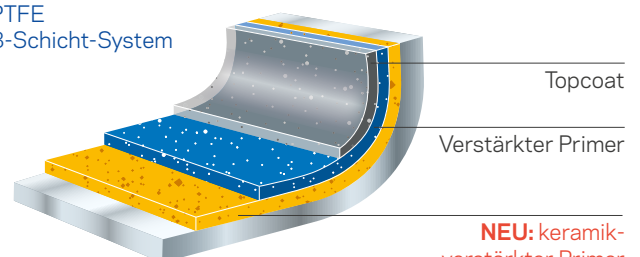
Das neue 3-Schicht-Versiegelungssystem mit einer Mindeststärke von 35 µm bietet die beruhigende Gewissheit, dass die herausragenden Antihafteigenschaften erhalten bleiben – Tag ... für Tag ... für Tag.

Viel Raum für Design

Das Teflon™ Select Sortiment bietet mit Radiance, Colour Collection und Infinity attraktive Gestaltungsspielräume. So können Sie die Wünsche der Familienköche in punkto Design und Leistung erfüllen und gleichzeitig das Potenzial dieser attraktiven Zielgruppe optimal nutzen.

Deshalb lieben Einzelhändler ebenso wie Nutzer das Teflon™ Select: es bietet funktionale Vorzüge und eine Fülle individueller Gestaltungsmöglichkeiten für ein schönes Zuhause.

PTFE
3-Schicht-System



Topcoat

Verstärkter Primer

NEU: keramik-verstärkter Primer

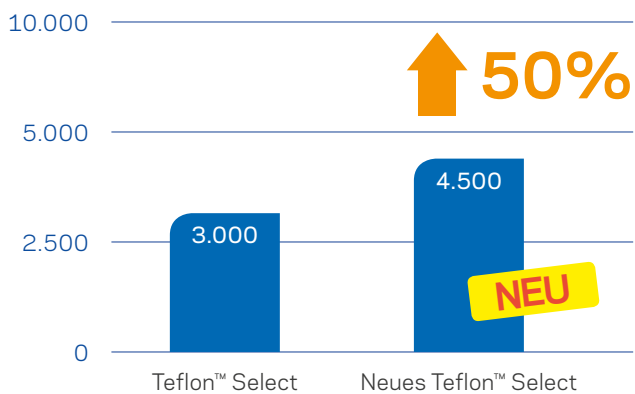


Optimierte Leistung 2019

Die Tests wurden auf Basis von Werksproduktionen in den Chemours Labors durchgeführt. Die Ergebnisse sprechen für sich:

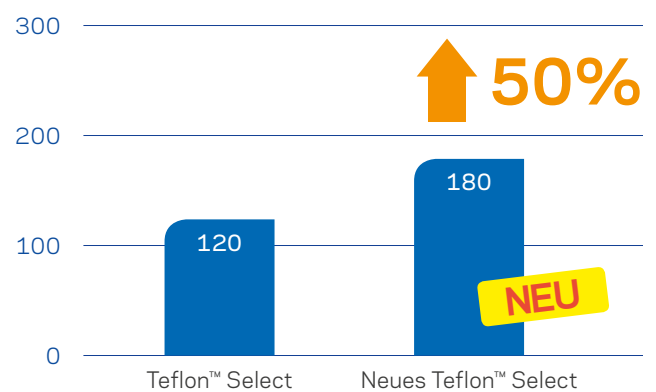
SPAR Test

mit 4,5 kg Last (# Zyklen bis zum Verschleiß)



MTP Test

(# Minuten bis zum Verschleiß)



Das neue Teflon™ Select auf einen Blick

- Für anspruchsvolle Familienköche, die langlebige Leistung im Küchenalltag benötigen.
- Die verstärkte 3-Schicht-Versiegelung bietet höhere Verschleißbeständigkeit.
- Sehr gute Antihafteigenschaft, leichte Reinigung.
- Für den Einsatz von Küchenutensilien aus Metall geeignet.

