



Teflon™ Profile –
di lunga durata.

NUOVO



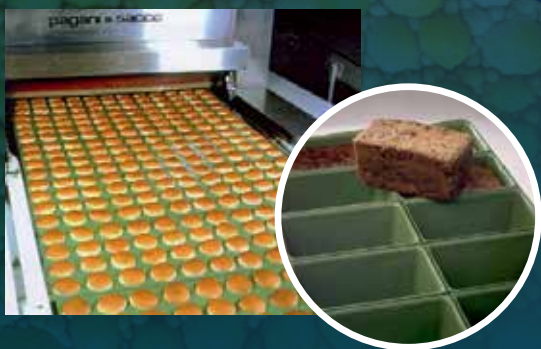


Skin Technology – L'innovativo strato che riproduce una corazza

Il segreto della straordinaria resistenza e durata di Teflon™ Profile sta nel dettaglio: lo strato superiore e intermedio contengono materiali unici che conferiscono una speciale protezione. Di conseguenza, la nostra nuova tecnologia Skin, basata sull'esempio che ci offre la natura, annuncia un'era completamente nuova nell'ambito dei rivestimenti per utensili da cucina.

Riproduce l'effetto loto: strato superiore composto da perfluoroalcossi (PFA)

Il PFA è un ulteriore sviluppo del ben noto politetrafluoroetilene (PTFE) ed è stato anche introdotto sul mercato per la prima volta da DuPont. Questi polimeri ad alta prestazione si distinguono per le loro proprietà antiaderenti estremamente durevoli e le loro funzioni di barriera. Hanno convinto positivamente già da tempo il settore industriale, ad es. nel loro impiego per le teglie da forno. Questa tecnologia di successo è oggi disponibile anche per i consumatori finali.



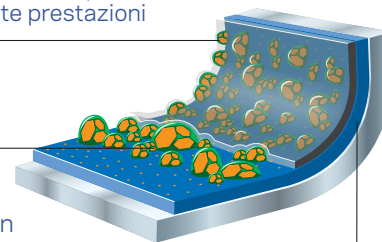
Tecnologia unica:
in attesa di brevetto

NUOVO

Rivestimento superiore composto da un polimero ad alte prestazioni

Strato intermedio rinforzato in PTFE + formazioni SIC

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



Primer PTFE con rinforzi in ceramica integrati

Riproduce una corazza protettiva: lo strato intermedio include particelle di carburo di silicio (SIC)

Le particelle di carburo di silicio (SIC) si trovano in natura, per esempio la roccia di meteorite che è ben conosciuta per la sua eccezionale obustezza. Basandoci su questo esempio naturale, utilizziamo tali particelle sintetizzate chimicamente per ottenere un risultato in termini di resistenza alle abrasioni che è quasi uguale a quello dei diamanti.



Nel nuovo strato intermedio di Teflon™ Profile, le particelle di carburo di silicio (SIC) si aggregano in piccole formazioni mediante processi chimici, formando così una superficie dotata di una trama innovativa. Questa esclusiva trama percepibile al tatto, non solo dona al rivestimento antiaderente un aspetto unico, ma apre nuovi orizzonti nell'ambito della resistenza alle abrasioni.

Teflon™ Profile –

l'ultimo ineguagliabile rivestimento antiaderente per utensili da cucina.

Teflon™ Profile

Eccezionali prestazioni di antiaderenza
che si possono sia vedere che toccare!

Teflon™ Profile fa la differenza, grazie
alla nostra nuova Skin Technology.

Le ricerche di mercato lo confermano:
i consumatori danno particolare rilievo
all'aspetto non danneggiato e a lungo intatto
delle loro pentole



- Progettato per gli chef più ambiziosi
- Prestazioni antiaderenti di lunga durata
- La migliore resistenza alle abrasioni
- L'esclusiva tecnologia utilizzata per resistere ai graffi, permette l'utilizzo di utensili di metallo
- Aspetto estetico che dura nel tempo

La prova

La più dura prova di resistenza alle abrasioni per i rivestimenti antiaderenti è il test di simulazione CAMUT (Computer Assisted Mechanical Utensil Test) - Teflon™ Profile ha ottenuto risultati eccezionali.

In questa prova, il materiale da testare viene graffiato con un coltello, una forchetta, una spatola e una frusta, in una stazione di misurazione computerizzata. Lo stato della superficie viene poi analizzato e valutato.

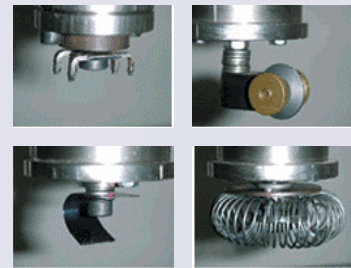


Teglia a confronto



Teflon™ Profile

CAMUT Test di resistenza alle abrasioni



Non vi era quasi nessun graffio visibile nella padella rivestita con Teflon™ Profile a confronto diretto con una padella dotata di un rivestimento standard con superficie liscia.



NUOVO

Teflon™ Profile mostra i suoi colori!

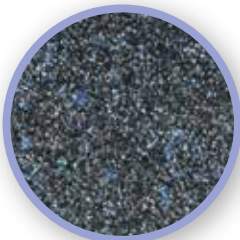
La natura ci fornisce nuovamente un suggerimento, mettendo orgogliosamente in mostra la vasta gamma di colori del regno animale e vegetale. Quindi perché non fare la stessa cosa in cucina? Le ricerche di mercato hanno messo in evidenza che il colore è importante per i consumatori.

Le discussioni di gruppo avvenute a supporto della ricerca sui colori svolta da Teflon™, hanno rivelato che gli intervistati amano aggiungere tocchi di colore alle proprie cucine e pertanto preferiscono utensili da cucina colorati.

Tre opzioni di colore - la tonalità che si addice perfettamente ad ogni tipo di consumatore:

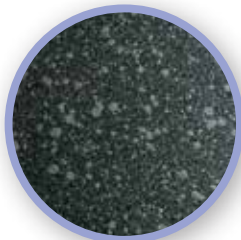
Shark Blue

Diffonde subito buon umore con la sua freschezza - perfetto per coloro che amano le cose più colorate.



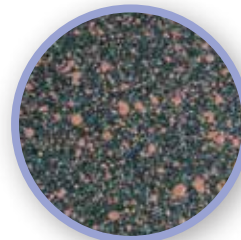
Crocodile Black

Sobrio e classico intramontabile - ideale per coloro a cui piace l'eleganza.



Buffalo Copper

Fa tendenza con il suo color rame brillante, il meglio per coloro a cui piacciono le cose insolite.



Chemours International Operations Sàrl | Chemin du Pavillon | 1218 Le Grand Saconnex | Geneva, Switzerland

Further information and downloads:
www.teflon.it/Profile

© 2017 The Chemours Company FC, LLC. Teflon™ and any associated logos are trademarks or copyrights of The Chemours Company FC, LLC. Chemours™ and the Chemours Logo are trademarks of The Chemours Company. Lotus-Effect® is a registered trademark of Sto SE & Co. KGaA.

