



Il Marchio dell'Antiaderente.

L'abbiamo Inventato, Sviluppato, Migliorato.



Il marchio Teflon™
La scelta naturale!



Il marchio Teflon™ è in costante
evoluzione, ma la sua natura non
cambia: garantire qualità...
in tutto il mondo.



Qualità costante passo dopo passo

Come si realizza un rivestimento di qualità? Noi di Chemours riteniamo che ottime materie prime ed elevati standard qualitativi in ogni fase del processo produttivo siano imprescindibili. Ecco perché produciamo sia PTFE che rivestimenti antiaderenti.

Presenza globale

Che i clienti si trovino nelle Americhe, in Asia o in Europa non fa alcuna differenza: Chemours opera a livello mondiale adottando sempre gli stessi standard produttivi. Laboratori dedicati assicurano che i nostri prodotti rispondano alle esigenze dei consumatori nei diversi mercati.

L'impegno per un futuro più sostenibile

Siamo sempre alla ricerca di soluzioni più rispettose dell'ambiente. La nostra tecnologia brevettata, a base d'acqua, per i rivestimenti antiaderenti ha rivoluzionato i processi produttivi. Oggi produciamo PTFE senza utilizzare acido perfluorooctanoico (PFOA), APE, NPE o BPA.





In costante miglioramento

Progredire significa cambiare in meglio. Investiamo in idee sempre nuove per ampliare l'offerta di rivestimenti antiaderenti Teflon™. Puntiamo a sorprendere i nostri clienti, sia introducendo nuovi prodotti, che migliorando la qualità della gamma esistente.

In qualità di inventori e innovatori nel campo dei rivestimenti antiaderenti, per il 2019, abbiamo deciso di tornare alle origini. Nel tentativo di ridefinire il concetto di qualità, abbiamo sviluppato una formula di nuova generazione per migliorare l'intera gamma di prodotti. I rivestimenti antiaderenti Teflon™ hanno raggiunto nuovi livelli di resistenza senza sacrificare le proprietà di scivolosità che li hanno resi i preferiti da moltissimi cuochi.

Non fidarti sulla parola!

Troppo bello per essere vero? È possibile incrementare la resistenza mantenendo le comprovate qualità antiaderenti? Non fidarti sulla parola, dai un'occhiata ai dati dei nostri test prestazionali:

- **Resistenza ai graffi (MTP) migliorata fino al 200%**
- **Resistenza all'abrasione (SPAR) migliorata fino al 100%**

Questi risultati straordinari ridefiniscono il valore dei tuoi prodotti. Ora, infatti, potrai offrire ai clienti più esigenti prestazioni migliori allo stesso prezzo. Gli appassionati di utensili da cucina non potranno resistere.

Un'operazione a costo zero; i test svolti in diverse regioni hanno confermato che non è necessario cambiare le tecnologie applicative attualmente in uso. Non lasciarti scappare questa opportunità! Grazie alla migliorata gamma di rivestimenti antiaderenti Teflon™, potrai proporre ai clienti prodotti a maggior valore aggiunto.

Oggi Chemours è leader globale nei rivestimenti antiaderenti:

- **R&S:** Chemours è titolare della maggior parte dei brevetti nel campo delle soluzioni antiaderenti.
- **Produzione:** completa integrazione produttiva tra PTFE e rivestimenti antiaderenti.
- **Qualità:** Teflon™ viene applicato solo da partner autorizzati, che rispettano i nostri elevati standard qualitativi.
- **Marchio:** quando si parla di rivestimenti antiaderenti, il marchio Teflon™ presenta il grado di riconoscibilità più elevato tra i consumatori e rientra tra i marchi più affidabili nel campo degli utensili da cucina a livello mondiale.



Buono, migliore, ottimo:
i nostri rivestimenti sono
tanto diversificati quanto
i desideri dei clienti.

Noi di Chemours siamo ben consapevoli che le esigenze e le preferenze in materia di utensili da cucina cambiano a seconda dell'utilizzatore. I nostri ricercatori hanno individuato tre principali gruppi target di clienti: Cuochi occasionali, Cuochi esigenti, Cuochi appassionati. Nella scelta dei prodotti da acquistare, ogni gruppo segue criteri ben precisi; pertanto Chemours offre numerose linee di prodotti per soddisfare le esigenze individuali in termini di resistenza, estetica e valore.

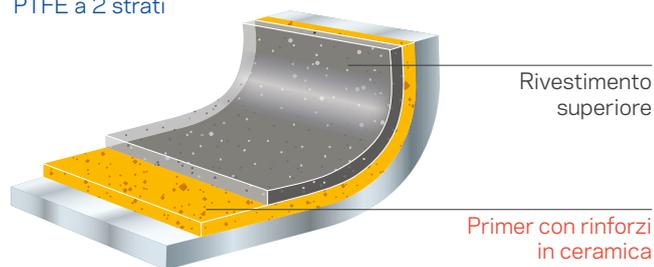
BUONO

Teflon™ Classic



- Ideato per cuochi occasionali attenti al rapporto qualità/prezzo
- Rivestimento a 2 strati
- Buon rilascio degli alimenti e facilità di pulizia
- Buona durata

PTFE a 2 strati



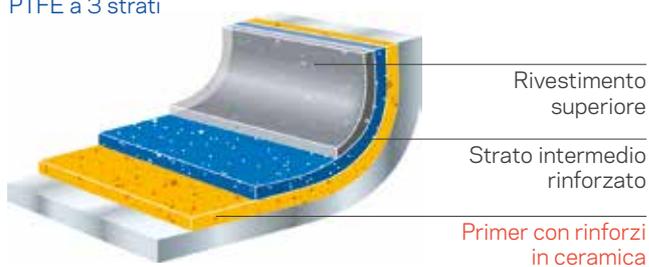
MIGLIORE

Teflon™ Select



- Progettato per appassionati di cucina che hanno bisogno di prestazioni costanti
- Rivestimento a 3 strati
- Eccellente rilascio degli alimenti e facilità di pulizia
- Consente l'utilizzo di utensili in metallo

PTFE a 3 strati





Perché Teflon™ ?

