

WELTNEUHEIT

OFENSIV®



Die Zukunft ist OFENSIV®!

Multibackplatte GN 1/1 Hifficiency® – das Optimum für alle Kombidämpfer



OFENSIV® Multibackplatte GN 1/1 Hifficiency® – revolutionäre Weltneuheit für die Zubereitung von Fisch und Fleisch im Dampfgarer oder Bräter. Hochwertiges Aluminiumblech mit einer einzigartigen, polymeren Kombinationsbeschichtung multislide® DURAPEK®:

- 2 mm starkes Aluminium in Verbindung mit neuer, patent. Prägung ergibt Formstabilität im Ofen.
- Beidseitige Benutzung mit unterschiedlicher Eigenschaft: Eine Seite trocken mit umlaufender Drainagerinne – andere Seite nass durch Wannenform mit umlaufendem Rand.
- Schnelles Aufheizen durch komplette Beschichtung, was den Energieverbrauch reduziert, Garzeiten verringert und damit doppelt Kosten senkt.



Extreme Lebensdauer

Doppelt so hohe Lebensdauer im Vergleich zu Blechen mit 3- oder 4-fach PTFE-Beschichtung. Die Beschichtung der OFENSIV® Produkte ist mit 70 µm doppelt so dick wie PTFE-Beschichtungen und zudem abrieb- und verformungsfest.



Super leicht zu reinigen

Einfach in die Spülmaschine geben oder von Hand mit Wasser oder feuchtem Tuch reinigen – ohne Blechputzmaschine. Im Spülmaschinen-Dauertest beeindruckte das OFENSIV® Produkt mit einem TOP-Ergebnis.



Einzigartiger Antihafteffekt

Nichts bleibt haften! Bratgut und Gebäcke lassen sich rückstandslos vom Blech nehmen.



Verbesserte Wärmeverteilung und hervorragende Wärmeleitfähigkeit

Die eingestellte Temperatur wird gleichmäßig zu jedem Punkt des Bleches geleitet.



Absolut lebensmittelecht

Unbedenklichkeitsbescheinigung für Europa und Amerika. Herstellung ohne Lösungsmittel und giftige Zusatzstoffe.



Temperaturbeständige Beschichtung

Extrem frostfest und zudem außergewöhnlich hitzebeständig bis zu einer empfohlenen max. Anwendungstemperatur von 300° C.

Höchste Qualität

MADE IN GERMANY

Innovative Produkte der EBA Gastrotek GmbH · www.eba-gastrotek.de