



THERMOCERAMICA
– Ihre Vorteile

- neuartige Antihaftversiegelung auf Basis von Keramik
- frei von PTFE und PFOA
- kratzfest & verschleißbeständig
- extrem hitzebeständig bis 400° C
- außergewöhnlich pflegeleicht
- Reduzierung der Energiezufuhr
- Reduzierung von Fett & Öl durch spezielle Antihaft-Wirkung
- lebensmittelunbedenklich
- spülmaschinengeeignet



Unser keramisch versiegeltes Sortiment PURE umfasst derzeit Töpfe und Pfannen aus unterschiedlichen Materialien in verschiedensten Größen. Unser Ziel ist es, die innovative PURE Linie mit der **keramischen Antihaftversiegelung THERMOCERAMICA** weiter auszubauen.

Ergänzend zu den **ELO Pure Produkten** bieten wir Ihnen attraktives Zubehör aus unserem Sortiment. Entdecken Sie die gesamte Warenwelt von ELO unter www.elo.de

Ihr Händler:



ELO Pure Edition

**Was ist das besondere an einer keramischen Antihaftversiegelung?
Was ist THERMOCERAMICA?**



ELO Pure



Die innovative Linie mit der keramischen Antihaftversiegelung THERMOCERAMICA.

Bringen Sie Körper & Seele in Einklang – mit den Produkten der ELO Pure Linie. Naturbewusstes Genießen dank der neuartigen keramischen Antihaftversiegelung THERMOCERAMICA, das kennzeichnende Merkmal für das gesamte Sortiment von ELO Pure. Die umweltgerechte und nachhaltig ausgerichtete PTFE- und PFOA-freie Produktion und der Rohstoff Keramik garantieren eine perfekte Antihafteffizienz und Hitzebeständigkeit bis zu 400°C. So können Sie Ihre Speisen wunderbar fettarm bzw. fettfrei zubereiten und trotzdem ein äußerst knuspriges Bratergebnis erzielen. Dieses innovative Koch- und Bratgeschirr setzt den Trend in bewusster Ernährung & gesundem Genießen.





mit Freude kochen!
www.elo.de

Gesundheitliches Genießen

Was ist eine keramische Antihaftversiegelung?

Modernes Koch- und Bratgeschirr wird heute mit und ohne Antihaftveredelung angeboten. Anlass sind die unterschiedlichsten Kochanforderungen.

Eine neuartige Antihafthafte Versiegelung ist die keramische Versiegelung. Man nutzt die hervorragenden Eigenschaften der Keramik wie z.B. extreme Härte und Verschleißbeständigkeit, um eine besonders glatte und robuste Versiegelung mit Antihafte Wirkung zu schaffen, die einfachste Reinigung zusichert. Diese Versiegelung hält zudem sehr hohen Temperaturen stand, wodurch selbst mit wenig Fett & Öl ein krosses Bratergebnis erzielt werden kann.

Keramische Antihafte Versiegelungen sind **PTFE-frei** und werden **ohne** den **Einsatz von PFOA** hergestellt. Bei der Produktion keramischer Ware wird im Verhältnis zur Herstellung von PTFE-Versiegelungen **ca. 50% weniger CO² ausgestoßen**. So leisten Keramikversiegelungen einen Beitrag zum Umweltschutz.

Gibt es Unterschiede bei keramischen Versiegelungen?

Je nach Hersteller variieren die Zusammensetzung und somit die Qualitätsstufen. Die keramische Versiegelung aus dem Hause ELO ist **LGA-zertifiziert** (Zertifikat-Nr. 4935096), d.h. auf Gebrauchseigenschaften und Verarbeitung getestet. Diese Kriterien werden u.a. auch bei Stiftung Warentest und Ökotest herangezogen. So garantieren wir höchste Qualität und Sicherheit. Unser keramisch versiegeltes Koch- und Bratgeschirr erkennen Sie an dem THERMOCERAMICA Gütesiegel und der Verwendung des Zusatzes PURE in der Produktbezeichnung.