- Tecnologia brevettata
- Senza PFOA
- Comprovate proprietà antiaderenti di lunga durata
- Lavabile in lavastoviglie
- Temperatura massima di utilizzo continuativo: 260°C su tutte le fonti di calore
- Marchio affidabile, garanzia di qualità superiore

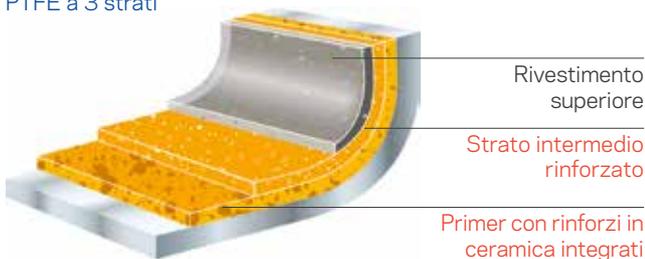
OTTIMO

Teflon™ Platinum Plus



- Per cuochi appassionati o chef professionali che pretendono l'eccellenza dai loro utensili da cucina
- Rivestimento a 3 strati
- Superficie perfetta per una migliore cottura ed una facile pulizia
- Consente l'utilizzo di utensili in metallo

PTFE a 3 strati



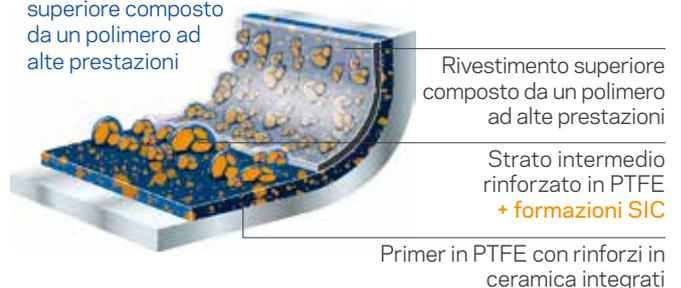
NUOVO

Teflon™ Profile



- Pensato per gli chef professionali più ambiziosi
- Resistenza all'abrasione nettamente superiore
- Elevate proprietà antiaderenti
- Consente l'utilizzo di utensili in metallo
- Mantiene l'aspetto estetico originale più a lungo

Rivestimento a 3 strati in PTFE con strato superiore composto da un polimero ad alte prestazioni



Teflon™ Classic

Un rivestimento riproposto
con due diversi metodi di applicazione!



Teflon™ Classic è una gamma di rivestimenti pensata per la vasta platea di cuochi occasionali, ovvero consumatori finali interessati ad utensili da cucina di base e attenti al rapporto qualità/prezzo, sia che vengano acquistati a prezzo pieno o in promozione.

Il rinnovato Teflon™ Classic offre prestazioni potenziate per consumatori occasionali che ricercano utensili da cucina convenienti, ma anche tecnologicamente avanzati.

La tecnologia utilizzata è incentrata su una applicazione multi-strato economica, una produzione altamente efficiente e su sistemi di rivestimento in grado di soddisfare le esigenze prestazionali di questo gruppo di clienti.

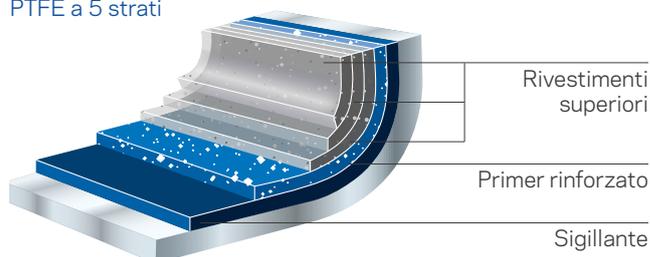
Il nuovo Teflon™ Classic può essere applicato con i seguenti metodi.

Teflon™ Classic - Rivestimento a rullo

Questo metodo di applicazione, a basso costo, è perfetto per grandi volumi di prodotti entry-level. Offre una serie vantaggi interessanti:

- Buona prestazione antiaderente
- I rulli di applicazione si possono utilizzare su dischi di alluminio con spessore fino a 3 mm
- Spessore del film secco: 25 µm
- Costi di produzione molto contenuti
- Superficie leggermente ruvida

PTFE a 5 strati



**Nuovo nel
2018**

Teflon™ Classic - Rivestimento a spruzzo

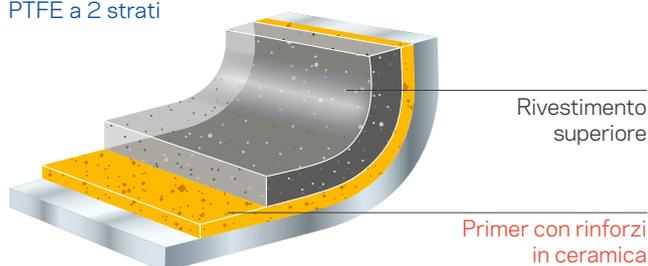
Grazie al primer rinforzato, il rivestimento a spruzzo Teflon™ Classic offre una maggiore resistenza all'abrasione. Per questo ha ricevuto un riconoscimento di un noto ente certificatore ancor prima di essere immesso sul mercato nel 2018.

