



La poêle d'une vie !

Tirez le meilleur parti de vos ustensiles de cuisine

Guide pratique de BEKA pour une cuisine durable

Il existe des casseroles et des poêles de toutes les formes et de toutes les tailles, de différentes couleurs et de différents matériaux.

Mais quels sont les ustensiles de cuisine qui durent le plus longtemps ?

Quelles sont les matières premières les plus durables pour fabriquer des ustensiles de cuisine ? Bref, comment tirer le meilleur parti de la cuisson ? En tant qu'expert en matière d'ustensiles de cuisine de qualité, Beka a tout ce qu'il faut pour vous équiper d'outils qui non seulement durent des années, mais qui sont aussi très respectueux de l'environnement.

Les bases

Les matériaux sont un facteur important dans le choix de votre nouvel ustensile de cuisine. Vous voulez une casserole qui dure des années, voire des générations ? Optez alors pour un modèle fabriqué dans un matériau plus dur, comme la fonte ou l'acier inoxydable. Ces matériaux sont naturellement plus solides et n'ont pas nécessairement besoin d'être revêtus. Les casseroles en aluminium, en revanche, en ont besoin, et bien qu'elles soient généralement moins chères, elles sont peu résistantes aux rayures ou à l'usure. Lorsque la couche supérieure est endommagée, vous ne pouvez plus utiliser la poêle et devez alors vous résoudre à la jeter.

Une poêle pour la vie ? Il s'agit d'une poêle en fonte sans revêtement chimique, comme la gamme de poêles Stark de Beka. En culottant, cet ustensile de cuisine avec une huile résistante à la chaleur, vous créez un revêtement antiadhésif naturel qui devient plus fort et plus efficace à chaque cuisson. Et si la couche est endommagée ? Pas de problème, vous pouvez la récupérer à nouveau en un rien de temps et vous n'aurez donc pas à jeter la poêle.

Contact Presse : **KEEPINTOUCH**

Delfine Bourguignon

Tél. : 06 60 49 92 01 - Email. rp@keepintouch.fr



L'ensemble **Mobi** 4 pièces de Beka, fabriqué en aluminium 100% recyclé et doté d'un revêtement céramique antiadhésif sain. PVC : 149,00 €.



Les poêles en fonte **Stark** de Beka, 4 tailles. PVC à partir de 49,00 €.

La poêle d'une vie !

Tirez le meilleur parti de vos ustensiles de cuisine



La poêle Artist de Beka, disponible en 2 tailles. PVC à partir de 69,00 €. La poêle-grill en fonte Nori de Beka. PVC : 75,00 €. Les deux poêles peuvent être utilisées sur le barbecue.



La poêle antiadhésive Mandala de Beka. PVC : 35,00 €.

L'entretien

Cela peut sembler évident, mais utiliser correctement vos ustensiles de cuisine est essentiel pour garantir une longue durée de vie. Ainsi, il est préférable d'éviter de cuisiner avec des ustensiles pointus ou tranchants (comme des couteaux ou des cuillères en métal) et de les laver avec une éponge douce. Cela permet de protéger la couche supérieure de l'ustensile. Si vous empilez vos casseroles et poêles, placez toujours quelque chose de plus doux entre elles pour éviter les rayures. En outre vous pouvez toujours donner une nouvelle jeunesse à vos ustensiles en utilisant pour l'inox, du vinaigre blanc ou du jus de citron mélangé à de l'eau.



Cependant pour les ustensiles en acier ou en fonte évitez les produits acides. Pour les ustensiles de cuisine que vous avez brûlés vous-même, il est préférable de faire attention aux acides, qui attaquent rapidement la couche d'huile naturelle. Nettoyer avec du citron ? Pas question ! Saviez-vous qu'il est préférable d'adapter votre poêle à vos ingrédients ? Il est préférable de cuire les viandes rouges ou les volailles dans des poêles en acier inoxydable sans revêtement antiadhésif, tandis qu'un modèle en aluminium revêtu est parfait pour les préparations plus délicates.

Contact Presse : **KEEPINTOUCH**

Delfine Bourguignon

Tél. : 06 60 49 92 01 - Email. rp@keepintouch.fr



La poêle d'une vie !

Tirez le meilleur parti de vos ustensiles de cuisine

De plus, utilisez toujours du beurre ou de l'huile dans votre poêle ; la cuisson à vide est très mauvaise pour la surface de votre ustensile. La nourriture caramélisée n'est jamais agréable. Non seulement cela gâche votre repas, mais cela peut aussi sérieusement endommager vos ustensiles de cuisine. De plus, il est préférable de chauffer progressivement la poêle pour éviter la surchauffe et la déformation.



La sauteuse Cicla de Beka est composée d'environ 90 % de matériau recyclé. PVC à partir de 69,00 €.



Le faitout Cicla de Beka est composé d'environ 90% de matériau recyclé. PVC : 59,00 €.

Écoresponsable et durable !

La durabilité implique non seulement une longue durée de vie, mais aussi le respect de l'environnement. Beka est un acteur majeur sur le marché des ustensiles de cuisine durables. Non seulement la marque investit dans des ustensiles dotés de revêtements céramiques ou naturels sans **PFAS**, mais elle utilise également de plus en plus de matériaux recyclés. Par exemple, la collection **Cicla** est fabriquée en **acier inoxydable recyclé**, tandis que le nouvel ensemble de cuisine **Mobi** est en **aluminium recyclé**.

De cette manière, le volume de déchets est minimisé. La bonne nouvelle ? Les ustensiles de cuisine recyclés de Beka sont aussi qualitatifs et faciles à utiliser que les options standard !

À propos de BEKA Cookware

Depuis 1899, BEKA vous aide à préparer des mets délicieux de façon simple et sans souci. Grâce à nos produits de qualité et bien pensés, vous pouvez vous concentrer sur l'essentiel dans votre cuisine : préparer de bons petits plats et partager d'agréables moments avec vos proches.

Si le design, la fonctionnalité et la qualité sont naturellement essentiels, cuisiner ne se limite pas à cela. Cuisiner, c'est profiter de la vie en famille ou entre amis. C'est passer un bon moment en cuisine. C'est pourquoi les ustensiles de cuisine de BEKA apportent une petite touche supplémentaire. Une vaste gamme de produits de qualité pour tous les cuisiniers !

www.beka-cookware.com

Contact Presse : **KEEPINTOUCH**

Delfine Bourguignon

Tél. : 06 60 49 92 01 - Email. rp@keepintouch.fr