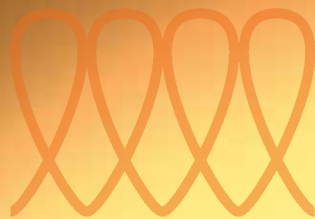
Teflon™ Radiance

Ein glänzender Erfolg!

RADIANCE
TECHNOLOGY



NEU



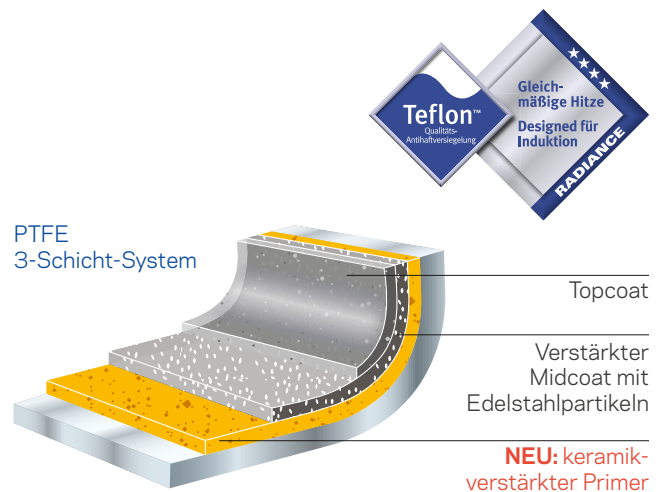


Teflon™ Radiance ist die Antwort auf den wachsenden Trend zu Induktionsherden. Es optimiert die Energieaufnahme und sorgt durch gleichmäßige Wärmeverteilung für optimale Kochergebnisse.

Verbraucher lieben die wertigen und langlebigen Abrieb- und Antihafteigenschaften von Kochgeschirren mit Teflon™ Radiance. Den Einzelhandel begeistert Radiance durch seine ungewöhnliche Bronzeschattierung – ein Hingucker im Verkaufsregal.

Radiance Technologie

- Optimiert für das wachsende Induktionssegment
- Für alle Herdtypen geeignet
- Ermöglicht erstklassige Kochergebnisse
- Hervorragende Antihafteigenschaften
- Patentierte Technologie



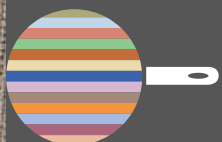
Teflon™ Colour Collection

Zeigen Sie Mut zur Farbe!

NEU



COLOUR
COLLECTION





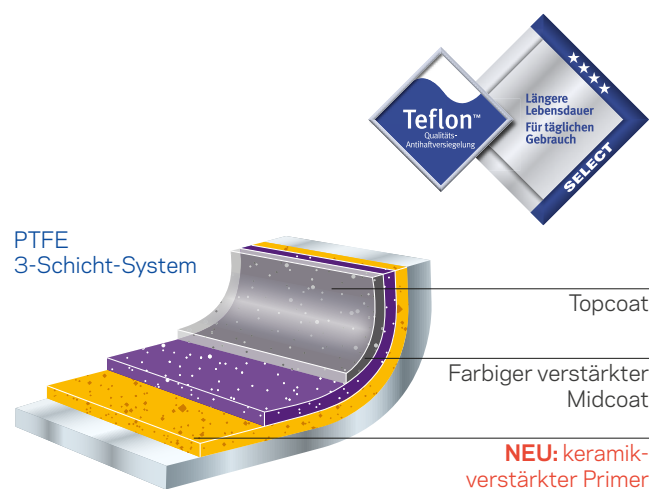
Langweiliges Küchen-Schwarz/Weiß war gestern. Heute lassen sich selbst Spitzenköche bei ihrer Arbeit von Farben inspirieren. Die Kunst des Kochens berührt unsere Sinne und eröffnet neue Erlebnishorizonte - Farbe verstärkt diese Wahrnehmung.

Die Teflon™ Colour Collection verbindet attraktive Farben mit erstklassiger Leistung. Und diese Kombination ist ein voller Erfolg am POS.