Questo rivestimento antiaderente ha permesso un salto di qualità in termini di prestazioni rispetto al precedente Teflon™ Classic spray, con un aumento della resistenza all'abrasione fino al 100%. Tali progressi si devono all'introduzione di un sistema di rinforzo di nuova generazione. L'incremento nella resistenza all'abrasione è stato confermato da test condotti in diverse regioni.

Versione avanzata

La variante da 35 µm a 2 strati offre una prestazione superiore. Questa ulteriore possibilità rende Teflon™ Classic ancor più appetibile agli utenti che desiderano articoli di base a prezzi contenuti.

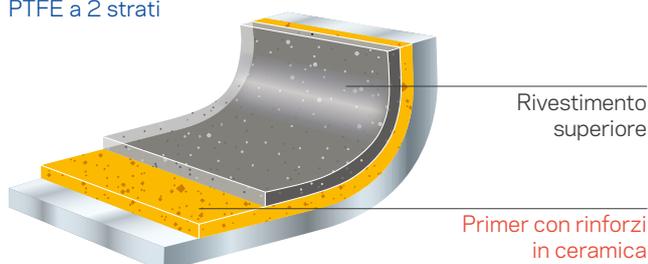
PTFE a 2 strati



Versione standard

La variante da 25 µm è un semplice rivestimento antiaderente con una superficie liscia. Niente zampe di gallina tipiche del rivestimento a rullo!

PTFE a 2 strati



Test SPAR

con carico da 1,5 kg (# cicli sino al completo consumo)



Teflon™ Classic si distingue in positivo

Contrariamente ai tradizionali rivestimenti a 2 strati, la versione migliorata soddisfa i requisiti richiesti per superare i test di vibrazione (p.e. LGA).



Le nuove caratteristiche

- Sistema di rivestimento a 2 strati potenziato
- Primer con rinforzi in ceramica
- Nessun cambiamento nella metodologia di applicazione
- Resistenza all'abrasione rispetto al tradizionale Teflon™ Classic spray: MTP +33%, SPAR fino a +100%
- La flessibilità nel creare lo spessore del film determina la qualità del prodotto
- Prestazioni confermate da un noto istituto indipendente
- Lavabile in lavastoviglie, facile da pulire e costante buon rilascio del cibo

Teflon™ Select

La soluzione ideale per tutti i giorni!



NUOVO



Grazie alla robustezza, Teflon™ Select è la soluzione ideale per chi cucina ogni giorno in famiglia e ha bisogno di utensili affidabili e resistenti.

Per offrire a chi cucina spesso utensili adatti alla sua routine culinaria, abbiamo optato per un miglioramento dell'intera gamma di rivestimenti antiaderenti Teflon™ Select. La nuova formulazione, introdotta per la stagione 2019, prevede un primer sintetico rinforzato, a base di ingredienti naturali, che garantisce una durezza pari a quella del diamante.

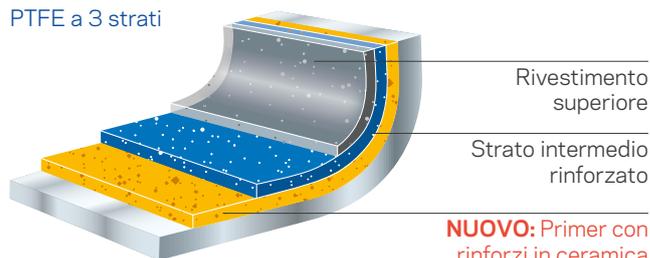
Con il nuovo rivestimento a tre strati, dallo spessore minimo di 35 µm, non c'è di che preoccuparsi: manterrà le sue straordinarie proprietà antiaderenti giorno dopo giorno... dopo giorno... dopo giorno.

Varietà di scelta

L'ampia gamma Teflon™ Select offre diverse varianti - Radiance, Colour Collection, Infinity - per incontrare i gusti e soddisfare le esigenze degli appassionati di cucina. Potrai quindi soddisfare appieno i bisogni di questo target ad alto valore.

Teflon™ Select è amato sia dai rivenditori, che dai consumatori finali, poiché unisce ai vantaggi della funzionalità un gran numero di opzioni di design per allegrare ogni cucina.

