

Tefal®




CUISINEZ SAIN
EN PENSANT
À DEMAIN





1. Respect de l'Environnement

Concrètement, quelles sont les mesures prises par TEFAL pour le respect de l'environnement?

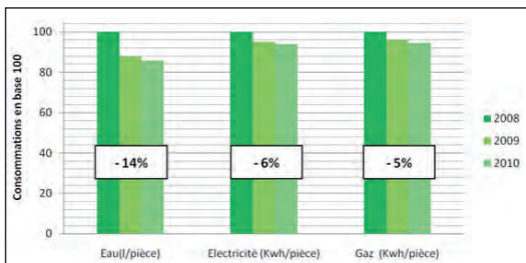
 Tous les sites du Groupe SEB, y compris TEFAL, répondent aux exigences environnementales de la norme **ISO 14001**.



 Chaque nouvelle entité industrielle et logistique fait l'objet d'analyses spécifiques permettant de valider cette conformité, ou d'opérer une mise à niveau dans un délai maximum de 5 ans.

 Par exemple, le plus gros site de production TEFAL en France (Rumilly - 45 Millions de pièces par an) a adopté depuis sa création une **démarche d'amélioration continue** qui conduit chaque année à diminuer son bilan écologique.


En 2010, les consommations de fabrication par article ont encore diminué par rapport à 2009 et 2008 :







Respect de l'Environnement

Aujourd'hui quelle mesure prend TEFAL pour réduire son impact environnemental ?

 Pour aller toujours plus loin dans sa démarche d'éco-responsabilité et pour la première fois dans l'histoire des fabricants d'articles culinaires, TEFAL a décidé de mener une **Analyse du Cycle de Vie** d'une de ses poêles.

 Par souci de rigueur et de neutralité, TEFAL a fait appel aux scientifiques de l'ENSAM (Ecole Nationale Supérieure d'Arts et Métiers) pour mener cette analyse.

 De plus, cette étude scientifique a été validée en externe par un spécialiste en Analyse du Cycle de Vie : le cabinet indépendant Quantis, dont l'expertise est reconnue au niveau mondial.

Analyse du Cycle de Vie d'une poêle TEFAL :

Réalisation :




Revue critique :







Respect de l'Environnement

Comment évalue-t-on l'impact d'un produit sur l'environnement ?

 Aujourd'hui, la méthode d'analyse la plus complète pour évaluer l'impact réel d'un produit manufacturé sur l'environnement est l'Analyse du Cycle de Vie.

 C'est une méthode scientifique reconnue au niveau international et pratiquée par de grandes entreprises dans le domaine industriel.


 L'Analyse du Cycle de Vie est une méthode régie par deux **normes internationales** :

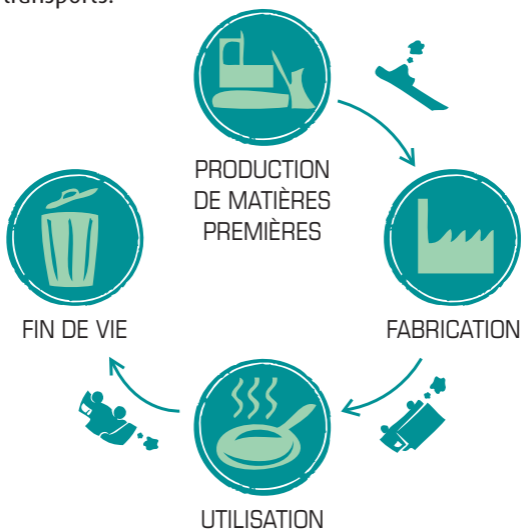
- ISO 14040
- ISO 14044




1. Respect de l'Environnement

Une Analyse du Cycle de Vie = Qu'est-ce que c'est ?

 L'Analyse du Cycle de Vie permet de quantifier les impacts d'un produit ou d'un service sur l'environnement en prenant en compte la totalité de son cycle de vie : depuis l'extraction des matières premières jusqu'à la fin de vie du produit, en intégrant également les transports.



