

AIRFRYER : LA NOUVELLE STAR EN CUISINE

C'est incontestablement la success story de ces trois dernières années en cuisine : le taux d'équipement en friteuse à air pulsé ne cesse de progresser, en particulier grâce un marketing très travaillé sur les atouts de l'appareil.

■ Par/by Sophie Komaroff

Il y a trois ans, d'aucuns lui prédisaient un succès en France aussi bref qu'un feu de paille. Aujourd'hui, tous les acteurs de la filière petit électroménager s'accordent à dire que l'airfryer est bien plus qu'un effet de mode, mais bel et bien l'illustration d'un essor fulgurant qui ne faiblit pas, bien au contraire, depuis trois ans. Il caracolait même en tête des idées cadeaux suggérées par le Groupement des marques d'appareils pour la maison (Gifam) en décembre dernier.

UN AIRFRYER, C'EST QUOI ?

L'airfryer ou friteuse à air pulsé est un appareil électrique qui reproduit le processus de cuisson par friture mais avec infiniment moins d'huile qu'une friteuse traditionnelle. Il utilise une circulation d'air chaud à haute température pour cuire, procurant ainsi une texture croustillante similaire à celle de la friture mais avec une teneur en matière grasse considérablement réduite. Son lointain ancêtre est en quelque sorte l'ActiFry de Seb, la première friteuse « presque sans huile » lancé en 2006 qui s'inscrivait déjà dans la tendance en faveur du manger sain. L'airfryer a



ensuite fait son arrivée dans les années 2010 à partir de technologies existantes de cuisson par convection et de friteuses sans huile. Les premiers modèles ont commencé à gagner en popularité aux Etats-Unis et dans certains pays d'Europe, portés par une demande croissante pour des modes de cuisson saine.

Depuis les technologies ont évolué, en particulier ces cinq dernières années, avec l'ajout d'un dispositif d'air pulsé, sorte de « ventilateur » intégré qui fait circuler l'air chaud à grande vitesse autour des aliments. Certains modèles utilisent en plus une technologie de pulvérisation d'huile.

« Les pays anglo-saxons et l'Asie ont adopté bien avant nous ce produit, rappelle Laurent Cours, directeur statistiques et études du Gifam. En France, les ventes ont commencé à décoller en 2020, avec une

Three years ago the air fryer's success in France was expected to be no more than a flash in the pan. These days, everyone in the small household electrical appliances industry is agreed that the air fryer is rather more than a fad, and is if anything an emblem of runaway growth that has shown no signs of weakening in the recent three years – quite the opposite. The air fryer was even one of the leading gift ideas suggested by the French Home Appliance Business Federation Gifam in December.

WHAT IS AN AIRFRYER?

The airfryer is an electrical appliance that executes the frying process but does so using far less oil than does a traditional fryer. Food is cooked by way of the circulation of very high-temperature air, resulting in a crispy texture that is similar to fried food but with significantly lower fat content. Its distant ancestor, after a fashion, is the ActiFry from Seb – the first 'almost oil-free' fryer launched in 2006 that was already part of the healthy eating trend. The airfryer made its entrance during the 2010s, using convection and oil-free fryer technology that was already in place. Early models began to be more popular in the USA and in some countries in Europe, buoyed by the growing demand for healthy cooking methods. Technology has evolved since then, particularly over the last five years, with the arrival of a pulsed air device: a kind of integrated ventilator that circulates hot air around the food at high speed, and some models also draw on oil pulverisation technology.

La friteuse à air chaud mini four (TOA60E) de Cuisinart propose 7 modes de cuisson (frire à l'air chaud, cuire au four, griller, rôti et cuire des pizzas, toaster, griller du pain et maintenir au chaud) pour réaliser des gâteaux, des rôtis, des pizzas (ø 30 cm), de la viande et du poisson grillés, des toasts, des paninis, etc. Dimensions : 400 x 310 x 350 mm ; capacité : 17 l. Prix public : 299 €. L'oven (TOA60E) features 7 cook functions (air fry, roast, bake, grill, toasty, toast and keep warm) for cooking cakes, roasts, pizzas (ø 30 cm), meat and grilled fish as well as toast and paninis among others. Dimensions: 400 x 310 x 350 mm ; capacity : 17 l. Price to the public : €299.