PTFE a 3 strati



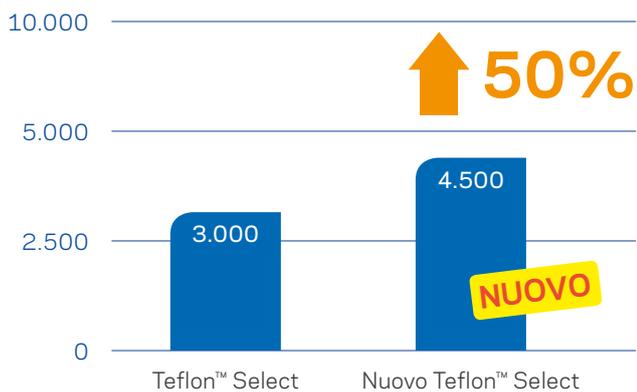


Miglioramento delle prestazioni nel 2019

I test sono stati effettuati nei laboratori Chemours e si basano su campioni di prova prelevati dalla produzione in serie. I risultati per il nuovo Teflon™ Select parlano da soli:

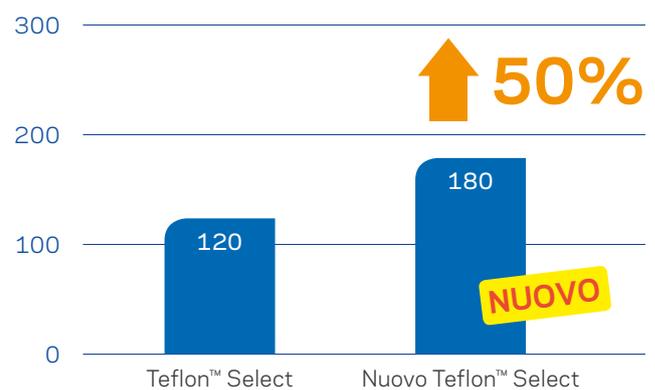
Test SPAR

con carico da 4,5 kg (# cicli sino al completo consumo)



Test MTP

(# minuti sino al completo consumo)



Il nuovo Teflon™ Select:

- Progettato per appassionati di cucina che hanno bisogno di prestazioni costanti
- Rivestimento a 3 strati rinforzato per una maggiore resistenza all'usura
- Eccellente rilascio degli alimenti e facilità di pulizia
- Consente l'utilizzo di utensili in metallo

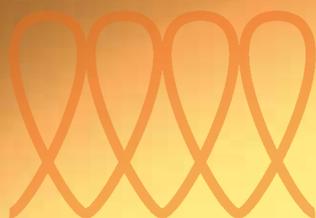
Teflon™ Radiance

Un brillante successo!

RADIANCE
TECHNOLOGY



NUOVO



Strato intermedio
+ Acciaio inossidabile



Teflon™ Radiance ha anticipato la crescente tendenza a dotarsi di piani cottura ad induzione. Si tratta di una tecnologia sviluppata per ottimizzare l'assorbimento dell'energia e la diffusione del calore per risultati migliori.

Gli utensili da cucina rivestiti con Teflon™ Radiance offrono una maggiore resistenza all'abrasione ed eccellenti e durature proprietà di rilascio del cibo. I clienti saranno inoltre attirati dal caratteristico color bronzo che risalta sugli scaffali.

Tecnologia Radiance

- Ottima per la crescente domanda di induzione
- Adatta per piani cottura di ogni tipo
- Garantisce ottimi risultati di cottura
- Eccellenti proprietà antiaderenti
- Tecnologia brevettata



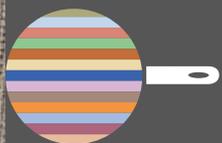
Teflon™ Colour Collection

Osare per differenziarsi!

NUOVO



COLOUR
COLLECTION





Cucinare non sarà più un'attività in bianco e nero. Un tocco di colore, infatti, è fonte di ispirazione anche per gli chef più esperti.

La cucina è un'arte che risveglia i nostri sensi e ci fa provare nuove esperienze. Il colore ne rafforza le sensazioni.

Grazie all'unione di tinte accattivanti e prestazioni superiori, Teflon™ Colour Collection ha riscosso un grande successo.

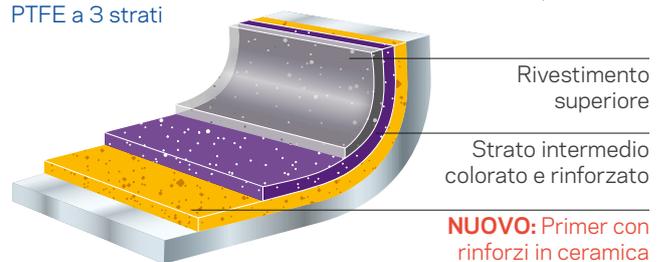


Soluzioni di tendenza

- La scelta dei colori è il risultato di ricerche condotte fra i consumatori
- Design accattivante che risalta sugli scaffali dei punti vendita
- Ottime prestazioni grazie al rivestimento di qualità Teflon™ Select



