

6 RUE DARU

75379 PARIS CEDEX 08

Tel: 01 44 15 30 00

JUIN 09

(Mensuel)

-GGF-1777517002009-



PARIS



COPIE INTERDITE SANS AUTORISATION DU CFC

La cuisson écolo *Ekano*

Antiadhésif

Meilleur pour notre planète, **vert**
ce nouveau revêtement est
aussi pratique et sain. On adhère.



Pratiques et saines (peu de graisse), les **poêles** et **sauteuses** antiadhésives avaient jusqu'ici deux inconvénients. Le procédé de fabrication **peu écologique** (températures très élevées, solvants chimiques), et la médiocre longévité, qui obligeait à en changer pour éviter d'absorber fumées ou particules réputées cancérigènes. Plusieurs fabricants proposent désormais un revêtement antiadhésif **écologique**. À base de **céramique** appliquée à basse température, ce qui réduit beaucoup **les émissions de CO₂**, sans matière toxique ni métaux lourds, il résiste à des températures de 400 °C (240 °C pour les modèles revêtus par téflonage). On peut

donc **cuire à feu très vif**, des steaks par exemple, sans hésiter ni craindre d'abîmer le matériel. De plus ces modèles sont **tous feux** et passent au **lave-vaisselle**.

On trouve des sauteuses, poêles et casseroles de ce type chez Aubecq (gamme Evergreen), Beka (Eco-logic), Green-pan (Kyoto, Stockholm) et La Cantinière (Absolute). De **50 € à 150 €** selon les modèles, un prix amorti par leur longévité.

Aubecq : www.aubecq.fr
et tél. 02 54 53 00 00.

Beka : www.eco-beka.com
et tél. 03 88 85 89 01.

Green-pan distribué par Zwilling : tél. 01 42 68 88 00.

La Cantinière : www.lacantiniere.com, tél. 0810 000 103.