Trends setzen

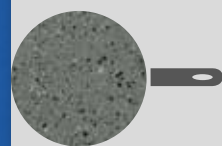
- Mit Farben auf der Basis einschlägiger Verbraucherforschung
- Mit Hinguckern am POS
- Mit der Leistungsgarantie der Qualitätsversiegelung Teflon™ Select



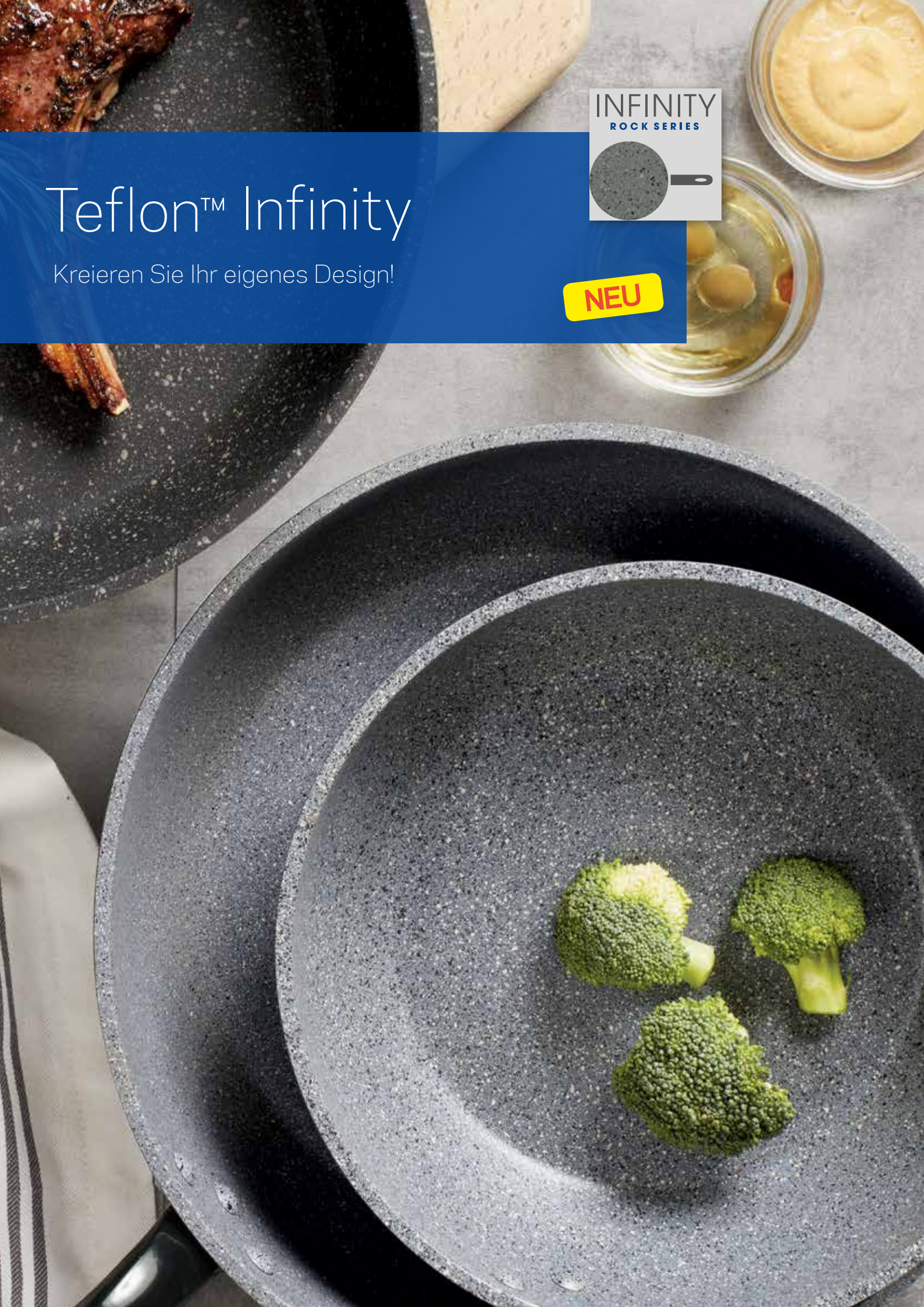
Teflon™ Infinity

Kreieren Sie Ihr eigenes Design!

