

PTFE Teflon: Wichtiger Bestandteil beim Kochen

27.06.2011, 14:32 | Freizeit, Bunes, Vermischtes

Pressemitteilung von: *RatGeberZentrale*

Presseagentur: *Ratgeberzentrale*

Antihafversiegelung wird 50 (rgz-109) Vor 50 Jahren wurde das erste Kochgeschirr mit PTFE Teflon-Beschichtung herausgebracht. Bis heute hat der Hersteller DuPont die Qualität stetig weiterentwickelt, so dass die Antihafversiegelung aus den Küchen nicht mehr wegzudenken ist.

Das Material besteht aus teilkristallinem Polymer, dessen Bestandteile Fluor und Kohlenstoff sind. Eigentlich heißt es Polytetrafluorethen oder kurz PTFE. Bekanntheit erlangte es aber durch den Namen Teflon.

Durch Zufall entdeckt

Der Chemiker Dr. Roy J. Plunkett entdeckte am 6. April 1938 im Jackson Laboratory von DuPont im US-Bundesstaat New Jersey den Stoff, der als PTFE Teflon in die Geschichte eingehen sollte, mehr oder weniger durch Zufall. Ursprünglich war er auf der Suche nach einem Kältemittel für den Kühlschrank. Bei seinen Versuchen experimentierte er mit Gasen, die sich im gefrorenen Zustand und unter Druck in eine weiße, wachsartige Substanz verwandelten. Diese war widerstandsfähig gegen Chemikalien, Hitze und besaß eine hohe Gleitfähigkeit. Weitere Experimente folgten und im Jahr 1944 ließ Du Pont www2.dupont.com/Germany_Country_Site/de_DE das Markenzeichen "Teflon" registrieren.

Komfortabel und langlebig

Vor der Einführung des ersten Kochgeschirrs 1961 wurde die Genehmigung für den Einsatz bei Geschirr und in der Lebensmittelverarbeitung durch die US Food and Drug Administration (FDA) bestätigt. Seitdem stellt DuPont Herstellern von Kochgeschirr, Einzelhändlern und auch Großhändlern, PTFE Teflon-Antihafsysteme zur Verfügung.

Und die Entwicklung schritt immer weiter fort. So brachte DuPont im Jahr 1976 ein dreischichtiges Fluorkunststoff-System heraus, durch das die Haltbarkeit der Antihafversiegelung deutlich erhöht wurde. Im Jahr 2009 stellte man dann "Teflon Platinum Plus" vor, eine Versiegelung, die die Kratzbeständigkeit deutlich erhöht und die Lebensdauer von Kochgeschirr erheblich verlängert - was letztendlich auch der Umwelt zu Gute kommt.

Mehr Informationen zum Thema "PTFE Teflon" und zum Themenschwerpunkt "Essen und Trinken" auf den Seiten der RatGeberZentrale im Internet <http://www.ratgeberzentrale.de/essen-und-trinken/ptfe-teflon.html>

Portrait

Die RatGeberZentrale bietet Rat im Internet mit viel persönlichem Service komplett kostenlos. In der RatGeberZentrale werden Texte, Checklisten, Podcasts und Videos veröffentlicht, die nur nützliche Informationen enthalten. Ein Team aus Fachjournalisten überprüft Tag für Tag laufende Suchanfragen, sichtet Tausende von Meldungen und Artikeln, und stellt nur die ins Redaktionssystem, die Antworten auf häufig gestellte Fragen liefern. Hier geht es zur RatGeberZentrale:

www.ratgeberzentrale.de

News-ID: 549204 • Views: 618 (Stand: 30.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/549204/PTFE-Teflon-Wichtiger-Bestandteil-beim-Kochen.html>