PTFE a 3 strati



Rivestimento superiore

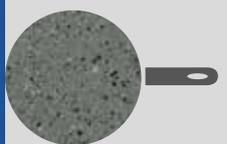
Strato intermedio colorato e rinforzato

NUOVO: Primer con rinforzi in ceramica

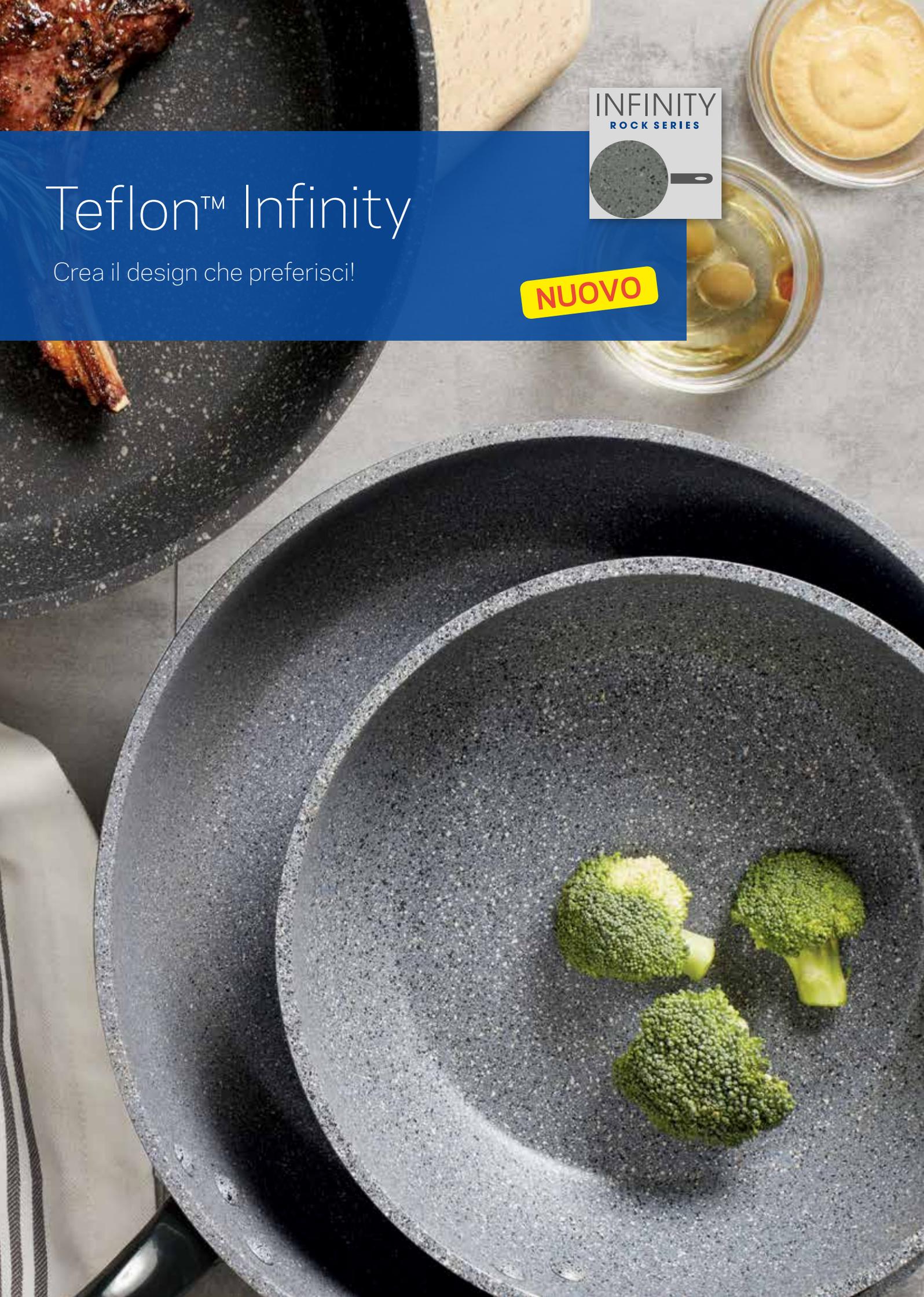
Teflon™ Infinity

Crea il design che preferisci!

INFINITY
ROCK SERIES



NUOVO





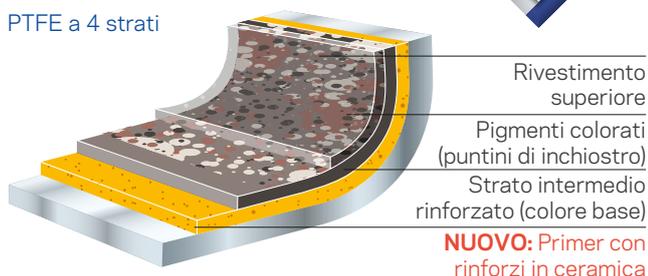
Il sistema a 4 strati Teflon™ Infinity, consente di combinare 8 colori base con 8 differenti inchiostri. Sei tu a scegliere densità, dimensione e distribuzione dei puntini. Il risultato è un'esplosione di fantasia: scopri le infinite soluzioni per personalizzare gli utensili da cucina!

Rock Series

- Personalizzabile con diverse trame creative
- Risultato finale accattivante: il naturale effetto pietra evoca solidità e durevolezza
- Qualità superiore: Rock Series è realizzata con il rivestimento Teflon™ Infinity



PTFE a 4 strati



Toolbox

8 colori di base

Black	Dark Grey	Light Grey	Grey
Maroon	Bronze	Champagne	Almond

Differenti opzioni utilizzando "Grey" come colore base, con diverse puntinature

Sand	Charcoal	Copper	Gravel Grey
Jasmine	Lime Green	Moonstone	Satin Gold

8 inchiostri per puntinatura

Teflon™ Platinum Plus

La star dei rivestimenti antiaderenti!



NUOVO

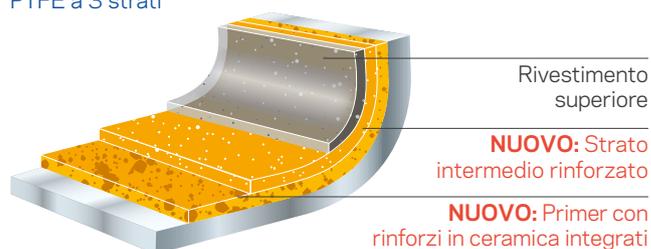


Ora che gli chef televisivi sono diventati un modello da seguire, cucinare come i professionisti è un passatempo molto di moda. Utensili di qualità elevata daranno il tocco finale. Teflon™ Platinum Plus offre agli appassionati di cucina la raffinata eccellenza che desiderano.