INFINITY
ROCK SERIES



NEU

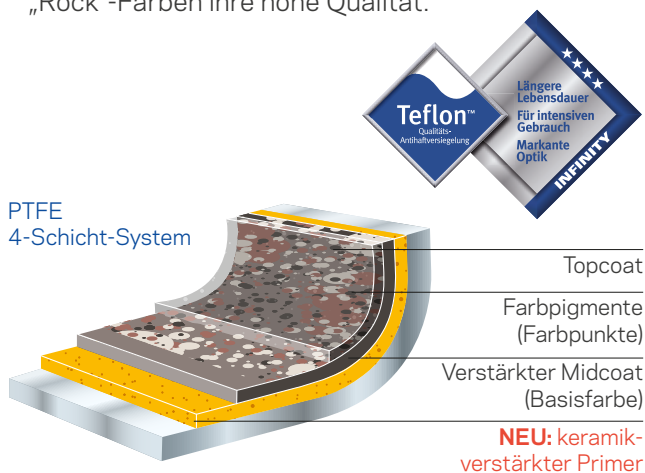




Das 4-Schicht-System Teflon™ Infinity ermöglicht jede beliebige Kombination aus 8 Basisfarben und 8 Farbpunkt-Tinten. Dichte, Größe und Verteilung der Farbpunkte liegen ganz in Ihrer Hand. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und erschaffen Sie Designkreationen für Ihre Kunden.

Die „Rock“-Kollektion

- Design nach Maß: kombinieren Sie mit Lust und Laune Ihren gewünschten Look.
- Ästhetik mit Power: die Steinoptik signalisiert Härte und Haltbarkeit.
- Genuss ohne Reue: Teflon™ Infinity verleiht den „Rock“-Farben ihre hohe Qualität.



Toolbox

8 Basisfarben

Black	Dark Grey	Light Grey	Grey
Maroon	Bronze	Champagne	Almond

Designoptionen mit der Basisfarbe "Grey" und diversen Farbpunktvarianten

Sand	Charcoal	Copper	Gravel Grey
Jasmine	Lime Green	Moonstone	Satin Gold

8 Tinten für Farbpunkte

Teflon™ Platinum Plus

Der Star unter den Antihafversiegelungen!



NEU



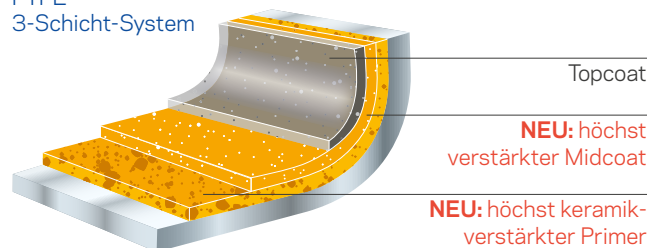
Die TV-Köche machen es vor. Kochen wie ein Profi ist nach wie vor im Trend und hochwertiges Zubehör gehört zur Inszenierung dazu. Teflon™ Platinum Plus bringt Glamour in die Küche und bietet Gourmetköchen Professionalität, Stil und Eleganz.

Für die Kollektion 2019 haben unsere Wissenschaftler Oberflächen in höchster Perfektion mit überraschender Härte kombiniert: fantastische 200 % mehr Abriebbeständigkeit geben versierten Köchen jetzt professionelles Selbstbewusstsein: mit diesen Spitzenprodukten lassen sich echte Gourmet-Sensationen zaubern.

Es war noch nie so einfach, wie ein Profi zu kochen.

Teflon™ Platinum Plus: das kratz- und abriebbeständigste Teflon™ Finish, das es je gab – der Star unter den Antihafversiegelungen.

