

Tefal®

INTENSIVUM



DURE JUSQU'À

2X PLUS LONGTEMPS

*Pour une cuisson saine
au quotidien*



INNOVER

Les dernières gammes de poêles TEFAL ont été développées avec savoir-faire et passion afin de vous garantir toujours plus de confort et de plaisir, tout en vous assurant **une cuisson parfaitement saine et réussie au quotidien !**

Chez TEFAL, nous ne concevons la cuisine qu'avec des ustensiles adaptés, sains et durables. Depuis plus de 50 ans, nous attachons la plus grande importance à la **qualité de nos produits, et au respect de la santé de nos consommateurs.**

Afin de répondre à vos exigences de qualité et de performances, nos dernières gammes de poêles antiadhésives TEFAL sont un véritable concentré d'innovations. En plus d'une cuisson parfaitement saine, elles vous garantissent de durer jusqu'à deux fois plus longtemps que les autres poêles !

DES REVÊTEMENTS ANTIADHÉSIFS RÉVOLUTIONNAIRES

L'expertise TEFAL vous garantit une anti-adhérence optimale qui permet de **réaliser des plats sans matière grasse et un nettoyage facile.** L'effet holographique assure une **excellente résistance** du revêtement aux rayures et autres petits chocs de la vie quotidienne. Il vous permet même d'utiliser des ustensiles métalliques pour cuisiner. En outre, les revêtements des poêles TEFAL sont équipés d'un **Thermo-Spot®**, indicateur de température bicolore qui devient plein lorsque la température idéale de cuisson est atteinte. Il vous permet donc d'éviter tout risque de surchauffe.



DES FONDS ANTI-DÉFORMATION

Ils vous assurent une **parfaite diffusion de la chaleur** pour une **cuisson homogène et rapide des aliments.** Ils sont dotés d'une **technologie anti-déformation** qui permet aux ustensiles de résister aux chauffes à répétition et aux chocs thermiques (rinçage quand l'ustensile est encore chaud). Même après plusieurs années d'usage intensif, votre ustensile TEFAL conserve toutes ses performances.



Cette combinaison alliant les performances du fond et du revêtement nous permet ainsi d'affirmer que nos poêles **durent jusqu'à 2X plus longtemps.**



Tefal®

TESTER

Afin de vous donner la garantie que nos poêles TEFAL durent jusqu'à deux fois plus longtemps que les autres poêles du marché, nous avons fait pratiquer de nombreux tests par un laboratoire indépendant sur plusieurs références de produits comparables (aluminium non compatible induction) les plus vendus dans les 10 principaux marchés européens en 2010 : France, Angleterre, Allemagne, Pays Bas, Espagne, Portugal, Norvège, Pologne, République Tchèque, Roumanie.

Ces tests permettent d'effectuer un comparatif de la performance des produits sur deux caractéristiques majeures :

- **La durabilité de l'anti-adhésivité**
- **La résistance à la déformation**

Pour apporter une notation globale de la performance des poêles, qui permette d'attester de leur durabilité, **les tests pratiqués sont inspirés par des protocoles de tests établis par les experts des services Recherche et Qualité de TEFAL sur la base de tests reconnus et généralement réalisés par la profession.**

- Un premier test dit « **test au lait et d'abrasion** » permet de quantifier les performances d'antiadhésivité des différents produits testés.
- Un second test appelé « **choc thermique** » mesure la déformation des ustensiles de cuisson après 25 chocs thermiques.
- Enfin, un troisième test de « **diffusion thermique** » est pratiqué afin d'analyser l'homogénéité de la diffusion de la chaleur pendant la chauffe.

Ces tests simulent l'usage intensif du consommateur.



Tefal

TESTER

LE TEST AU LAIT ET D'ABRASION

Ce test a pour but de mesurer la durabilité de l'anti-adhésivité des poêles. Le protocole du test au lait se déroule selon les étapes suivantes :

- Une quantité de lait (proportionnelle au diamètre) est versée dans la poêle et chauffée jusqu'à carbonisation complète. La poêle est ensuite passée sous un jet d'eau, pour décoller le lait et mesurer les propriétés antiadhésives. **C'est le test au lait à neuf. (A)**
 - La poêle subit ensuite plusieurs **séries d'abrasions** sur une machine de laboratoire appelée « banc d'abrasion » **(B)**. Après 1 000 cycles d'abrasion, on effectue un nouveau test au lait.
 - Si le lait se décolle encore facilement, la poêle subit 1 000 nouveaux cycles d'abrasion, puis un test au lait supplémentaire. **Plus il est possible de pratiquer des cycles d'abrasion sans que le lait brûlé n'attache au passage sous jet d'eau, mieux la poêle sera notée.**
- Les résultats obtenus sont donc fonction des performances d'anti-adhésivité après « n » cycles d'abrasion.
- Le test est terminé lorsque même après trempage, le lait ne se détache plus de la poêle.