Cycle de vie d'une poêle

 C'est une méthode quantitative et exhaustive.


Avantages de l'Analyse du Cycle de Vie :


- 1- Cibler les phases les plus impactantes d'un produit sur l'environnement.
- 2- Comparer les impacts environnementaux de produits offrant un même bénéfice.
- 3- Identifier la manière d'améliorer leurs bilans écologiques.



Respect de l'Environnement

Quels critères sont pris en compte dans une Analyse du Cycle de Vie ?

 L'Analyse du Cycle de Vie adopte une **approche multi-critères** qui permet de mesurer l'impact environnemental d'un produit de **manière exhaustive**.

 Elle se base sur les quatre grands groupes d'impacts suivants :

- **Ressources**
- **Qualité des écosystèmes**
- **Santé**
- **Changement climatique**



Méthodologie correspondant à la MÉTHODE IMPACT 2002+



1. Respect de l'Environnement

L'Analyse du Cycle de Vie d'une poêle TEFAL : quel enseignement majeur ?

👁️ Les phases d'extraction des matières premières et d'utilisation (cuisson et lavage à répétition) génèrent le plus grand impact sur l'environnement.

👁️ D'où l'importance de produits résistants à l'usage.



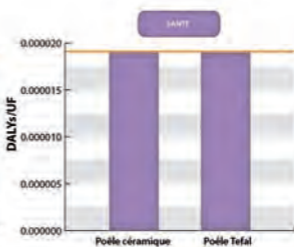
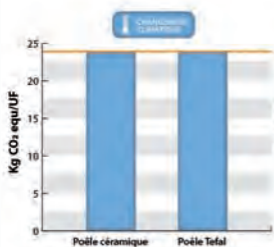
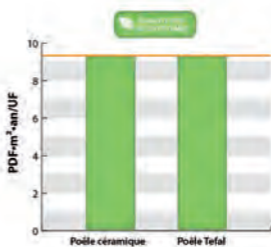
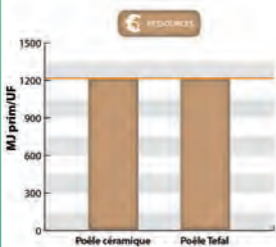


1. Respect de l'Environnement

Une poêle TEFAL à revêtement antiadhésif PTFE est-elle plus impactante qu'une poêle à revêtement céramique ?

L'Analyse du Cycle de Vie réalisée affirme qu'à durée de vie identique, les impacts environnementaux liés aux cycles de vie d'une poêle antiadhésive TEFAL et d'une poêle à revêtement céramique sont de même niveau. Ceci étant obtenu si les deux produits sont fabriqués dans les conditions de production TEFAL France.

Si on considère que les deux poêles ont des durées de vie identiques, quels sont leurs impacts environnementaux respectifs ?





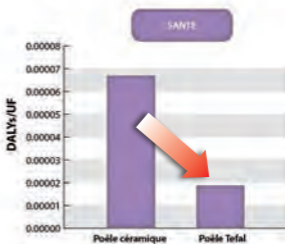
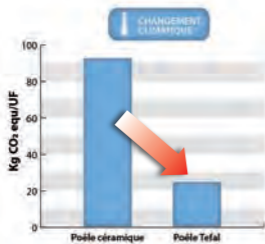
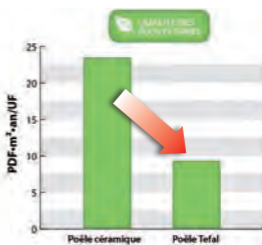
Respect de l'Environnement

La durée de vie d'une poêle fait-elle une grande différence sur son impact environnemental ?

👁️ Différents tests sur la durabilité de l'anti-adhésivité montrent un facteur X7 entre une poêle céramique et une poêle PTFE¹.

👁️ L'Analyse du Cycle de Vie conclut que **l'impact environnemental réel de la poêle PTFE est largement inférieur à celui de la poêle céramique.**

Si la durée de vie de la poêle PTFE est 7X supérieure à celle de la poêle céramique, quels sont les impacts respectifs de ces produits ?