PTFE
3-Schicht-System



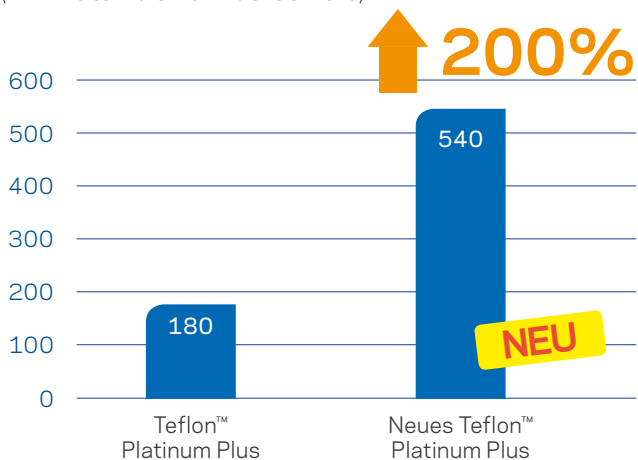


Optimierte Leistung 2019

Das Beste ist gerade gut genug. Der MTP-Test zeigt einen Quantensprung in punkto Kratzbeständigkeit:

MTP Test

(# Minuten bis zum Verschleiß)



Die neuen Produktmerkmale auf einen Blick:

- Für passionierte Hobbyköche und für Profis, die erstklassiges Kochgeschirr erwarten.
- Hervorragende Kratzbeständigkeit durch eine superverstärkte 3-Schicht-Versiegelung.
- Besseres Kochergebnis und leichtes Reinigen durch hervorragende Oberflächenintegrität.
- Für den Einsatz von Küchenutensilien aus Metall geeignet.

Teflon™ Profile

Sieht länger gut aus!



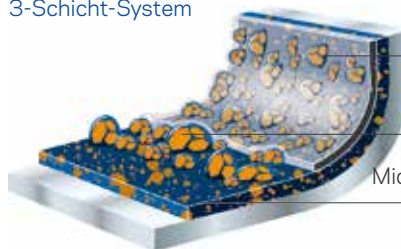
Was ist das Überlebensgeheimnis einiger uralter Spezies auf unserem Planeten? Es ist die Struktur ihres natürlichen Schutzschilds – von der genoppten Haut des Büffels, über die Hornschuppen der Reptilien bis zur parasitenabweisenden Rillenstruktur der Haihaut. Dieses erfolgreiche Konzept der Natur wollten wir nachbilden, denn Oberflächen mit Profil sind deutlich robuster als glatte Flächen.

Das Ergebnis der Forschungsarbeiten ist unsere einzigartige Skin-Technologie. Sie bildet die Basis von Teflon™ Profile, einer robusten Versiegelung der Premiumklasse mit rauer Oberfläche, die länger gut aussieht.

Der Midcoat sorgt für die Panzerung

Ein wichtiger Bestandteil der neuen Skin-Technologie sind Siliciumcarbid (SiC)-Partikel, die in der Natur für ihre enorme Festigkeit bekannt sind. Wir setzen diese Partikel chemisch synthetisiert ein und erzielen eine diamant-ähnliche Härte. Im neuen Midcoat von Teflon™ Profile schließen sich die SiC-Partikel zu kleinen Clustern zusammen und sorgen so für die innovative Textur der Antihaf-versiegelung – mit neuem Look und hoher Kratzfestigkeit.

PTFE und Spezial-Hochleistungspolymer
3-Schicht-System



Reiner Hochleistungspolymer Topcoat

Verstärkter PTFE Midcoat + SiC-Formationen

Besonders keramikverstärkter PTFE Primer





Der Topcoat bewirkt den Lotus-Effekt®

Die selbstreinigende Eigenschaft der Lotusblüte stand Pate für diese Technologie. Sie bietet extrem langlebige Antihafteigenschaften und eine starke Barrierewirkung. Im Profibereich ist der patentierte Lotus-Effekt® für Koch- und Backgeschirre schon seit einiger Zeit im Einsatz.

Jetzt ist die erfolgreiche Technologie auch für das Haushaltssegment erhältlich.