"English-speaking and Asian countries adopted the product well before we did in France, recalls Laurent Cours the surveys and statistics director at Gifam, Sales in France began to take off in 2020 with 25% growth, then 41% in 2021 and 38.5% in 2022, culminating in +120% at the end of July 2023 compared to the same period in 2022 (figures: GfK marketing – intelligence, -ed.). When it comes to small household electricals, you will always have a category of appliances that outperforms the others, no matter what. It's quite striking in the case of the airfryer – around 800 000 of them were sold in early November 2023 as against 143 000 in 2020."

The device is nowhere near its peak potential, either: 14% of French households (source: Gifam) had one at the end of 2022 (2023 figures were not yet available at the time of going to press).



Le Smart Oven Airfryer de Sage Appliances permet de réaliser jusqu'à 1 kg de frites et de cuire un poulet entier de 2 kg. Ce petit four (47 x 37 x 28 cm ; 22 l) est doté d'algorithmes qui dirigent la chaleur pour un résultat de cuisson optimal. Ses capteurs et le contrôle de la température par PID éliminent les zones froides pour une cuisson précise et homogène. Les éléments chauffants indépendants et le positionnement étudié des grilles garantissent des résultats précis. 10 fonctions préréglées : toast, crumpet, bake, roast, grill, pizza, air fry, reheat, warm et slow cook. Prix public : 419,90 €. The Smart Oven Airfryer from Sage Appliances can be used to make up to 1kg of fries and to cook an entire 2kg chicken. This small oven (47 x 37 x 28 cm; 22 l) has algorithms that steer the heat to the right places, resulting in an optimal cook experience. The sensors and digital PID control eliminate cold zones, resulting in a precise even cook. The independent heating elements and the carefully placed grills ensure impeccable results. The appliance has 10 pre-set functions: toast, crumpet, bake, roast, grill, pizza, air fry, reheat, warm and slow cook. Price to the public: €419.90.

progression de 25 %, puis de 41 % en 2021, de 38,5 % en 2022 pour s'établir à + 120 % fin juillet 2023 par rapport à la même période en 2022 (chiffres : GFK marketing – intelligence, NDLR). En matière de petit électroménager, il y a toujours une catégorie d'appareils qui sur-performe quelle que soient les circonstances. Dans le cas de l'airfryer, c'est fulgurant, avec environ 800 000 pièces vendues début novembre 2023 versus 143 000 en 2020. »

Philips features in the top three leaderboard in the segment alongside Ninja and Moulinex, with around 20% market share – and Philips is confident about the future. Sara Bellatif, marketing manager kitchen healthy cooking at Philips Domestic Appliances, comments that "Forecasted figures show growth of 192% by 2027 compared to 2023, adding that It is not a passing fad – and that's why Philips, an airfryer pioneer since 2010, continues to offer ever more cutting-edge technology and innovation

AIRFRYERS: THE NEW STARS OF THE KITCHEN

It is without contest the success story of the last three years in the kitchen: the rate of ownership of the pulsed air fryer just keeps on growing, thanks in particular to carefully targeted marketing around the appliance's benefits.

Et le potentiel de l'appareil est loin d'être fini, avec 14 % (source : Gifam) de foyers français équipés fin 2022 (à l'heure où nous rédigeons ces lignes, les chiffres 2023 n'ont pas encore été publiés).

Chez Philips, marque qui figure au trio de tête des leaders de ce segment aux côtés de Ninja et de Moulinex, avec 20 % environ de part de marché, l'avenir est envisagé avec confiance. « A l'horizon 2027, les projections affichent une progression de 192 % par rapport à 2023, souligne Sara Bellatif, marketing manager kitchen healthy cooking chez Philips Domestic Appliances. Ce n'est pas un effet de mode, c'est pour quoi Philips, pionnier de l'airfryer dès 2010, propose chaque année des technologies et des innovations toujours plus pointues, pour apporter une réponse à tous les consommateurs – de celui qui cuisine peu à l'expert –, mais aussi en termes de taille et de prix. Notre technologie RapidAir en particulier procure une cuisson optimale (croustillante à l'extérieur et tendre à l'intérieur). »

POURQUOI UN TEL SUCCÈS ?