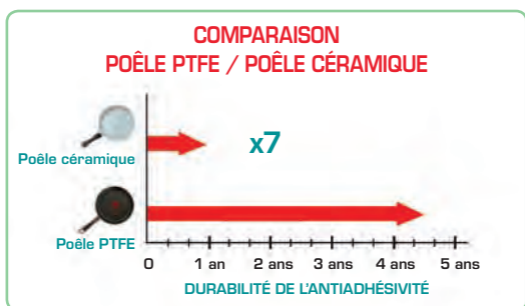
1. Validé par tests internes et externes.



Respect de l'Environnement

La durabilité des poêles à revêtement antiadhésif PTFE a-t-elle été prouvée ?

Plusieurs tests mesurent la durabilité de l'anti-adhésivité dans le temps.



Ces tests comparatifs démontrent que **les poêles à revêtement antiadhésif ont une durée de vie moyenne au minimum 7X supérieure à celle des poêles céramiques.**

- Tests internes TEFAL

www.tefal.fr

- Tests TEFAL réalisés par le laboratoire indépendant SGS

www.tefal.fr

- Tests réalisés par Dupont de Nemours (fabricant de revêtements antiadhésifs)

<http://it.news.dupont.com>


- Tests réalisés par Whitford (fabricant de revêtements antiadhésifs et céramiques)

<http://www.whitford.com>



Sûreté des Produits


Le revêtement antiadhésif PTFE est-il sain ?

 **Le revêtement antiadhésif PTFE est parfaitement neutre :**

- Les autorités de Santé Publique en Europe et aux Etats-Unis ont démontré que **le PTFE est un matériau inerte, n'ayant aucun effet sur l'organisme en cas d'ingestion.**

- **Ces mêmes autorités ont confirmé l'innocuité sanitaire des revêtements PTFE, notamment dans les ustensiles de cuisine.**

- **Toutes les études menées par l'IARC (Agence Internationale de Recherche contre le Cancer) à la demande de l'OMS permettent aujourd'hui de garantir l'innocuité du PTFE.**

 Le PTFE est un matériau biocompatible en raison de sa neutralité. A ce titre, il est fréquemment utilisé en médecine.




Sûreté des Produits


Pourquoi entend-on parfois
que le revêtement antiadhésif
des poêles TEFAL est
dangereux pour la santé ?


 Une confusion est souvent faite entre :

- **Le PTFE** : ou polytétrafluoroéthylène est un matériau inerte qui ne produit aucune réaction au contact des aliments, des détergents ménagers ou du corps humain, et dont l'innocuité a été scientifiquement prouvée par les plus hautes autorités sanitaires.

- **Le PFOA** : ou acide perfluorooctanoïque dont les fabricants de revêtements ont décidé de stopper l'usage à partir de 2015 car selon son utilisation, il peut générer des impacts sur l'environnement.

 TEFAL anticipe toujours les nouvelles législations en mettant en place des règles très strictes au sein de son organisation.


 Des analyses sont régulièrement menées sur les produits TEFAL par de nombreux laboratoires indépendants dans le monde. Par exemple MB Labs au Canada ou SGS en Chine.

 Ces contrôles ont systématiquement établi l'**absence de PFOA** dans les ustensiles à **revêtement antiadhésif TEFAL**. De plus, tous les revêtements sont conçus et fabriqués **sans cadmium ni plomb**.

2. Sûreté des Produits

Que signifie l'Eco-Information «Santé & Environnement» présente sur toutes les gammes de poêles TEFAL ?



 L'éco-information «Santé et Environnement», présente sur tous les emballages d'ustensiles TEFAL, garantit **l'absence de PFOA, de plomb et de cadmium dans tous les produits.**



TEFAL réaffirme ainsi l'innocuité de tous ses produits pour le consommateur comme pour l'Environnement.


 Pour plus d'informations consulter :


www.tefal.fr





Sûreté des Produits

Pourquoi Tefal s'interdit d'utiliser du cadmium et du plomb dans toutes ses gammes de produits ?