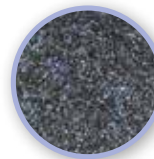
Der Prüfstein heißt CAMUT

Mit Bravour bestanden hat Teflon™ Profile den Simulationstest CAMUT – es ist der härteste Kratztest, den es für Kochgeschirrversiegelungen gibt. Dabei wurde die Versiegelung mit allen nur denkbaren Küchenutensilien aus Metall malträtirt und das Ergebnis war eindeutig: im Vergleich zur Standardpfanne mit glatter Oberfläche waren beim neuen Teflon™ Profile fast keine Kratzer zu sehen.



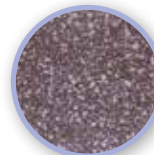
Farbe bekennen – mit Teflon™ Profile!

Die eigene Welt mit Farbe zu gestalten, gehört zu den natürlichen Bedürfnissen des Menschen. Bei Kaufentscheidungen spielt Farbe daher eine wichtige Rolle. Deshalb gibt es Teflon™ Profile in drei Farboptionen. So kann jede Zielgruppe der häuslichen Küche eine persönliche Note geben.



Shark Blue

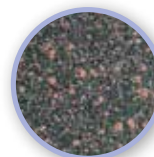
Macht mit seiner frischen Optik umgehend gute Laune: perfekt für alle, die es elegant mögen.



Panther Purple

Klassischer Eyecatcher: perfekt für alle, die es etwas spezieller mögen.

NEU



Buffalo Copper

Trendsetter im Kupferglanz: perfekt für alle, die es ungewöhnlich mögen.

Eine Klasse für sich: Teflon™ Profile

- Antihaftversiegelung der Spitzenklasse
- Mittelschicht mit SiC-Formationen
- Deckschicht mit einem Hochleistungs-Spezialpolymer
- Herausragende CAMUT-Testergebnisse
- In drei Farben erhältlich

Teflon™ Programm zur Markensicherung



Teflon™ gehört weltweit zu den bekanntesten und angesehensten Marken für Koch- und Backgeschirr.

Strenge Qualitätskontrollen

Unser „Brand Assurance Program“ umfasst ein engmaschiges System von Qualitätskontrollen vor Ort. Mit einem strikten Maßnahmenbündel stellen wir sicher, dass die lizenzierten Beschichter unsere globalen Qualitätsvorgaben erfüllen.

Ist es auch wirklich Teflon™ Beschichtung?

Die lizenzierten Partner für Koch- und Backgeschirr mit Teflon™ können Markensiegel und Druckvorlagen anfordern, um zu zeigen, dass ihr Produkt authentisch ist. Mit dem Teflon™ Markensiegel dokumentieren sie, dass ihre Produkte höchste Standards erfüllen.



Strenges Prüfprogramm

Um intensiven Gebrauch und „Misshandlung“ zu simulieren, führen die Wissenschaftler bei Chemours ein umfangreiches Testprogramm durch. Zu den Prüfmethoden gehören mechanische Simulation und Stresstests unter realen Küchenbedingungen

Diese Kombination aus verschiedenen Testmethoden sorgt für die hohe Qualität aller Teflon™ Versiegelungen.

Mechanische Simulationen produzieren messbare Ergebnisse:

MTP (Abrasion Resistance)



Bei 200 °C wird der Test zur Abriebfestigkeit durchgeführt. Dieser ist mit 3 Wolfram-Carbidkugeln bestückt, die ein sich wiederholendes Muster abfahren. Gemessen und bewertet wird die Zeit, bis die Oberfläche verschlissen ist.

SPAR (Scouring Pad Abrasion Resistance)



Bei Raumtemperatur wird der Scheuerschwamm mit Gewichten von 1,5 kg oder 4,5 kg belastet und auf der zu prüfenden Fläche mechanisch hin und her bewegt. Gemessen wird die Zahl der Zyklen, bis der Schwamm die Beschichtung abgetragen hat.



Kochsimulationen zeigen das Verhalten der Versiegelungen unter Realbedingungen.

Ablöseverhalten bei der Speisenzubereitung



Dieser Test wird mit 4 unterschiedlichen Substanzen durchgeführt: zwei Spiegeleier, Pfannkuchen und angebrannte Milch. Jeder Test wird mit den Zahlen 0 bis 5 bewertet, wobei die 5 für

perfektes Ablösen steht. Demgemäß liegt die Gesamtbewertung zwischen 0 und 20.

