

**EVERGREEN STEEL DE AUBECQ**

Aubecq innove et vous propose une gamme de cuisson en inox élaborée avec un nouveau revêtement anti-adhérent écologique à base de céramique. Une gamme sélectionnée par le WWF pour ses propriétés technologiques.

Ce revêtement ne contient pas de substance PTFE* ni de PFOA**

Réduction de l'émission de CO2 : L'application à basse température (200°C) du revêtement permet une économie sur l'énergie et réduit les émissions de CO2. Aucune émanation toxique n'est produite durant l'application du revêtement evergreen sur les ustensiles de cuisson.

Entretien facile : Les poêles munies du revêtement evergreen passent au lave-vaisselle.

Produit conçu et développé en France.

* Polytetrafluoroéthylène - ** Les acides perfluoro-octanoïques

VIRGO de Berghoff

La gamme Virgo est un produit très technique avec de multiples avantages pour le consommateur. Cette technicité s'exprime dans un design connu et classique.

Le look d'antan et les avantages basés sur le savoir faire d'aujourd'hui
Au premier abord, Virgo évoque les marmites de nos grand-mères, par sa couleur extérieure rouge-orangée et son revêtement intérieur d'aspect émaillé. Or, chez nos grand-mères il s'agissait d'une fonte de

fer très lourde et d'un véritable émail qui n'était pas anti-adhérent.

Le produit est en fonte d'aluminium, qui garantit une excellente diffusion de la chaleur et qui est beaucoup moins lourde que la fonte de fer. Il fonctionne sur l'induction.

Les manches sont en soft-grip, donc très agréables au toucher. Ils procurent la sécurité nécessaire pour ne pas se brûler. Pour économiser l'espace, ils sont amovibles.

En combinant la position des manches Softgrip, l'utilisateur peut donc verser en toute sécurité. La position et la forme de la poignée très ergonomique du couvercle est faite en sorte qu'elle ne pourra jamais chauffer. Elle reste toujours froide parce qu'il n'y a pas de contact direct avec la surface du couvercle. Les couvercles possèdent un ergot qui permet de les poser à la verticale sur les récipients Ceci évite de tâcher le plan de travail, permet de servir chaud à table et simplifie la manipulation durant la cuisson.

- Le revêtement intérieur est la deuxième génération en céramique (Ferno ceramic®) avec tous les avantages par rapport aux revêtements classiques