 Depuis plus de 20 ans, TEFAL s'est volontairement interdit d'utiliser certaines substances jugées douteuses, alors que la réglementation ne l'impose pas.

 Par exemple, **TEFAL n'utilise pas de plomb ni de cadmium dans les émaux de ses poêles**, car nos laboratoires ont mis en évidence les risques liés à l'utilisation de ces produits, notamment lors du passage au lave-vaisselle. Les détergents peuvent en effet disperser ces substances toxiques, qui peuvent se déposer sur toute la vaisselle, et finalement être ingérées.

 En effet le cadmium et le plomb sont des métaux lourds dont la teneur est soumise à des contrôles stricts, par exemple pour les eaux minérales.

 Aujourd'hui de nombreux concurrents utilisent encore ces substances dans l'émail des poêles tandis qu'**elles sont totalement absentes des ustensiles TEFAL.**

Le saviez-vous ?


Le cadmium entre dans la fabrication des pigments des couleurs vertes, rouges, jaunes et orange vifs. Cela explique pourquoi les émaux des poêles TEFAL ne comportent pas de telles nuances.





Qu'est-ce que la cuisson saine?


- Réduction des apports en graisses
- Maîtrise de la température
- Homogénéité de la diffusion thermique

Comment ma poêle TEFAL peut-elle m'aider à réduire ma consommation de graisses?

 Pour des raisons de Santé Publique, depuis 2001 le PNNS (Programme National de Nutrition Santé) recommande de limiter la consommation de matières grasses dans l'alimentation.

 Cette recommandation est également une des grandes préoccupations de notre entreprise.

 Pour cela, le **revêtement antiadhésif** des poêles TEFAL ne nécessite aucune adjonction de corps gras, ce qui constitue un **avantage nutritionnel considérable**.


 De plus, sa durabilité permet une **cuisson saine au quotidien** pendant plusieurs années, sans perte des performances d'antiadhésivité.





Qu'est-ce que la cuisson saine?


- Réduction des apports en graisses
- **Maîtrise de la température**
- Homogénéité de la diffusion thermique

Comment ma poêle TEFAL peut m'aider à cuisiner à température idéale?

 **En termes de nutrition, il est recommandé de bien maîtriser la température des ustensiles de cuisson pour garantir une température inférieure à 230°C.** Il est ainsi possible de préserver les saveurs et les nutriments des aliments, évitant tout risque de formation de molécules alimentaires indésirables.

 Depuis 2000, toutes les poêles TEFAL sont équipées d'un indicateur de température exclusif, le **Thermo-Spot®**.

 Ce rond bicolore situé au milieu de la poêle devient de couleur uniforme lorsque le revêtement atteint la **température optimale de saisie des aliments : 180°C**.

 Le Thermo-Spot® représente ainsi un véritable atout pour **cuisiner sainement** à température requise.








Qu'est-ce que la cuisson saine?

- Réduction des apports en graisses
- Maîtrise de la température
- **Homogénéité de la diffusion thermique**


Pourquoi TEFAL a développé de nouveaux fonds ultra-résistants?

 L'usage intensif d'un ustensile de cuisson, et les chocs thermiques à répétition qu'il peut subir (passage sous l'eau froide directement après cuisson) conduisent à sa déformation.

 Une poêle dont le fond est déformé ne peut plus être utilisée. Les aliments ont tendance à se concentrer sur les zones affaissées, qui sont en contact direct avec la source de chaleur. Il existe donc un risque de surchauffe et de carbonisation important.

 La conception des fonds des articles culinaires TEFAL est exclusive. Elle permet une **meilleure diffusion** et une **meilleure maîtrise de la chaleur**, et garantit une répartition homogène de la température. Le risque de surchauffe lié à d'éventuels points chauds est ainsi évité : les aliments sont cuits de façon parfaitement uniforme.



 La résistance du fond et les performances du revêtement permettent ainsi de manger sainement et de réussir ses plats pendant de nombreuses années.