Exemple de performances
des dernières gammes TEFAL
et d'une poêle X :



Poêle X après
1 000 cycles d'abrasion



Poêle TEFAL après
16 000 cycles d'abrasion



Tefal®

TESTER

LE TEST DE CHOC THERMIQUE

Ce test a pour but de mesurer la **résistance à la déformation** des ustensiles de cuisson. En effet une poêle dont le fond est déformé n'est plus utilisable. Les aliments ont tendance à se concentrer sur les zones affaissées de l'ustensile qui sont au contact direct des sources de chaleur. Il y a un risque de surchauffe des aliments, et de mauvaise homogénéité de la cuisson. Une poêle dont la durabilité du fond est accrue permet donc de réussir ses plats plus longtemps, tout en mangeant sainement.

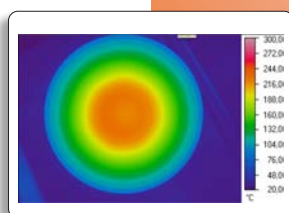
Afin de mesurer la résistance à la déformation, le test de choc thermique est pratiqué sur les poêles :

- On mesure dans un premier temps la concavité à froid des ustensiles (forme du fond).
- Les poêles subissent ensuite une chauffe à 220 °C, et sont plongées directement dans l'eau froide. L'opération est répétée 25 fois. Ce test représente une simulation des chocs thermiques pratiqués par l'utilisateur lorsqu'il rince sa poêle à l'eau froide directement après usage.
- Après les 25 chocs thermiques, la concavité de la poêle est à nouveau mesurée. Moins le fond de la poêle est déformé, plus il est résistant et durable.



Grâce à leurs fonds renforcés, les nouvelles poêles TEFAL vous garantissent des performances optimales pendant de nombreuses années, pour un usage intensif et des cuissons toujours réussies !

LA MESURE DE LA DIFFUSION THERMIQUE



Le test de diffusion thermique a pour objectif de **valider l'homogénéité de la température** dans l'ustensile pendant la cuisson.

- La poêle est posée sur un socle d'aluminium en chauffe, et une caméra thermique modélise la diffusion de la chaleur dans l'ustensile.
- Certains produits analysés ont démontré la présence de points chauds (300 °C) et une répartition de la chaleur inégale, ce qui représente un véritable risque de carboniser les aliments.

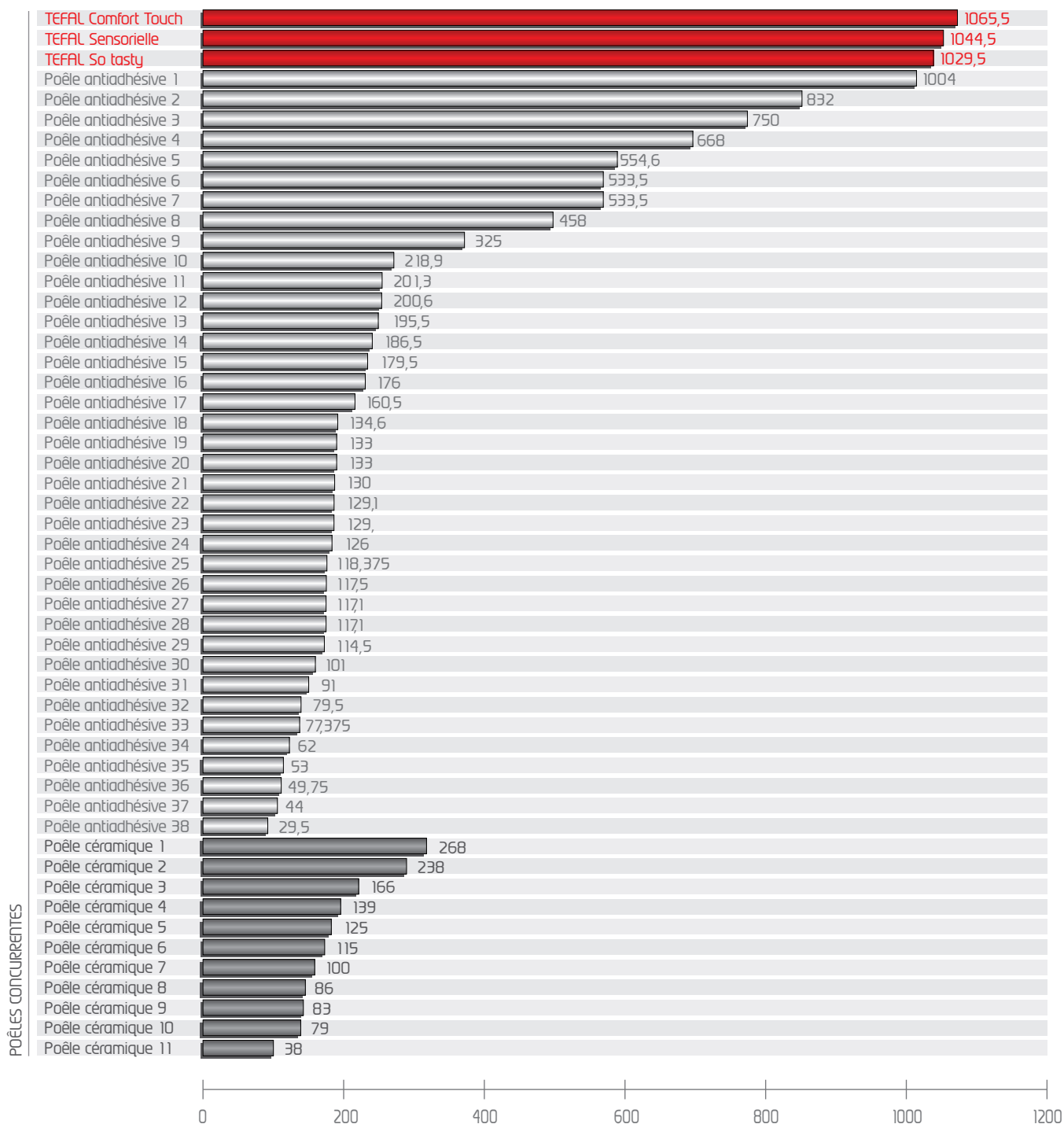
Les nouveaux fonds TEFAL vous assurent une parfaite diffusion de la chaleur, pour une cuisson toujours plus saine et savoureuse.