« Le consommateur recherche les caractéristiques de cet appareil. L'engouement repose sur quatre critères, analyse Christophe Decanter, directeur commercial de Lacor. Une cuisson saine et rapide, un appareil à faible encombrement, la simplicité d'utilisation et la polyvalence. S'ajoute à cela un volume plus réduit que celui d'un four, qui permet une cuisson rapide, donc plus économe en énergie. »

« Les facteurs de succès qui ressortent des études du Gifam sont prioritairement la cuisine saine, avec une multiplication des recettes permises, renchérit en effet Laurent Cours. S'y ajoutent la facilité et la rapidité d'utilisation et de nettoyage. »

Ce sont précisément ces facteurs qui ont décidé Nutribullet (groupe De'Longhi), spécialiste des personnels blenders et blenders, à investir la catégorie en 2023. La marque dont la devise est "manger sain en un minimum d'effort" a en effet perçu la cohérence d'ajouter cette offre à son catalogue orienté nutrition saine et équilibrée. « Sur les réseaux sociaux, l'airfryer a tout de suite capté l'attention des influenceurs sportifs, fait valoir Charles Deze, chef de groupe chez De'Longhi. Ce produit se trouve généralement dans les cuisines des pratiquants de sport, ce



Lancée en 2023, la friteuse diététique électrique Crousty light XL de Little balance est dotée de la technologie à air pulsé Air 360. L'appareil se distingue par la grande capacité de son panier (24 x 24 cm) et ses 10 modes de cuisson prédéfinis (frites, viandes, poissons, légumes, pains, gâteaux, desserts, etc.). Le plus ? Sa fonction "cuisson assistée" qui rappelle de mélanger les aliments en cours de cuisson, et sa grande capacité de 7 l qui permet à l'air une très bonne circulation. La marque lancera prochainement une version 5 l. Prix public : 120 € le Crousty light XL. Launched in 2023, the electric dietetic Crousty light XL fryer from Little balance features Air 360 pulsed air technology. The appliance stands out for its significant container capacity (24 x 24 cm) and its 10 pre-set cook modes (including fries, meat, fish, vegetable, legumes, bread, cakes and desserts). A real plus feature is the 'assisted cook' function that reminds the user about mixing ingredients during the cooking process – there's also its generous 7l capacity that gives the air plenty of room to circulate. Little balance will soon be launching a 5l version. Price to the public: €120 for the Crousty light XL.



La friteuse à air chaud ExpertFry de Beko affiche une puissance de 2 400 W et une conception ingénieuse : ses 2 cuves d'une capacité totale de 8,5 l permettent la préparation simultanée de 2 plats. Température réglable de 35°C à 200°C. Différentes fonctions préréglées : airfry, décongélation, réchauffage, déshydratation, griller, rôtisserie, maintien au chaud et pâtisserie. A noter que la coque externe est composée à 38 % de plastique biosourcé. Prix public : 179,99 €. The ExpertFry air fryer from Beko features 2400W power and an ingenious design: the two baskets have a total capacity of 8.5l so that two dishes can be prepared simultaneously. Temperature can be adjusted between 35°C and 200°C. These are the different pre-set functions: airfry, defrost, heat, dehydrate, grill, roast, keep warm, and bake. The external unit is made of 38% bio-sourced plastic. Price to the public: €179.99.

to deliver a response to every consumer – from the occasional cook to the expert – as well as price and size options. Our RapidAir technology in particular delivers an optimal cook experience (food that is crispy on the outside and tender on the inside)."

WHY HAS IT BEEN SO SUCCESSFUL?