Tefal®



ET MAINTENANT,
TESTEZ VOS
CONNAISSANCES!

Respect de l'Environnement

L'impact environnemental d'une poêle antiadhésive Tefal est faible.



L'impact environnemental réel de la totalité du cycle de vie d'une poêle utilisée pendant 3 ans correspond à une distance parcourue de 85 km en voiture.



Poêle TEFAL fabriquée puis utilisée pendant 3 ans

ÉQUIVALENCE




85 km

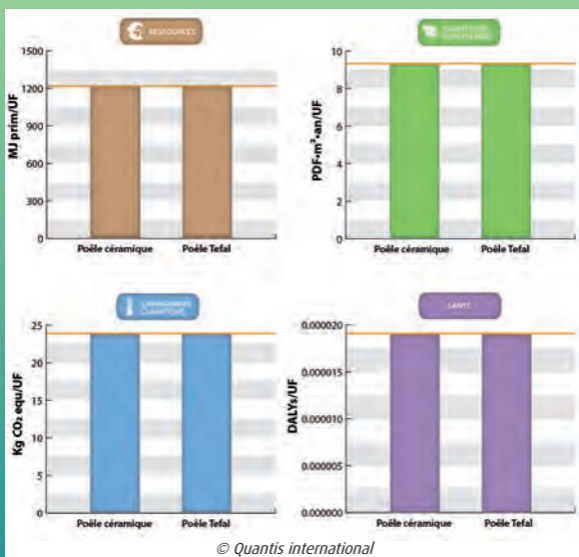
Respect de l'Environnement

Une poêle à revêtement céramique est plus respectueuse de l'environnement qu'une poêle antiadhésive TEFAL.



 A durée de vie égale et sur l'hypothèse d'un même site de fabrication (France), l'impact environnemental d'une poêle à revêtement antiadhésif PTFE est identique à celui d'une poêle à revêtement céramique.


Impact environnemental d'une poêle TEFAL et d'une poêle à revêtement céramique à durée de vie égale.



Respect de l'Environnement

Une poêle à revêtement céramique est plus respectueuse de l'environnement qu'une poêle antiadhésive TEFAL.



 Lorsqu'on prend en compte la durée de vie réelle des produits, l'impact d'une poêle céramique est plus élevé que celui d'une poêle antiadhésive Tefal.

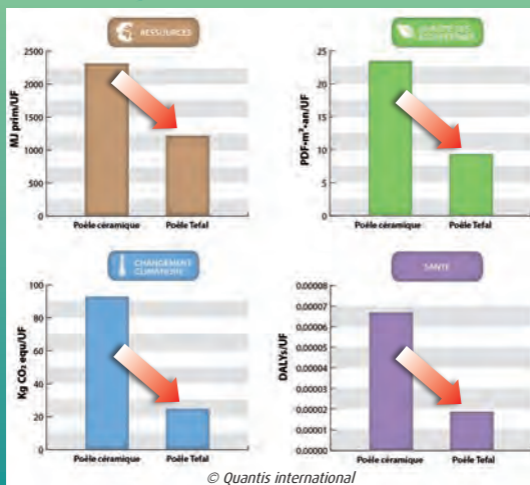
Pourquoi ?

Parce que la durée de vie d'une poêle antiadhésive est au moins 7X supérieure à celle d'une poêle céramique.

Etudes consultables sur :

- <http://it.news.dupont.com>
- <http://www.whitford.com>
- <http://www.tefal.fr>


Impact environnemental d'une poêle TEFAL et d'une poêle à revêtement céramique avec un facteur de durabilité X7.





Respect de l'Environnement


Une poêle céramique dure plus longtemps qu'une poêle antiadhésive PTFE.



 De nombreuses études certifient que la **durée de vie des poêles antiadhésives en PTFE est en moyenne 7X supérieure** à celle des poêles à revêtement céramique¹.

 De son côté, Tefal a mis au point un protocole de test permettant d'évaluer la durabilité de ses produits et ceux de la concurrence.