Tefal

SYNTHÈSE

DES RÉSULTATS OBTENUS À L'ISSUE DES TESTS*



*Tests sur la durabilité de l'anti-adhésivité et la résistance à la déformation réalisés par le laboratoire indépendant SGS sur des poêles concurrentes comparables (aluminium non compatible induction) les plus vendues dans les 10 principaux marchés européens en 2010. (www.tefal.fr)



Tefal

DES RÉFÉRENCES INTERNATIONALES

PRÉSENTATION DU LABORATOIRE INDÉPENDANT SGS AYANT RÉALISÉ LES TESTS COMPARATIFS POUR TEFAL

● Les missions SGS

SGS intervient dans tous les secteurs, pour tester et vérifier la quantité, la qualité, la conformité et la performance des produits. Que ce soit la potabilité de l'eau, l'aptitude au contact alimentaire des emballages, la performance des emballages, la qualité des produits cosmétiques et pharmaceutiques, la sécurité alimentaire ou encore la performance des industries en matière d'environnement... chaque jour les experts SGS contrôlent des centaines de milliers de produits et services pour garantir leur conformité.

Ces missions sont guidées par un code d'éthique strict au coeur duquel se trouve l'intégrité qui guide notre société depuis plus de 130 ans.

● L'expertise & les activités SGS

Nous aidons nos clients du monde entier, à travailler de manière plus durable, en améliorant la qualité, la productivité, en réduisant les risques, en vérifiant la conformité et en accélérant la mise sur le marché.

Notre gamme de prestations couvre l'ensemble des secteurs et touche les produits et services qu'utilisent chaque jour les consommateurs du monde entier.

De l'énergie qui alimente nos voitures et chauffe nos maisons aux vêtements que nous portons, en passant par les aliments que nous mangeons, SGS offre des services indépendants qui font la différence dans la vie de chaque individu. Au quotidien, notre valeur ajoutée repose sur ce que nos services rendent possible, pour nos clients et au final pour les consommateurs.



SGS

SGS est le leader mondial de l'inspection, du contrôle, de l'analyse et de la certification. Reconnue comme la référence en termes de qualité et d'intégrité, SGS emploie plus de 64 000 collaborateurs, et exploite un réseau de plus de 1 250 bureaux et laboratoires à travers le monde.

SGS France s'attache à porter haut les valeurs et l'offre du groupe. Après plus de 130 ans de développement, SGS France compte aujourd'hui 2 450 personnes réparties dans plus de 100 bureaux et centres de contrôles et 23 laboratoires sur le territoire.

Pour plus d'informations sur le laboratoire SGS, nous vous invitons à visiter son site officiel : <http://www.fr.sgs.com/fr>



Tefal®