Per migliorare la collezione 2019 i nostri esperti hanno combinato la perfetta levigatezza della superficie a una solidità senza precedenti: grazie allo straordinario aumento della resistenza all'abrasione (+200%), anche i cuochi amatoriali avranno a disposizione strumenti eccezionali. Cucinare come uno chef professionista non è mai stato così facile.

Teflon™ Platinum Plus: la star dei rivestimenti antiaderenti presenta la maggior resistenza a graffi e abrasione tra le soluzioni Teflon™.

PTFE a 3 strati



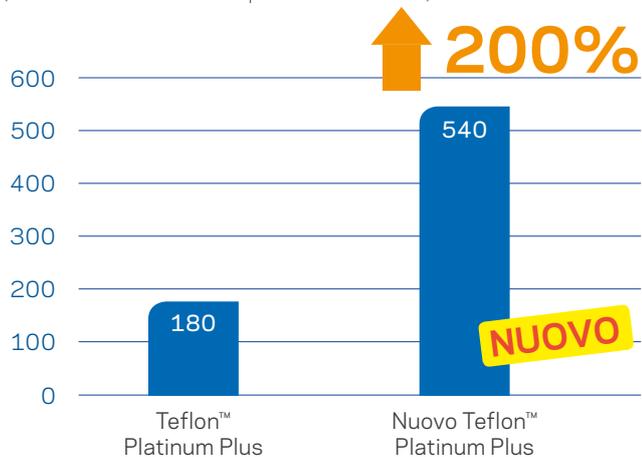


Miglioramento delle prestazioni nel 2019

Solo il meglio del meglio: il test MTP mostra un impressionante passo in avanti in termini di resistenza ai graffi.

Test MTP

(# minuti sino al completo consumo)



Nuove caratteristiche

- Realizzato per chef amatoriali o professionisti che pretendono l'eccellenza nel campo degli utensili da cucina
- Rivestimento a 3 strati per una resistenza ai graffi superiore
- Superficie perfetta per una migliore cottura e una facile pulizia
- Consente l'utilizzo di utensili in metallo

Teflon™ Profile

Mantiene l'aspetto estetico originale più a lungo !



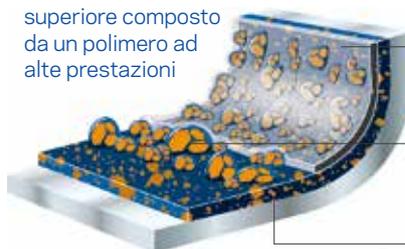
Qual è il segreto che permette ad alcune delle specie animali più forti ed antiche che abitano il nostro pianeta di sopravvivere? La loro corazza naturale: dalle venature sgranate della gobba del bufalo alle squame ossee dei rettili fino alla pelle ruvida che protegge lo squalo dai parassiti. Abbiamo deciso di fare nostra questa caratteristica degli animali, poiché le superfici in rilievo sono nettamente più resistenti di quelle lisce.

In seguito abbiamo trasferito tale intuizione nella nostra Skin Technology e sviluppato Teflon™ Profile, un rivestimento robusto, di qualità elevata con una superficie ruvida che mantiene per lungo tempo intatto il suo aspetto originale.

Lo strato intermedio funge da armatura

Un importante ingrediente della nuova Skin Technology sono le formazioni di carburo di silicio (SiC), note per la loro robustezza. Abbiamo utilizzato particelle di SiC sintetizzate chimicamente per raggiungere una durezza quasi pari a quella del diamante. Nel nuovo strato intermedio di Teflon™ Profile le particelle di SiC sono unite in piccoli gruppi per creare una superficie dalla trama innovativa che offre al nuovo rivestimento antiaderente un aspetto unico e lo rende più resistente ai graffi.

Rivestimento a 3 strati in PTFE con strato superiore composto da un polimero ad alte prestazioni



Rivestimento superiore composto da un polimero ad alte prestazioni

Strato intermedio rinforzato in PTFE + formazioni SiC

Primer in PTFE con rinforzi in ceramica integrati





Lo strato superiore riproduce il Lotus-Effect®

Le proprietà autopulenti del fiore di Loto sono state l'ispirazione di questa tecnologia. I settori professionali degli utensili da cucina e da forno si sono avvalsi da qualche tempo del Lotus-Effect®, tecnologia ora disponibile anche per i consumatori finali. Lotus-Effect® garantisce proprietà antiaderenti di lunga durata e un forte effetto protettivo.

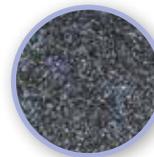
Il test CAMUT ne è la prova

Teflon™ Profile ha superato a pieni voti la più dura prova di resistenza alle abrasioni per i rivestimenti antiaderenti. Nel test di simulazione CAMUT il rivestimento viene graffiato con numerosi utensili da cucina in metallo. Il risultato è stato inequivocabile: rispetto a una padella con la classica superficie liscia, sul nuovo Teflon™ Profile i graffi erano quasi invisibili.



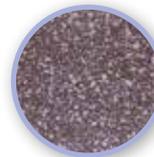
Teflon™ Profile mostra i suoi colori!