"The consumer is looking for what the appliance offers. There are four criteria that explain the enthusiasm, analyses Christophe Decanter, commercial director at Lacor, The cooking is quick and healthy, the device does not take up much room, it's easy to use, and it's versatile. It's also much smaller than an oven so it's quick, and therefore more energy efficient."

Laurent Cours comments that "The success factors emerging from Gifam surveys are mainly around healthy cooking with lots and lots of recipe options, commenting also that There is also the ease and speed of use, and how easy it is to clean."

It is precisely for those reasons that Nutribullet (De'Longhi group), who specialise in blenders and personal blenders, invested in the category in 2023. The brand promises 'maximum nutrition with minimal effort', and has noticed that it makes sense to add the offering to a catalogue geared towards healthy and well-balanced nutrition. "On social networks, the airfryer straight away caught the attention of sports influencers, pointed out Charles Deze, group head at De'Longhi, The product tends to be seen in the kitchens of sports practitioners, which is in line with the healthy element of the Nutribullet brand." Another meeting ground is the "simplicity of use with product benefits that are immediately obvious, adds Théophile Drevet, comfort and kitchen product manager at the De'Longhi Group, It meets the expectations of the Nutribullet target market – active young people aged 20 to 35 who look after themselves and who also like to have fun. The blender category is more about personal use, while the pulsed airfryer is for families – but even so it is an opportunity for us to expand our user cohort." Notwithstanding the complexities of being in a marketplace where the offering is already abundant, the De'Longhi group is already making it known that it is keen to invest via its other brands in the coming months.

The benefits of the airfryer have not gone unnoticed over at Daan Tech as they design their newest product, the eco-compact and multifunctional oven the Joe. "Joe is the first cooking appliance that integrates a steam cooker with an airfryer, convection oven, and microwave, points out

LACOR MISE SUR LE RÉSEAU DE PROXIMITÉ

La marque espagnole Lacor qui par ailleurs célèbre ses 75 ans en 2024, suit elle aussi l'engouement suscité par la friteuse à air, avec le lancement de pas moins de cinq modèles ces deux dernières années couvrant une offre de 145€ à 240€ PVP. Lacor a choisi de d'implanter principalement ses appareils dans le circuit de détail traditionnel, à l'heure où la grande distribution et internet (plus de 30 % des achats d'airfryer se font en ligne) se taillent la part du lion sur cette catégorie. « Ce n'est pas simple de l'implanter, concède Christophe Decanter.

Nous mettons donc en avant ce que l'appareil apporte de différent et son positionnement tarifaire. Le marché est devenu mature mais en très peu de temps, avec une multitude d'acteurs arrivés concomitamment. La technologie de l'appareil, relativement peu complexe, favorise aussi cette pléthore de développements. » Pourtant, Christophe Decanter en est persuadé, le magasin peut justement être un ambassadeur de choix de la polyvalence de l'appareil. Pousser cette typologie d'appareils figure en tout cas parmi les objectifs 2024 de la marque, dont la part du petit électroménager sur le chiffre d'affaires en France va croissant. L'airfryer représente pour l'heure 2 à 3 % du chiffre d'affaires petit électroménager chez Lacor.



Airfryer DuploAir de Lacor. Ses 9 l de capacité sont répartis en 2 paniers amovibles de 4,5 l chacun. La fonction SyncFinish synchronise les fins de cuisson des 2 tiroirs. Prix public : 240 €. *†* Airfryer DuploAir from Lacor. Its 9 l capacity is split between 2 removable baskets, 4.5l each. The SyncFinish function synchronises the endpoint of the cooking of the 2 drawers. Price to the public: €240.

LACOR FOCUSSES ON LOCAL NETWORKS

As Lacor celebrates its 75th birthday in 2024, the Spanish brand is also keeping an eye on the enthusiasm for airfryers and has launched no less than five models across the last two years, encompassing an offering ranging from €145 to €240 (recommended retail price). Lacor has elected to mainly place its appliances in the traditional retail network, at a time when mass market distribution and the internet account for the lion's share on the category (over 30% of airfryer purchases are made online). "It's not straightforward to get the products out there, points out Christophe Decanter, So we are highlighting the fact that the appliance does something different, and we talk about the price positioning.