AIHAT (Accelerated In-Home Abuse Test)



Dieser Test kombiniert das Kochen mit aggressiven Zutaten und dem Gebrauch kratzender Werkzeuge wie Gabeln, Messer und Pfannenwender. Nach einer festgelegten Zeit wird die

Oberfläche mit einer von 1 bis 10 reichenden Skala verglichen. 10 steht dabei für neu und unbenutzt.

CAMUT von Chemours Teflon™

Bei 250 °C wird der missbräuchliche Einsatz von kratzenden Küchenutensilien (Messer, Gabel, Pfannenwender, Schneebesen) simuliert. Nach einer festgelegten Zeit wird die Oberfläche mit einer von 1 bis 10 reichenden Skala verglichen. 10 steht dabei für neu und unbenutzt.



Das Shaker Test Protokoll (z. B. LGA) kombiniert mechanische Prüfungen mit dem Pfannkuchentest.

Die Abriebbeständigkeit wird nach 15, 30 und 45 Minuten erfasst und mit dem Neuzustand verglichen. Der Kratztest wird mit unterschiedlichen Drücken und einem definierten Mix aus Edelstahlkugeln, weißem Sand und Wasser durchgeführt. Der Pfannkuchentest zeigt das Ablöseverhalten.



Technische Höchstleistung auf einen Blick



		GUT		
		Teflon™ Classic		Teflon™ Select
		Gut - unkompliziert und praktisch		Besser - exzellente Haltbarkeit
		Roller-Applikation	Spray-Lackierung	NEU
Kundenvorteile		<ul style="list-style-type: none"> Für Gelegenheitsköche Langfristig gute Antihaltleistung, leichte Reinigung Gute Haltbarkeit Leichtes Lösen des Gargutes Hohe Wirtschaftlichkeit in der Herstellung Leicht texturierte Oberfläche 	<ul style="list-style-type: none"> Für Gelegenheitsköche Gute Antihaltleistung und leichte Reinigung Gute Haltbarkeit MTP +33%, SPAR +100% im Vergleich zum vorherigen Teflon™ Classic Schichtstärke definiert Qualitätsniveau 	<ul style="list-style-type: none"> Für anspruchsvolle Familienköche, die verlässliche Leistung brauchen - Tag für Tag Sehr gute Antihafteigenschaft, leichte Reinigung Für den Einsatz von Küchenutensilien aus Metall geeignet
	Produkttechnologie	PTFE 5-Schicht-System Topcoats Verstärkter Primer Sealer	PTFE 2-Schicht-System Topcoat Keramikverstärkter Primer	PTFE 3-Schicht-System Topcoat Verstärkter Midcoat Keramikverstärkter Primer
Trägermaterial	Aluminium	◆ bis zu 3 mm Stärke	◆	◆
	Edelstahl			◆
Erforderliche Stärke der Versiegelung		25 µm	25/35 µm	35 µm
Leistung (gemessen an glattem Aluminium)	Abriebbeständigkeit	> 30 MTP > 400 SPAR (1.5 kg) ◆ ◆	> 100 MTP > 3.000 SPAR (1.5 kg) ◆ ◆ ◆	> 180 MTP > 4.500 (4.5 kg) ◆ ◆ ◆ ◆
	Kratzbeständigkeit	1 - 4 CAMUT 1 - 4 AIHAT ◆ ◆	5 - 7 CAMUT 5 - 7 AIHAT ◆ ◆ ◆	6 - 8 CAMUT 6 - 8 AIHAT ◆ ◆ ◆ ◆
	Testprotokoll nach LGA (Rüttel-Abrieb, Antihalt, Kratzen)	Nein	25 µm: Nein 35 µm: Ja	Ja
	Langfristige Antihafteigenschaften	◆ ◆ ◆	◆ ◆ ◆ ◆ ◆	◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆ ◆
Farboptionen		Pewter Neue Farben verfügbar: Curacao Blue, Mango Gold, Sterling Silver, Berry Purple, Chocolate Brown, Pure Pewter	Sparkling Black Black Dark Pewter	Sparkling Black Teflon™ Colour Collection: Lavender Blue, Hot Chili, Champagne Gold, Aubergine Purple, Spicy Olive Zusatzfarben auf Anfrage möglich

