

Kostenlose Applikationsratschläge von Whitford

Die Beantwortung der unten aufgeführten Fragen hilft uns bei der Empfehlung der besten Beschichtung für Ihr Produkt.

Bitte geben Sie uns eine kurze Beschreibung des Teils, welches beschichtet werden soll:

- Um welches Teil handelt es sich? Um ein Kochgeschirr, Backformen oder kleine Elektrogeräte?
- Um welches Substrat handelt es sich (Aluminium, Aluminiumguss, gehärtet, eloxiert, Edelstahl, Karbonstahl, Keramik, aluminierter Stahl, Gusseisen, Plastik)?
- Welche Materialstärke hat das Substrat?
- Gibt es eine spezifische Farbe für dieses Projekt? (Bitte stellen Sie uns eine Pantonefarbe oder andere Referenznummer für die Farbanpassung zur Verfügung.)
- Wo wird die Beschichtung aufgebracht? Auf der Innenseite, Außenseite, dekorativ (Griffe, Knöpfe), etc.?
- Geht die Beschichtung über die gesamte Bodenbreite der Pfanne? Ist der Boden bearbeitet? Wird ein Datumsstempel verwendet? Etc.
- Um welche Lackierung handelt es sich? Metallisch, halbgläzend, hochglänzend, matt?
- Wie ist die Marktpositionierung? Aktionsware, Preiseinstiegs-, Mittelpreis-, obere Preislage oder im professionellen bzw. Gourmet-Segment?
- Wie lautet der Name Ihrer Serie/Ihrer Marke?
- Wie sieht Ihre Zeitplanung (anvisiertes Versanddatum) für dieses Projekt aus?
- Wer ist Ihr Konkurrent/Ihr Wettbewerber?
- Welchen behördlichen Bestimmungen muss die Beschichtung entsprechen? FDA, EU oder bestimmte Landesbestimmungen? Nicht sicher/Sie brauchen Unterstützung?
- Welche Teststandards muss die Beschichtung erfüllen?
- Gibt es weitere Leistungsanforderungen? Garantien?



Scannen Sie diesen Code um diesen Fragebogen auf unserer mobilen Seite abzurufen ODER schauen Sie nach dieser Schaltfläche auf unserer Internetseite unter: whitfordww.com/housewares



Whitford

Where good ideas come to the surface

salesde@whitfordww.com • whitfordww.com • ©Whitford 3/2012

Whitford Antihaft-Beschichtungen für Kochgeschirr

Logo	Substrat	Eigenschaften	Bewertung/ Marktniveau
	Aluminium oder Edelstahl	Eterna übertrifft mit seiner einzigartigen Fluorpolymer-Zusammensetzung alle anderen Antihaftbeschichtungen.	10 Top, Gourmet- Niveau
	Nur Edelstahl	Extern verstärkt mit einer Edelstahllegierung, die die Beschichtung an sich bindet.	10 Gourmet, bzw. Profi-Niveau
	Aluminium oder Edelstahl	Ein einzigartiger verstärkter Primer mit Materialanteilen, praktisch so hart wie Diamanten.	10 Top
	Aluminium oder Edelstahl	Transportiert Hitze schneller und gleichmäßiger, reduziert somit die Kochzeiten.	10 Gourmet, über moderat
	Aluminium oder Edelstahl	Beinhaltet Titanpartikel für herausragende Abriebbeständigkeit und Langlebigkeit.	8 über moderat
	Aluminium oder Edelstahl	Hat eine zweimal so hohe Haltbarkeit, wie gewöhnliche Antihaftbeschichtungen. 2-fach verstärkt.	7 Einstiegspreislage
	Aluminium oder Karbonstahl	Langlebige Antihaft für den täglichen Gebrauch. Extra-Schicht erhöht die Haltbarkeit.	6 Für Promotionen Einstiegspreislage
	Aluminium oder Karbonstahl	Komfortable Nutzung und leichte Reinigung. Gute Trennwirkung und Langlebigkeit.	5 Verkaufsfördernd, (preisaggressiv)
	Aluminium oder Edelstahl	Hochtemperatur-Keramik, PFOA&PTFE-frei. Sehr hart und langlebig.	6-8 moderat
	Aluminium	Hohe Trennwirkung, hoher Glanzgrad, Roller-Coating-System. Weitere Versionen erhältlich.	6-8 Für Promotionen



PFOA-freie Versionen sind für fast alle Serien erhältlich. Für Backformen und kleine Elektrogeräte sind vergleichbare Varianten bei fast allen Serien erhältlich.