 Ce protocole mesure les performances des deux composants essentiels d'une poêle : le revêtement et le fond. La poêle sera en effet hors d'usage pour deux raisons principales : la perte d'antiadhésivité et la déformation du fond.

 Le protocole de test TEFAL a été **validé et reproduit en externe par le laboratoire indépendant SGS**.



De nombreuses références de poêles ont ainsi été testées par SGS, qui a confirmé cette différence de durabilité entre les poêles à revêtement antiadhésif TEFAL et les poêles à revêtement céramique.

1. Cf. <http://it.news.dupont.com>, <http://www.whitford.com>, et tests TEFAL validés par le laboratoire indépendant SGS.

Respect de l'Environnement

Une poêle antiadhésive Tefal dure plus longtemps qu'une poêle céramique.



Comment mesurer la durabilité du revêtement antiadhésif ?

Le test d'abrasion a pour but de mesurer la durabilité de l'anti-adhésivité des poêles. Il simule un usage intensif du consommateur.

Comment ça marche ?

La poêle subit plusieurs séries d'abrasions sur une machine de laboratoire appelée «banc d'abrasion». Après 1 000 cycles d'abrasion, on effectue le test du lait brûlé, pour valider que la poêle a conservé ses propriétés antiadhésives.



Illustration du test d'abrasion



Illustrations du test au lait

Exemple de la performance des dernières gammes TEFAL Intensium et d'une poêle céramique :



*Poêle TEFAL après 16 000 cycles d'abrasion soit 4,5 années d'utilisation intensive**




*Poêle Céramique après 1 000 cycles d'abrasion soit 6 mois d'utilisation intensive**


* Utilisation moyenne de 5 jours par semaine.

Respect de l'Environnement

Une poêle TEFAL peut être recyclée.




 Les poêles TEFAL sont fabriquées à partir d'aluminium et d'acier inoxydable qui sont des **matériaux recyclables**.

 C'est pourquoi une poêle TEFAL peut être recyclée si elle est apportée en déchetterie.

Le saviez-vous ?

75 % de tout l'aluminium produit à ce jour est toujours en circulation.

 Grâce à l'aluminium recyclé, il est possible de proposer des produits encore plus respectueux de l'environnement.


Par exemple en 2010, TEFAL a lancé **NATURA** : **une gamme de produits fabriqués à partir d'aluminium 100 % recyclé**. De plus en 2011, une toute nouvelle gamme de moules à gâteaux en aluminium 100 % recyclé sera proposée aux consommateurs.





Sûreté des Produits


Les poêles TEFAL sont fabriquées
à partir de TEFLON.



 TEFLON est une marque déposée de revêtements antiadhésifs en PTFE, fabriqués par l'entreprise Dupont de Nemours

 Ce nom est devenu couramment utilisé pour décrire les revêtements antiadhésifs, tout comme Frigidaire pour les réfrigérateurs, ou Fenwick pour les chariots élévateurs.

 Comme toutes les marques déposées, Le TEFLON est fabriqué selon un process qui est la propriété de l'entreprise Dupont de Nemours.

 De son côté, TEFAL commercialise ses revêtements antiadhésifs qui sont conçus et développés au sein de ses propres laboratoires.


Exemples de revêtements antiadhésifs développés par TEFAL :





Sûreté des Produits


Les revêtements antiadhésifs
des produits TEFAL
ont un impact sur la santé.



 **Les produits TEFAL répondent aux normes les plus strictes en termes de Santé Publique :** Directives Européennes 1935/2004, Food and Drug Administration – CFR 21.177.1550.

 De plus, les autorités sanitaires françaises, européennes et américaines, sur la base des études menées par l'IARC (Agence Internationale de Recherche contre le Cancer), approuvent l'usage des revêtements antiadhésifs dans les ustensiles de cuisine depuis plus de 50 ans.


 **Le PTFE est une substance inerte qui ne produit aucune réaction au contact des aliments, de l'eau ou des produits de nettoyage domestique.** Même quand le revêtement est griffé ou abîmé il ne comporte aucun risque pour la santé.


