



kochen mit Spass



TITANIUM GRANIT





Teflon™ Profile Fühlbarer Unterschied

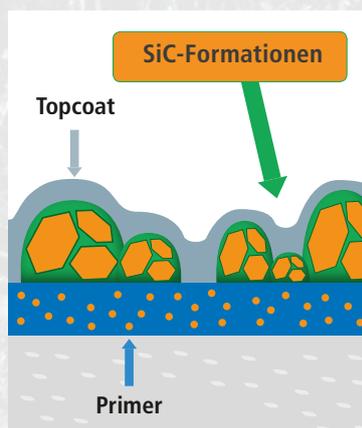


Was ist das Überlebensgeheimnis einiger uralter Spezies auf unserem Planeten? Es ist die Struktur ihres natürlichen Schutzschilds – von der genoppten Haut des Büffels, über die Hornschuppen der Reptilien bis zur parasitenabweisenden Rillenstruktur der Haihaut. Dieses erfolgreiche Konzept der Natur wollten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

Das Ergebnis der Forschungsarbeiten ist unsere einzigartige Skin-Technologie (Patent angemeldet). 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.



Der Topcoat bewirkt den Lotus-Effekt®

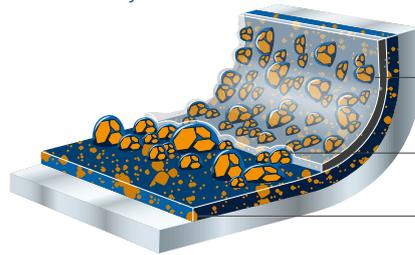
Die selbstreinigende Eigenschaft der Lotusblüte stand Pate für diese Technologie. Sie bietet extrem langlebige Antihafteigenschaften und eine starke Barrierewirkung. Im Profibereich ist der patentierte Lotus-Effekt® für Koch- und Back-geschirre schon seit einiger Zeit im Einsatz.

Jetzt ist die erfolgreiche Technologie auch für das Haushaltssegment erhältlich.





PTFE und Spezial-Hochleistungspolymer
3-Schicht-System



Reiner Hochleistungs-
polymer Topcoat
Verstärkter PTFE Midcoat
+ SiC-Formationen
Besonders keramik-
verstärkter PTFE Primer

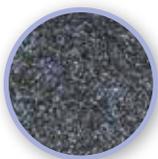
Der Prüfstein heißt CAMUT

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.



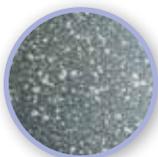
Farbe bekennen – mit Teflon™ Profile!

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.



Crocodile Black

Zeitloses Understatement in Farbe gegossen: perfekt für alle, die es klassisch mögen.



Buffalo Copper

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

Eine Klasse für sich: Teflon™ Profile

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



GUTE IDEEN FÜR
MODERNES KOCHEN

Titanium Granit

- Beim ca. 6 mm extra starken FerroTherm®Boden ist ein Verziehen fast ausgeschlossen
- Besonders langlebige und kratzfeste TITAN Hartgrund Antihaf-Versiegelung
- Fettarme und fettfreie Zubereitung von Speisen
- Kein Ansetzen oder Festkleben
- Problemloses Reinigen
- Für alle Herdarten, auch Induktion

FerroTherm® Boden

Optimierte Hitzeverteilung auf allen Herdarten



GSW GÄNS STAHLWAREN GMBH · Gewerbegebiet 2 · 55595 Spabrücken
Telefon: +49(0)6706.9304-0 · Telefax: +49(0)6706.9304-22
info@gsw-stahlwaren.de · www.gsw-stahlwaren.de