

Tefal®



Tefal | (RE)NEW



FABRIQUÉ EN



FRANCE

(RE)NEW+

Renew+ sauteuse 24 cm

Sauteuse 24 cm

C4243253

La poêle en céramique antiadhésive et éco-conçue

Moins d'impact sur l'environnement, plus de plats délicieux ! Avec Renew+, Tefal innove dans le domaine des ustensiles de cuisson à revêtement céramique pour une toute nouvelle façon de cuisiner. Eco-conçue avec des matériaux à faible impact et fabriquée en France, Renew+ ne fait aucun compromis sur la performance antiadhésive, la facilité d'utilisation et un meilleur mode de vie en général - parfaitement en phase avec qui vous êtes. Son corps en aluminium fabriqué à partir de matériaux 100% recyclés* permet de réduire l'empreinte environnementale, tandis que son revêtement céramique antiadhésif de nouvelle génération, sûr et durable, promet une glisse sans effort, sans matière grasse ni huile, idéale pour des repas frais et sains jour après jour. Équipée de l'indicateur de température Thermo-Signal™ exclusif à Tefal pour assurer une saisie parfaite, Renew+ est compatible avec toutes les plaques de cuisson, y compris celles à induction.

**Les matériaux recyclés représentent un minimum de 77% du produit total. **Recyclabilité potentielle, à trier dans les structures appropriées ; produit recyclable à l'exception des poignées, pour un produit total recyclable à 82% minimum.*

BENEFICES DU PRODUIT



Cuisson antiadhésive facile

La technologie Inoceram Glide est le revêtement céramique antiadhésif de nouvelle génération qui assure une glisse durable et sans effort jour après jour, pour une cuisine saine et pauvre en matières grasses, avec des résultats délicieux.

Produit éco-conçu

Eco-conçu avec des matériaux à faible impact, Renew+ présente un corps en aluminium composé à 100 % de matériaux recyclés*, est emballé avec 90 % de carton recyclé et est un produit recyclable**. Pour en savoir plus, visitez tefal.com/ecodesign

*Les matériaux recyclés représentent un minimum de 77% du produit total **Recyclabilité potentielle, à trier dans les structures appropriées ; produit recyclable sauf les poignées, pour un produit total recyclable à 82% minimum.



Une cuisine saine et savoureuse

La technologie Thermo-Signal™ améliorée devient entièrement rouge lorsque la poêle a atteint la température idéale de démarrage de la cuisson, ce qui garantit des repas délicieux avec une couleur, une texture et une saveur parfaites à chaque fois.

Cuisson rapide et homogène

Dotée d'une technologie d'induction avancée, la base Thermo-Fusion™ assure une montée en température rapide et des résultats de cuisson homogènes. Compatible avec les plaques de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramique et induction.



Nettoyage facile

Conçus pour répondre à tous vos besoins culinaires quotidiens, 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.

Fabriqué en France

Conçus et fabriqués en France selon les normes de qualité les plus élevées, garantissant un savoir-faire et une expertise de premier ordre.



Revêtement antiadhésif sûr

Dans le cadre de notre engagement à respecter des normes de sécurité sans compromis, tous nos revêtements antiadhésifs à contact alimentaire sont exempts de PFOA, de plomb et de cadmium. Les tests sont réalisés par des laboratoires externes indépendants avec des contrôles plus stricts que ceux exigés par les réglementations actuelles sur le contact alimentaire.

Design élégant

Découvrez une sauteuse alliant lignes modernes et savoir-faire français jusque dans les moindres détails, comme la finition effet bois et le marquage éco-conçu sur le manche.



**Les matériaux recyclés représentent un minimum de 77% du produit total. **Recyclabilité potentielle, à trier dans les structures appropriées ; produit recyclable à l'exception des poignées, pour un produit total recyclable à 82% minimum.*

PHOTOS DU PRODUIT

Autres images produit



Bannière Premium Bureau



Photos produit in situ



Video(s)



Logo "fabriqué en "



[product.landing.page.banners]



Notice d'utilisation



Consignes de sécurité



CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

➤ Famille de produits	Sauteuse
➤ Diamètre	24 cm
➤ Matériau	Aluminium
➤ Utilisation sur tables de cuisson	Induction - Gaz - Électrique - Vitrocéramique - Halogène
➤ Revêtement intérieur/ finition	REVÊTEMENT CÉRAMIQUE (technologie sol-gel)
➤ Indicateur de température	Oui
➤ Revêtement externe	REVETEMENT CERAMIQUE (TECHNOLOGIE SOL-GEL)
➤ Couleur de revêtement externe	Gris - Hippo Iron
➤ Bord verseur	Oui
➤ Type de poignée	FIXE
➤ Capacité de la cuve	3.24 L
➤ Nom de revêtement intérieur	Technologie Inoceram
➤ Type de fond	Technologie induction avancée
➤ Hauteur calotte	75.40 mm
➤ Caractéristique revêtement	sans PFOA
➤ Surface de cuisson	Antiadhésif
➤ Style de cuisson	Cuisson saine
➤ Caractéristiques particulières	Aluminium recyclé
➤ Diamètre cm / Nb de personnes (poêles)	22-24 cm / 2-3 personnes
➤ Pays d'origine	France

INFORMATIONS LOGISTIQUES

CMMF : 2100128290

Code EAN	Colisage	Pièces / couche palette	Couches / palette	Pièces / palette	Pièces / container
EAN ST : 3168430347755 EAN UC : 3168430347755	4	16	4	64	C20 : C40 : HQ4 :

	Produit nu	Produit emballé	Carton	Palette
Dimensions (L x l x H)	435 x 246 x 71 (mm)	435 x 246 x 71	590 x 365 x 230	1 200 x 800 x 1 070
Poids	0.909 (KG)	1,11 (KG)	4,438 (KG)	71,008 (KG)