 **Le PTFE est également utilisé dans le champ médical,** notamment en raison de sa neutralité. Il sert par exemple à recouvrir des simulateurs cardiaques, à remplacer des artères ou à revêtir certaines prothèses.


Sûreté des Produits

Les revêtements antiadhésifs
TEFAL contiennent du PFOA.




 TEFAL anticipe toujours les nouvelles législations en mettant en place des règles très strictes au sein de son organisation.

 Depuis plus de 10 ans, des analyses sont très régulièrement menées sur les produits TEFAL par de nombreux laboratoires indépendants dans le monde. Par exemple MB Labs au Canada, ou SGS en Chine.

 **Ces contrôles ont systématiquement établi l'absence de PFOA dans les ustensiles à revêtement antiadhésif TEFAL. De plus, tous les articles culinaires sont conçus et fabriqués sans cadmium ni plomb.**




 L'éco-information "Santé et Environnement", présente sur les emballages des produits garantit l'absence de PFOA, de plomb et de cadmium pour tous les revêtements antiadhésifs des produits TEFAL.


**TEFAL réaffirme ainsi l'innocuité de tous
ses produits pour le consommateur
comme pour l'Environnement.**


Sûreté des Produits


Cuisiner dans une poêle avec un revêtement antiadhésif abîmé peut être dangereux pour la santé.




 Les plus hautes autorités de Santé Publique ont toutes démontré que **le PTFE est un matériau inerte.**

 De plus, les revêtements antiadhésifs TEFAL sont conçus pour **durer dans le temps, sans se détériorer.**

 Toutefois, si des particules de PTFE sont ingérées par inadvertance, cela ne produit aucun effet : ces particules ne sont pas assimilées par l'organisme et restent parfaitement neutres.


 **Ingérer des particules de PTFE ne comporte donc absolument aucun risque pour la santé. C'est un biomatériau non réactif et donc inerte.** C'est notamment pour cette raison que son utilisation est très répandue en médecine.


 En réalité, le seul inconvénient que peut entraîner un revêtement antiadhésif dégradé est la perte des propriétés antiadhésives de la poêle.

Cuisson saine et savoureuse

Dans ma poêle TEFAL,
je peux cuisiner sans matières
grasses durablement.



 Pour des raisons de Santé Publique, depuis 2001, le PNNS (Programme National de Nutrition Santé) recommande de **limiter la consommation de matières grasses dans l'alimentation.**

 Cette recommandation est au cœur des préoccupations de la marque, qui depuis 50 ans, met au point des revêtements antiadhésifs toujours plus performants pour permettre une cuisson sans ajout de matières grasses.

Conseil d'utilisation :





TEFAL recommande d'enduire légèrement sa poêle d'huile lors de la toute première utilisation afin de nourrir le revêtement et de garantir des performances optimales pour un usage intensif et durable.


Cuisson saine et savoureuse

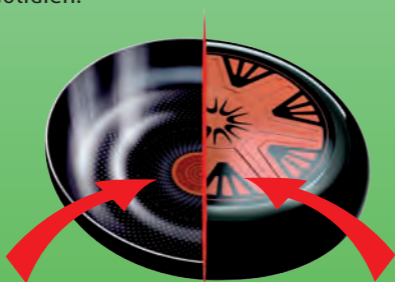
Ma poêle TEFAL m'aide
à cuisiner plus sainement.



 La conception des fonds des articles culinaires TEFAL est exclusive. Elle permet une meilleure maîtrise de la chaleur, et garantit une répartition uniforme de la température, évitant ainsi les points chauds.

 Les aliments sont donc cuits de façon parfaitement homogène.

 Le risque de carbonisation et de formation de molécules alimentaires indésirables lié à d'éventuels points chauds est donc évité : les aliments conservent toutes leurs saveurs et leurs nutriments, et garantissent des cuissons réussies au quotidien.




Thermo-Spot
et Revêtement
antiadhésif
ultra-performant.


Fond renforcé
anti-déformation.