The market has matured but has done so in a very short space of time, with a multitude of actors coming in all at once. The appliance's technology is relatively simple, and stimulates this plethora of developments." With all that, Christophe Decanter is convinced that a store can in fact be the ambassador of choice for the appliance's versatility. In any case, one of the brand's objectives for 2024 is to promote this typology of appliance – the proportion of revenue achieved by small household electrical appliances in France is growing. For now, the airfryer accounts for 2 to 3% of household electricals revenue at Lacor.

qui correspond au côté healthy de la marque Nutribullet. » Autre point de rencontre, « une simplicité d'utilisation avec des bénéfices produit rapidement visibles, poursuit Théophile Drevet, chef de produit confort et cuisine chez De'Longhi Group. Cela répond aux attentes de la cible de Nutribullet, de jeunes actifs de 20 à 35 ans qui prennent soin d'eux et qui aiment également se faire plaisir. Si la catégorie blenders est plutôt sur une utilisation individuelle, la friteuse à air pulsé qui s'adresse aussi aux familles, nous permet d'élargir notre cohorte d'utilisateurs. » Et malgré la complexité d'exister sur un marché où l'offre est déjà pléthorique, le groupe De'Longhi affiche d'ores et déjà sa volonté de l'investir via ses autres marques dans les prochains mois.

Les atouts de l'airfryer n'ont pas non plus échappé aux équipes de Daan Tech lors de la conception de leur dernier produit, le four multifonction et éco-compact Joe. « Joe est le premier appareil de cuisson qui intègre la cuisson airfryer avec la cuisson vapeur, chaleur tournante, micro-ondes, précise Saskia Merlé, global marketing and communication manager chez Daan Tech. C'était une évidence d'intégrer cette technologie pour tous les bénéfices nutritionnels et gustatifs qu'elle propose. Les attentes et les exigences des consommateurs nous l'ont confirmé. Les performances de l'airfryer de Joe seront professionnelles, et permettront de ne pas s'encombrer d'un robot monofonction supplémentaire. »

Saskia Merlé, global marketing and communication manager at Daan Tech, adding that It evidences the integrated technology that delivers all the nutritional and taste benefits of the appliance. That much was confirmed to us through consumer expectations and demands. Joe's airfryer performance will be professional-level, and it means people will not be lumbered with having to get an extra single-function machine."

THE SWISS ARMY KNIFE OF COOKING

Another key to the success of the airfryer, says Sara Bellatif (Philips) is the appliance's compactness and versatility: "It can be used in lieu of an oven, a microwave or a pan among other things - and at Philips up to 22 different kinds of cooking processes are available. The fun factor is also an element of its reputation." Philips has created a recipe app called NutriU to highlight the airfryer's versatility. It can be used to prepare complete meals from the starter to the dessert – and by mid-December 2023 the app had been downloaded 250 000 times, with 60 000 unique users every month. An influencer campaign was launched in late 2023, after which the brand sealed a deal this year with the celebrated Chef Cyril Lignac across a two-year period, including a recipe book and social media content. It amounts to a powerful media investment to respond to a market that is growing well.

UNE OFFRE DE MOULES DÉDIÉE CHEZ PATISSE

Compte tenu du développement des appareils de type friteuse/four à air pulsé, la marque de moules à pâtisserie Patisse propose une gamme de moules en acier revêtu adaptée à ces appareils (tailles XL et XXL). 8 références disponibles : moule à charnière ø 18 cm ; moule à manqué ø 20 cm ; moule à cake 19 cm ; moule à tarte à fond amovible ø 20 cm ; plaque à pizza ø 20 cm ; grille de cuisson ø 19 cm ; set de sept moules ; papier sulfurisé en carré de 20 ou 23 cm. Prix public à partir de 12,90 € le moule à cake 19 cm.



