

DESCRIPTION PRODUIT SITE @

Poêle Natural Force : naturellement résistante

Découvrez Natural Force, la poêle incontournable pour une cuisson saine. Elle est dotée du revêtement Mineralia+ antiadhésif extra-résistant de Tefal®, enrichi de silicate de calcium minéral naturel. Aussi dur que le fer, c'est un minéral exceptionnel. Pour préserver ses propriétés naturelles, il est extrait directement de la terre, sans aucun produit chimique utilisé ou ajouté lors de sa fabrication. Le résultat est un revêtement enrichi en calcium, offrant des performances antiadhésives éprouvées, pour une cuisson facile et faible en matières grasses, jour après jour. Les dernières innovations de Tefal® complètent l'ensemble : Thermo-Signal™ pour une cuisson parfaite et Thermo-Fusion+™ pour une cuisson rapide et uniforme. Cette poêle à haute performance ajoute une touche de santé dans votre cuisine, de l'omelette parfaite au poisson meunière à la finition croustillante, grâce à une surface antiadhésive de haute qualité qui garantit des repas sans matières grasses savoureux.

BÉNÉFICES PRODUIT SITE DISTRIBUTEUR

Tefal Natural Force Poêle 30 cm, Facile à nettoyer, Revêtement antiadhésif Mineralia+, Minéraux naturels, Thermo-Signal™, Cuisson saine, Fabriqué en France, Induction G2660702

- REVÊTEMENT ANTIADHESIF MINERALIA+ : poêle équipée d'un revêtement antiadhésif durable de haute qualité, enrichi en minéraux naturels
- ECO-RESPONSABLE : produit recyclable avec revêtement antiadhésif sûr : 0 % PFOA, 0 % plomb, 0 % cadmium*
- THERMO-SIGNAL™, MAITRISE PARFAITE DE LA TEMPERATURE : il indique la température idéale de démarrage de cuisson pour garantir une texture, une couleur et un goût parfaits
- CUISSON RAPIDE ET HOMOGENE : poêle antiadhésive équipée d'une technologie d'induction avancée pour une cuisson homogène
- FABRIQUEE EN FRANCE : poêle de haute qualité conçue et fabriquée en France à Rumilly, en Haute-Savoie
- COMPATIBLE TOUS FEUX : compatible avec plaques de cuisson à gaz, électrique, vitrocéramique et induction
- IDEALE POUR DE NOMBREUSES RECETTES : steak cuit à coeur, saumon tendre, légumes sautés et bien d'autres encore
- TEFAL, N°1 MONDIAL DES ARTICLES CULINAIRES**: avec Tefal®, profitez chaque jour de résultats délicieux.

*Contrôles plus stricts que ceux exigés par la réglementation en vigueur sur le contact alimentaire. Sans plomb ni cadmium signifie sans addition intentionnelle de plomb et cadmium dans les revêtements. Pas de migration à une concentration de 0,005 mg/kg. **Source Euromonitor International Ltd, Edition Home and Garden 2019, valeur de la marque en magasin (RSP), données 2018

BENEFICES DU PRODUIT



Revêtement antiadhésif Mineralia+

Enrichi en minéraux naturels, le revêtement antiadhésif Mineralia+ de Tefal® offre des performances antiadhésives durables, pour une cuisson facile sans ajout de matières grasses, jour après jour.

Notre engagement : cuisiner sainement et dans le respect de l'environnement

Notre objectif est de fabriquer des produits qui durent des années, tout en préservant la santé de notre planète grâce à des conceptions recyclables et des revêtements antiadhésifs sûrs et 100 % sains (pas de PFOA, pas de plomb, pas de cadmium*).

*Contrôles plus stricts que ceux exigés par la réglementation en vigueur sur le contact alimentaire. Sans plomb ni cadmium signifie sans addition intentionnelle de plomb et cadmium dans les revêtements. Pas de migration à une concentration de 0,005 mg/kg.





Thermo-Signal™ : maîtrise parfaite de la température

La technologie THERMO-SIGNAL™ indique la température idéale de démarrage de cuisson pour garantir une texture, une couleur et un goût parfaits pour de délicieux repas chaque jour.

Thermo-Fusion™+ : Technologie induction supérieure

Grâce à sa base Thermo-Fusion™, Tefal® garantit une distribution rapide et optimale de la chaleur dans toute la poêle pour des aliments cuits à la perfection.



Compatible tous feux dont induction

Compatible avec plaques de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramiques et induction.

Facile à nettoyer

Découvrez des ustensiles de cuisine dotés d'un revêtement antiadhésif haute performance à l'intérieur et à l'extérieur pour un nettoyage facile et une cuisson pratique au quotidien.



Fabriqué en France

Conçu et fabriqué en France, à Rumilly en Haute-Savoie, avec un savoir-faire et une expertise de haut niveau.

Tefal®, N°1 Mondial des articles culinaires*

Tefal® s'efforce de garantir des résultats de cuisson parfaits chaque fois que vous entrez dans votre cuisine - une raison de plus de choisir Tefal® !

*Source : Euromonitor International Limited, édition Home and Garden 2019, valeur de la marque en magasin (RSP), données 2018



PHOTOS DU PRODUIT

Autres images produit



Photos produit in situ



Photo(s) de recettes



Video(s)



[product.madein]



[product.landing.page.banners]



CARACTERISTIQUES DU PRODUIT**EXTRÊME**

➤ Famille de produits	POÊLE À FRIRE
➤ Diamètre	30 cm
➤ Matériau	ALUMINIUM
➤ Utilisation sur tables de cuisson	INDUCTION - GAZ - ÉLECTRIQUE - VITROCÉRAMIQUE - HALOGÈNE
➤ Compatibilité four	OUI, JUSQU'À 175 °C
➤ Compatible lave-vaisselle	Oui
➤ Nom de revêtement intérieur	SURFACE ANTI-ADHÉSIVE MINERALIA
➤ Revêtement intérieur/ finition	REVETEMENT ANTI-ADHÉSIF
➤ Indicateur de température	Oui
➤ Revêtement externe	REVETEMENT ANTI-ADHÉSIF
➤ Couleur de revêtement externe	Gris Lavinia
➤ Type de poignée	FIXE
➤ Type de fond	TECHNOLOGIE INDUCTION
➤ Couleur de la poignée	Effet bois - Clair
➤ Pays d'origine	France

INFORMATIONS LOGISTIQUES**CMMF : 2100118205**

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 3168430311541 EAN UC : 3168430311541	6	24	4	96	C20 : C40 : HQ4 :

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)	491 x 306 x 81 (mm)	491 x 306 x 81 (MM)	600 x 400 x 275 (MM)	1 200 x 800 x 1 250 (MM)
Poids	1.317 (kg)	1,456 (KG)	8,733 (KG)	139,728 (KG)