Cuisson saine et savoureuse


La maîtrise de la température est une des clés pour une cuisson plus saine.



 **La maîtrise de la température est un des piliers pour une alimentation saine**, et une bonne préservation des nutriments.

 **La cuisson des aliments à une température supérieure à 230°C entraîne la formation de composés indésirables pour la santé.**

Par exemple, la cuisson des aliments riches en amidon (gnocchis, pommes de terre), via la réaction de Maillard, peut provoquer la formation d'acrylamide associée à une augmentation du risque de cancer.


 **Interview du Docteur Nutritionniste C. Recchia, secrétaire général du Comité Alimentation Santé à l'Institut du Cœur à Paris :**

«La température de l'outil ne doit pas dépasser 230°C. Si la poêle dépasse les 230°C, le produit alimentaire va à cœur dépasser sa température idéale biologique et il peut y avoir des liaisons moléculaires entre les acides gras, les protéines, ou les glucides de l'aliment, et produire des molécules indésirables, des produits d'altération de la thermo-oxydation (...).»


Cuisson saine et savoureuse

Une poêle qui supporte de très hautes températures présente un avantage.




 Les aliments doivent toujours être cuits à température douce, de manière à éviter la formation de molécules alimentaires indésirables.

(Exemple : acroléine, acrylamide, etc.).

 Par exemple, les différentes huiles alimentaires atteignent leur température critique et commencent à carboniser aux alentours de 200°C.


| Origine | Température critique |
|-----------|----------------------|
| Arachide | 232°C |
| Colza | 204°C |
| Olive | 242°C |
| Tournesol | 232°C |


 Les poêles à revêtement céramique mentionnent souvent le bénéfice de supporter des températures très élevées, allant jusqu'à 450°C. Cette allégation ne représente pas un véritable avantage car il est **inutile et même dangereux de cuire ses aliments à des températures supérieures à 230°C.**


Cuisson saine et savoureuse

La température idéale de cuisson
à la poêle se situe à 180°C.





 Les nutritionnistes recommandent de ne pas cuire au-delà de 230°C.

 **La température optimale de cuisson est 180°C.** Cette température permet de saisir les aliments à cœur, sans dégrader leur composition, ni détruire leurs nutriments.

 **Le Thermo-Spot® TEFAL représente un véritable atout pour cuisiner sainement.** Ce rond bicolore situé au milieu de la poêle devient de couleur uniforme lorsque le revêtement atteint la température optimale de saisie des aliments.



 Pour adopter une alimentation saine, il ne suffit donc pas de choisir des produits sains. Il faut également veiller à les cuire de façon douce et homogène.

 **En respectant cette recommandation, on obtient la garantie d'une cuisson saine et savoureuse à la poêle.**

Cuisson saine et savoureuse

Interview du Docteur Nutritionniste
C. Recchia, secrétaire général du Comité
Alimentation Santé à l'Institut du Cœur à Paris :



«Il y a 3 principes fondamentaux qui permettent d'appliquer au quotidien une bonne préservation des molécules alimentaires pour manger sain et se faire plaisir :

Tout d'abord, la température de l'outil ne doit pas dépasser 200 à 230°C. Si la poêle dépasse les 230°C, le produit alimentaire va à cœur dépasser sa température idéale biologique et il peut y avoir des liaisons moléculaires entre les acides gras, les protéines ou les glucides de l'aliment, et produire des molécules indésirables, des produits d'altération de la thermo-oxydation (...). Ces molécules ne se formeront pas si l'utilisateur comprend qu'il faut respecter une base de température de la poêle afin que l'aliment soit bon, reste sain au plan biologique et donc sain pour la santé.

Deuxième principe : faire en sorte que l'outil ait un socle homogène de façon à ce que la répartition de la chaleur se fasse de façon extrêmement homogène.

Enfin le troisième principe est d'éviter de mettre trop de gras dans les aliments pour cuisiner.

Ces 3 éléments vous donneront la garantie d'avoir en cuisson à la poêle, à 99 %, des produits parfaitement santé.» (02/2011)