BESSER

TOP

Teflon™ Radiance

Teflon™ Infinity

Teflon™ Platinum Plus

Teflon™ Profile

Gleichmäßige Wärmeverteilung – für Induktionsherde entwickelt

Kultverdächtig – langlebig

Top – herausragende Kratzbeständigkeit

Top – Antihafversiegelung in Spitzenqualität



- Für das wachsende Induktionssegment optimiert
- Für alle Herdtypen geeignet
- Für erstklassige Kochergebnisse
- Hervorragende Antihafteigenschaften

- Design nach Maß: kombinieren Sie mit Lust und Laune Ihren gewünschten Look.
- Ästhetik mit Power: die Steinoptik signalisiert Härte und Haltbarkeit.
- Genuss ohne Reue: Teflon™ Infinity verleiht den „Rock“-Farben ihre hohe Qualität.

- Für passionierte Hobbyköche und für Profis, die erstklassiges Kochgeschirr erwarten
- Hohe Oberflächenintegrität verbessert das Kochergebnis und erleichtert das Reinigen
- Für den Einsatz von Küchenutensilien aus Metall geeignet

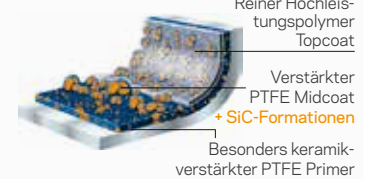
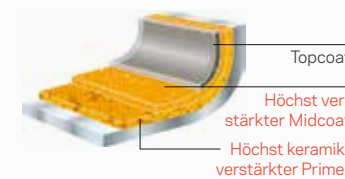
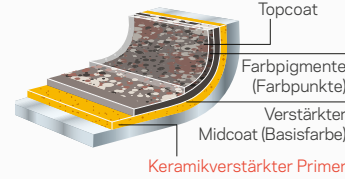
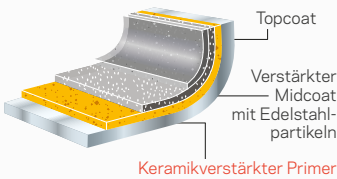
- Für ambitionierte Profis
- Deutlich verbesserte Abriebbeständigkeit
- Erstklassige Antihafteigenschaften
- Für den Einsatz von Küchenutensilien aus Metall geeignet
- Langlebige Optik

PTFE 3-Schicht-System

PTFE 4-Schicht-System

PTFE 3-Schicht-System

PTFE 3-Schicht-System



35 µm

38 µm

42 µm
(optional bis zu 60 µm)

42 µm
(optional bis zu 60 µm)

> 180 MTP
> 4.500 SPAR (4.5 kg)

> 180 MTP
> 4.500 SPAR (4.5 kg)

> 540 MTP
> 8.000 SPAR (4.5 kg)

> 240 MTP
> 8.000 SPAR (4.5 kg)



6 – 8 CAMUT
6 – 8 AIHAT

6 – 8 CAMUT
6 – 8 AIHAT

8 – 9 CAMUT
8 – 9 AIHAT

9 – 10 CAMUT
8 – 9 AIHAT

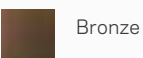


Ja

Ja

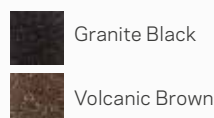
Ja

Ja



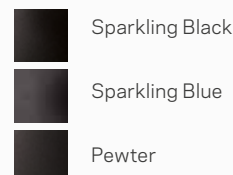
Bronze

8 Basisfarben & 8 Zusatztinten, z. B.:



Granite Black

Volcanic Brown



Sparkling Black

Sparkling Blue

Pewter



Shark Blue

Panther Purple

Buffalo Copper



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, n° 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 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. Lotus-Effect® ist ein Warenzeichen der Sto SE & Co. KGaA.
C-11757 (2/19)