AN OFFERING OF DEDICATED MOULDS AT PATISSE

Given the growth in appliances of the pulsed air oven/fryer type, the baking mould brand Patisse is offering a range of coated steel moulds adapted to the appliances (in XL and XXL). There are 8 stock items: hinged mould, ø 18 cm; springform mould, ø 20 cm; cake mould, 19 cm; pie mould with removable base, ø 20 cm; pizza dish, ø 20 cm; cooking grill, ø 19 cm; set of seven moulds; de sept moules; squares of baking paper, 20 or 23cm. Price to the public: from €12.90 for the 19cm cake mould.

UN COUTEAU SUISSE DE LA CUISSON

Autre clé de succès, ajoute Sara Bellatif (Philips), le faible encombrement de l'appareil et sa polyvalence : « Il se substitue au four, au four à micro-ondes, à une poêle, etc. et propose chez Philips jusqu'à 22 types de cuissons différentes. Son côté ludique a aussi contribué à le faire connaître. » Pour mettre en évidence la versatilité de l'airfryer, capable de préparer des repas complets des entrées aux desserts, Philips lui consacre une application de recettes, NutriU, qui à mi-décembre 2023 comptabilisait 250 000 téléchargements et 60 000 visiteurs uniques mensuels. Et après une campagne avec des influenceurs démarrée fin 2023, la marque noue un partenariat cette année avec le célèbre chef Cyril Lignac sur deux ans, avec notamment un ouvrage de recettes et des contenus pour les réseaux sociaux. Un investissement médiatique fort pour répondre à ce marché en pleine expansion.

Montrer que l'airfryer ne fait pas que des frites, c'est précisément la stratégie de Little balance qui a lancé cet automne le Crousty light XL. « Nous avons cherché à franciser ce produit, généralement plutôt pensé pour le goût asiatique ou américain, précise Caroline Cadeau, directrice marketing de Little balance et diplômée d'École Ducasse. De nombreux appareils sont en effet dotés de programmes tels que "ailes de poulet", "frites", "crevettes", "pizza"... Pour nous démarquer et mettre l'accent sur le repas à la française, notre modèle d'airfryer propose 10 modes définis (frites, turbo mais aussi viande, poisson, légumes, gâteau, décongélation, déshydratation, pain, etc.) et livré avec un recueil de recettes françaises tel que le veau Orloff. J'y réalise même mes yaourts maison ! » Caroline Cadeau souligne également le côté nomade de l'appareil : contrairement à un four, celui-ci peut être aisément déplacé, voire transporté sur son lieu de vacances ! Dernier atout enfin mais non des moindres, l'airfryer est moins gourmand en électricité qu'un four, insiste Théophile Drevet (groupe De'Longhi) « grâce à une cavité plus petite à chauffer, donc une montée en température plus rapide, avec une économie d'énergie jusqu'à 70 % ». En effet, le volume



The strategy of Little balance in launching the Crousty light XL in autumn was to demonstrate that the airfryer does more than make fries. "We were seeking to make the product more French – it's a product that is designed mainly for Asian and American preferences, points out Caroline Cadeau, marketing director at Little balance and a graduate of the École Ducasse, Lots of the machines have programmes such as 'chicken wings', 'fries', 'shrimps', 'pizza' – to stand out from the crowd and emphasise French-style cooking, our airfryer features 10 pre-set modes (fries, turbo, also meat, fish, veg, cake, defrost, dehydrate, bread and so on) and it comes with a set of French recipes including Veal Orloff. I've even made homemade yoghurts!" Caroline Cadeau also highlights the portable element of the appliance – unlike an oven, it can be moved easily, and even taken to a holiday destination!

Last but certainly not least, the airfryer is less electricity-hungry than an oven, emphasises Théophile Drevet (De'Longhi group) "thanks to a smaller heating cavity, so you get faster temperature rises with energy savings of up to 70%." The average volume of a traditional oven is usually around 50l as against less than 20l for an airfryer. It also uses less oil, adds Sara Bellatif (Philips) "using a quantity up to 90% lower than that needed for a traditional immersion fryer."

