



NONSTICKBELAGDA PLÅTAR OCH FORMAR

Vi erbjuder olika ytbeläggningar på bakplåt och formar. De olika beläggningarnas egenskaper är till viss del överlappande, men det finns givetvis också skillnader.



Till bakplåt och formar har silikonbeläggningar varit vanligast, medan man i stekpannor och kastruller länge använt beläggningar av fluorplaster, t ex Teflon.

Beläggningarna som vi kallar *nonstick* är fluorplaster av liknande typ som sedan många år använts i stekpannor mm. Skillnaden är att vi valt beläggningar som har optimal släppförmåga för bröd och bakverk.

Jämför man en silikonbeläggning och en nonstickbeläggning så har nonstickbeläggningen en rad fördelar:

- Avsevärt längre livslängd, ofta 4-5 gånger längre än silikon.
- Bättre tålighet mot fett och socker.
- Mer allround, har bra släppegenskaper på de flesta typer av bröd och bakverk.
- Kan maskindiskas med diskmedel anpassat för aluminium.
- Kan ombehandlas när beläggningen blivit sliten på liknande sätt som silikonbelagda plåtar och formar.



Hälsa och miljö

Det förs löpande en viktig diskussion om belagda köksredskap och kärl skulle kunna innebära risker för hälsa och miljö.



Framför allt har PFOA perfluoroktansyra, (ett ämne i gruppen PFAS, per- och polyfluorerade alkylsubstanser) debatterats. PFOA är ett hjälpämne som används vid tillverkning av vissa fluorplaster och som misstänks ha hälsofarliga egenskaper.



De beläggningar vi använder till Bakers produkter är helt fria från PFOA och andra PFAS.

Våra beläggningar som är avsedda för livsmedelshantering uppfyller givetvis även alla övriga kriterier som EU:s regelverk uppställer.