Ai consumatori piace rallegrare il proprio mondo con un tocco di colore. I colori infatti sono tra i fattori che più influenzano una decisione di acquisto. Ecco perché Teflon™ Profile è disponibile in tre varianti colore. Ogni cliente può personalizzare la propria cucina scegliendo la sfumatura che preferisce.



Shark Blue

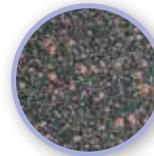
Con la sua freschezza dona subito allegria; si addice agli amanti dell'eleganza.



Panther Purple

Non passa inosservato - ideale per i più originali.

NUOVO



Buffalo Copper

Fa tendenza grazie al color rame brillante; la scelta giusta per i clienti più eccentrici.

Teflon™ Profile: uno stile spontaneo

- Rivestimento con proprietà antiaderenti superiori
- Rivestimento intermedio con particelle di SiC
- Rivestimento superiore a base di un polimero speciale dalle elevate prestazioni
- Risultati eccellenti nel test CAMUT
- Disponibile in tre colori

Programma di protezione del marchio Teflon™



Il marchio Teflon™ è uno dei più noti e affidabili, a livello globale, nel settore degli utensili da cucina e da forno.

Assicurare l'eccellenza della qualità

Nel quadro del Brand Assurance Program, Chemours svolge una serie di controlli qualità capillari in loco al fine di garantire che gli applicatori autorizzati rispettino le specifiche qualitative globali.

Autenticità comprovata

I partner dotati di licenza per rivestire utensili da cucina e da forno con i rivestimenti Teflon™ possono ricevere loghi ed elementi grafici originali relativi al marchio. I loghi contenenti il marchio Teflon™ sono un metodo eccellente per differenziare gli articoli da cucina e segnalare che i prodotti soddisfano gli standard più elevati.



Un rigoroso programma di test

Gli esperti di Chemours effettuano un'ampia serie di test sui rivestimenti antiaderenti al fine di riprodurre situazioni di utilizzo intenso o scarsa cura del prodotto, tra cui simulazioni meccaniche e stress test sugli utensili in condizioni assimilabili a quelle di una cucina reale.

La combinazione di diverse procedure di collaudo assicura l'eccellenza qualitativa dei rivestimenti Teflon™.

Le simulazioni meccaniche offrono risultati misurabili:

MTP (Mechanical Tiger Paw)



Il test di resistenza all'abrasione viene eseguito a 200° con tre cartucce a sfera realizzate in carburo di tungsteno che ripetitivamente tracciano dei segni. Il tempo di usura della superficie della

padella viene misurato e confrontato.

SPAR (Scouring Pad Abrasion Resistance)



Questo test viene eseguito a temperatura ambiente, applicando alla superficie della padella una paglietta abrasiva con un peso da 1,5 a 4,5 kg che viene spostata

meccanicamente avanti e indietro. Il test misura i cicli necessari affinché la paglietta consumi la superficie.



Le simulazioni in una cucina non professionale determinano il comportamento del rivestimento in condizioni assimilabili alla vita reale:

Test di Rilascio del Cibo



Questo test classifica le prestazioni di antiaderenza attraverso la cottura di un uovo, di un pancake e bruciando del latte. Per ogni singolo test effettuato viene impiegata una scala di

valutazione da 0 a 5, dove 5 rappresenta un rilascio del cibo perfetto. La valutazione finale sarà un valore compreso tra 0 e 20.

AIHAT (Accelerated In Home Abuse Test)



Questo test viene eseguito combinando la cottura con ingredienti aggressivi e l'eccessivo utilizzo di utensili appuntiti, quali una forchetta, un coltello e una spatola. Dopo un periodo di tempo stabilito,

la superficie della padella viene valutata in base ad una scala da 1 a 10, dove 10 indica una superficie nuova e mai utilizzata.

CAMUT (Computer Assisted Mechanical Utensil Test)

Il test viene eseguito ad una temperatura di 200 °C utilizzando, in modo improprio, utensili appuntiti, quali un coltello, una forchetta, una spatola e uno sbattitore. Dopo un periodo di tempo stabilito, la superficie della padella viene valutata in base ad una scala da 1 a 10, dove il punteggio 10 indica una superficie nuova e mai utilizzata.



Il protocollo relativo ai test di vibrazione (p.e. LGA) unisce a test meccanici, test in condizioni analoghe all'utilizzo nella cucina della propria casa:

La resistenza all'abrasione è misurata dopo 15, 30 o 45 minuti rispetto a un prodotto nuovo. Il test di resistenza ai graffi è condotto con diverse forze utilizzando un mix definito di sfere d'acciaio inox, sabbia bianca e acqua. Il test del pancake viene svolto su padelle trattate al fine di valutarne l'antiaderenza.