Welche sonstigen Arten von Antihafte Veredelungen sind neben Keramik geläufig?

Antihafte Veredelungen werden in der Vielzahl auf Basis von PTFE hergestellt. Die bekannten Vorzüge sind die ausgezeichneten Antihafteigenschaften, wodurch das Anbacken empfindlicher Speisen, wie z.B. Eier- oder Mehlspeisen, verhindert wird.

Löst Keramik die PTFE-Beschichtung ab?

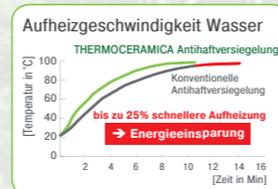
Definitiv nicht, denn jede der Veredelungen weist ihren speziellen Vorteil auf. So zeichnet sich die keramische Versiegelung durch äußerste Kratzbeständigkeit, hohe Brattemperaturen und perfekte Wärmeleitung sowie umweltverträglichere Herstellung aus; die PTFE-Versiegelung durch ihre leistungsfähige und nachhaltige Antihafte Versiegelung.

Beide Arten verfügen über besondere Oberflächeneigenschaften, welche das Anhaften von Speisen verhindern und bieten – jede für sich – eine den individuellen Kochanforderungen angepasste Lösung. Sehen Sie dazu unsere Empfehlung (rechte Seite).



THERMOCERAMICA – Ihre Vorteile

- **neuartige Antihafte Versiegelung**
auf Basis von Keramik
- **umweltgerechte Herstellung**
ohne Einsatz von PTFE und PFOA
- **keine Gefahr der Überhitzung**
dank extremer Hitzebeständigkeit bis 400° C
- **kratzfest & verschleißbeständig**
daher extrem langlebig
- **außergewöhnlich pflegeleicht**
auf Grund des besonderen Perleffekts
- **Reduzierung der Energiezufuhr > Zeiteinsparung beim Kochen**
durch perfekte Wärmeleitung
- **Reduzierung von Fett & Öl**
durch spezielle Antihafte Wirkung
>> für bewusste Ernährung & gesundes Genießen
- **spülmaschinengeeignet**



ELO Pure Solution
Unser keramisch versiegeltes Sortiment umfasst derzeit Töpfe und Pfannen aus unterschiedlichen Materialien in verschiedenen Größen.

Die richtige Wahl der Antihafte Veredelung

	Keramik	PTFE
Mehl-/Eierspeisen	+	+++
Fisch	+++	++
Bratkartoffeln	+++	+
Fleisch	+++	+

Was ist PFOA?

PFOA (Perfluorooctansäure) wird hauptsächlich während der Herstellung wasser- und fettabweisender Beschichtungen eingesetzt, d.h. bei hitzebeständigen Materialien (Fluorpolymere). Dies sind z.B. Antihafte Versiegelungen von Pfannen.

PFOA stellt eine Belastung für die Umwelt dar. Erklärtes Ziel der großen Fluorpolymer-Hersteller ist die derzeitige Verminderung der PFOA-Emission um 95% und bis zum Jahr 2015 der vollständige Verzicht darauf in der Herstellung von Antihafte Versiegelungen (in den Pfannen selbst ist PFOA nicht enthalten). Damit verknüpft ist der Ausstoß von CO², welcher folglich ebenso reduziert wird.

Was ist PTFE?

PTFE (Polytetrafluorethylen) ist ein Kunststoff, der seit über 40 Jahren in der Herstellung von antihafte versiegeltem Kochgeschirr zum Einsatz kommt. PTFE ist bis ca. 280° C temperaturbeständig. Bei höheren Temperaturen besteht die Gefahr der Überhitzung und somit der Beschädigung der Versiegelung - die Pfanne wird unbrauchbar. Beschädigte Pfannen durch Überhitzung sollten entsorgt werden. Für hohe Brattemperaturen stellt die keramische Versiegelung die Alternative dar.