When it comes to cost, the price tag will oscillate between €50 and €250 depending on the brand, the size and the functionalities – some will go even higher at the top end. The product is relatively accessible and appealing - and not just to young consumers, students and for ease of setting up. "The individual household market share is going up all the time, suggests Laurent Cours (Gifam), A solution like the airfryer is appealing because it means people can cook portions that are suited to their needs, and can make small quantities." The airfryer is certainly here to stay in French kitchens. ●

Nutribullet investit depuis 2023 le segment de l'airfryer avec le lancement de la référence XXL Digital (NBA071B). Un modèle doté d'une puissance de 1 800 W, de 8 modes de cuisson préprogrammés et d'un écran tactile. Côté capacité, sa cuve antiadhésive (compatible avec le lave-vaisselle, tout comme sa plaque) affiche un volume de 7 l, permettant de réaliser un poulet de 3 kg, un chou-fleur entier et jusqu'à 1,4 kg de frites. Prix public : 149,99 €. Nutribullet has been investing in the airfryer segment since 2023, with the launch of the XXL Digital (NBA071B) item – a model feature 1800W power, 8 pre-set cook functions, and a touchscreen. The non-stick pot (dishwasher-compatible, as is its plate) has a 7l volume so that users can cook a 3kg chicken, a whole cauliflower, and up to 1.4kg of fries. Price to the public: €149.99.



Guardini a développé une ligne de produits spécifiques à la friteuse à air, composée de moules en papier cuisson jetables et en silicone. Compatibles avec différentes marques, ceux-ci protègent ainsi le panier de l'appareil des éventuelles salissures et autres projections. Température maximale d'utilisation du papier cuisson : 220°C. Les moules en silicone flexibles permettent de cuire sans ajout de matière grasse. Température maximale d'utilisation : 260°C. Guardini has developed a line of products dedicated to the airfryer comprising moulds made of disposable paper, and also of silicon. They are compatible with different brands, and protect the appliance's basket from any encrustations or other mess. The maximum temperature for use with the cook paper is 220°C. The flexible silicon moulds can be used to cook without the addition of fatty materials. The maximum usage temperature is 260°C.

moyen d'un four traditionnel avoisine généralement 50 l, versus moins de 20 l pour une friteuse/four à air. Économie en huile également, ajoute Sara Bellatif (Philips) « avec une quantité jusqu'à 90 % inférieure à celle requise par une friteuse à immersion classique ». En termes de prix enfin, selon la marque, la taille et les fonctionnalités, les prix de vente oscillent entre 50 et 250 €, voire davantage pour certains modèles plus haut de gamme. Soit un produit relativement accessible et séduisant, pas seulement chez les jeunes consommateurs, étudiants ou en logique d'installation. « La part de ménages individuels ne cesse de progresser, indique Laurent Cours (Gifam). Une solution comme l'airfryer est intéressante, d'autant qu'elle permet de cuire des portions adaptées au besoin et la réalisation de petites quantités. » L'airfryer semble donc s'installer durablement dans les cuisines des Français. ●



Nouvel Airfryer XXL connecté (référence : HD9880/90) de Philips, premier doté de la technologie Rapid CombiAir qui propose plusieurs vitesses de circulation d'air : débit lent pour mijoter, braiser ; débit rapide pour faire croustiller, saisir ; débit dynamique pour des résultats cuits à cœur et gratinés/croustillants en surface. Appareil connecté à l'application NutriU de Philips qui propose des recettes variées et guide étape par étape la réalisation d'un plat. Prix public : 449,99 €. The new connected Airfryer XXL (unit reference: HD9880/90) from Philips is the first to make use of Rapid CombiAir technology that features several air circulation speeds: slow flow for simmering and braising; quick flow for searing and for crisping; dynamic flow for cooked-to-the-core dishes and for crispy/gratin surfaces. The appliance connects with the Philips NutriU app that lists a variety of recipes together with step-by-step guides for cooking a dish. Price to the public: €449.99.



seau à compost

filtres
à charbon
anti-odeurs



Cuve en fibres de bambou.
Convient au lave-vaisselle.

4,5 l

**Discret,
il s'intègre
facilement
dans la cuisine !**

chevalierdiffusion.com