L'eccellenza tecnica prodotto per prodotto



BUONO

Teflon™ Classic

Buono - facile da usare



NUOVO NEL 2018

Rivestimento a rullo

Rivestimento a spruzzo



Vantaggi per il consumatore

- Pensato per cuochi occasionali
- Buone proprietà di rilascio del cibo e facilità di pulizia
- Buona durata
- Buone proprietà antiaderenti a lungo termine
- Costi di produzione contenuti
- Superficie leggermente ruvida

- Pensato per cuochi occasionali
- Buone proprietà di rilascio del cibo e facilità di pulizia
- Buona duratez
- MTP +33%, SPAR +100% rispetto al tradizionale Teflon™ Classic
- La flessibilità nel creare lo spessore del film determina la qualità del prodotto

Teflon™ Select

Migliore - eccellente durata



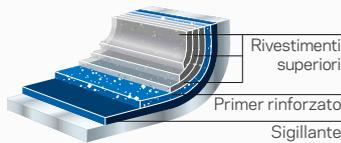
NUOVO



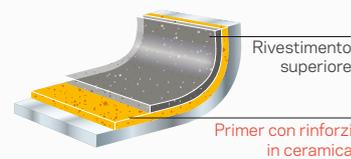
- Progettato per appassionati di cucina che hanno bisogno di prestazioni costanti
- Eccellenti proprietà di rilascio del cibo e facilità di pulizia
- Consente l'utilizzo di utensili in metallo

Tecnologia di prodotto

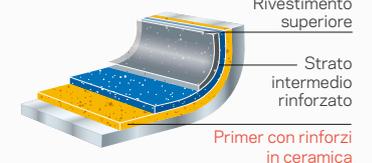
PTFE a 5 strati



PTFE a 2 strati



PTFE a 3 strati



Substrato

Alluminio

◆ Fino a 3 mm di spessore

Acciaio inox



Spessore rivestimento richiesto

25µm

25/35µm

35µm

Prestazioni (misurato su una superficie di alluminio liscia)

Resistenza all'abrasione

> 30 MTP
> 400 SPAR (1.5 kg)



> 100 MTP
> 3.000 SPAR (1.5 kg)



> 180 MTP
> 4.500 (4.5 kg)



Resistenza ai graffi

1 - 4 CAMUT
1 - 4 AIHAT



5 - 7 CAMUT
5 - 7 AIHAT



6 - 8 CAMUT
6 - 8 AIHAT



LGA Shaker Test (abrasione, antiaderenza, graffi)

no

25 µm: no
35 µm: Sì

Sì

Proprietà antiaderenti di lunga durata



Colori disponibili



Pewter

Nuovi colori disponibili:
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
Nota: altri colori disponibili
su richiesta

MIGLIORE

OTTIMO

Teflon™ Radiance

Riscaldamento uniforme - per piani cottura ad induzione



NUOVO



- Ottimo per la crescente domanda di induzione
- Adatto per piani cottura di ogni tipo
- Garantisce ottimi risultati di cottura
- Eccellenti proprietà antiaderenti

Teflon™ Infinity

Di tendenza - dura più a lungo



NUOVO



- Personalizzabile con diverse trame creative
- Risultato finale accattivante: l'effetto pietra evoca solidità e durezza
- Qualità superiore: Rock Series è realizzata con il rivestimento Teflon™ Infinity

Teflon™ Platinum Plus

Ottimo - eccezionale resistenza ai graffi



NUOVO



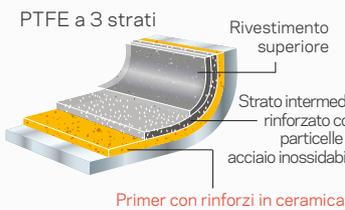
- Realizzato per cuochi appassionati o professionisti che pretendono l'eccellenza nel campo degli utensili da cucina
- Eccezionale integrità della superficie per una migliore cottura e una facile pulizia
- Consente l'utilizzo di utensili in metallo

Teflon™ Profile

Ottimo - rivestimento antiaderente di qualità superiore



- Pensato per gli chef professionali più ambiziosi
- Resistenza all'abrasione nettamente superiore
- Elevate proprietà antiaderenti
- Consente l'utilizzo di utensili in metallo
- Mantiene l'aspetto estetico originale più a lungo



35µm

38µm

42µm (ulteriormente rinforzato in modo facoltativo a 60 µm)

42µm (ulteriormente rinforzato in modo facoltativo a 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



Sì

Sì

Sì

Sì



Bronze

8 basi e 8 inchiostri, es.:



Granite Black



Volcanic Brown



Sparkling Black



Sparkling Blue



Pewter



Shark Blue



Panther Purple



Buffalo Copper



Contatti per i prodotti a marchio Teflon™

EUROPA

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

BeNeLux

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

Francia

Astrid.Petit@chemours.com
+33 783 835514

Germania

Norbert.Richter@chemours.com
+49 6174 619092

Italia

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

Polonia

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

Portogallo

Gabriela.Valle@chemours.com
+39 02 36212363

Regno Unito e Irlanda

Andrew.Godfrey@chemours.com
+44 7894 194251

Russia

Tatyana.Markina@chemours.com
+7 495 7973719

Scandinavia

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

Serbia

Gabriela.Valle@chemours.com
+39 02 36212363

Spagna

Gabriela.Valle@chemours.com
+39 02 36212363

Turchia

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

Ucraina

Tatyana.Markina@chemours.com
+7 495 7973719

Ungheria

Gabriela.Valle@chemours.com
+39 02 36212363

ALTRI PAESI

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

ASIA PACIFICO

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

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

AMERICA LATINA

Alameda Rio Negro, n° 1477
10° andar, Alphaville
06454-000 Barueri
São Paulo
Brazil

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

NORD AMERICA

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

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

Ulteriori informazioni e download: www.teflon.it

© 2019 The Chemours Company FC, LLC. Teflon™ e altri loghi associati sono marchi commerciali o soggetti a diritto d'autore di The Chemours Company FC, LLC. Chemours™ e il logo Chemours sono marchi commerciali di The Chemours Company. Lotus-Effect® è un marchio registrato da Sto SE & Co. KGaA. C-11757 (2/19)

