

GREENPAN S'HABILLE DE VERT

Savouer une cuisine saine, avec des articles de cuisson fonctionnels et qui préservent l'environnement. C'est le triple plaisir qu'offre GreenPan. Cette marque belge, qui rencontre un vif succès, est distribuée en exclusivité en France par Zwilling.

Vous êtes un mordu d'écologie, un adepte du recyclage ? C'est le moment de vous régaler des articles de cuisson GreenPan, qui investissent le champ du développement durable. Cette gamme réalisée à partir d'aluminium forgé recyclé possède un revêtement céramique antiadhésif, appelé Thermolon, garanti sans PTFE et PFOA. De plus, la production du Thermolon est économe en énergie et en émission de CO₂ - 60 % en moins comparé aux revêtements traditionnels - et il est aussi particulièrement résistant à la température de 450°. Donc, pas de souci si vous surchauffez votre poêle même en utilisation induction. Question entretien, pas de souci non plus ! Et preuve que les produits GreenPan sont définitivement verts, ils sont vendus dans des packagings issus du recyclage et eux-mêmes recyclables. GreenPan arrive en France avec deux collections : « Dubaï » et « Stockholm ». Ici, on baptise les collections du nom de villes où ont été signés des traités internationaux sur la protection de l'environnement. « Dubaï » est une gamme complète, qui réunit poêles, sauteuses, casseroles, marmites et woks, alors que « Stockholm » démarre avec des poêles et des sauteuses.

