

BIEN-ÊTRE EN CUISINE : UN MARCHÉ EN PLEINE ÉBULLITION

Dans un contexte où la santé, le bien-être et la responsabilité environnementale redéfinissent les habitudes alimentaires, les consommateurs privilégient de plus en plus une cuisine maison, saine et durable. Qu'il s'agisse de régimes végétaux, de superaliments ou de méthodes de cuisson qui respectent la qualité nutritionnelle des aliments, ces nouvelles exigences influencent le marché des ustensiles et des appareils culinaires. Pour les détaillants, c'est une opportunité unique de se distinguer en devenant des conseillers engagés, capables d'accompagner cette clientèle exigeante dans des choix éclairés et responsables.

■ Par/by Charles Gaudin et Maxime Lecheminoux

Chaque foyer en France possède en moyenne 23 appareils de petits électroménagers dont douze dédiés à la cuisine. Un marché avec un parc déjà très équipé donc, mais qui n'est pour autant pas à saturation, loin de là : en 2024, le secteur a enregistré une croissance de 7 % ! « *La dynamique est toujours très forte, portée notamment par la cuisine*, souligne Laurent Cours, directeur études et statistiques du Groupement des marques d'appareils pour la maison (Gifam). *En cuisine, les marques d'électroménager aident les consommateurs à obtenir très simplement des résultats quasi professionnels, en répondant à un besoin de plus en plus prégnant de manger sainement. D'après une étude du Gifam d'ailleurs, la part de ceux qui considèrent fondamental le fait de cuisiner soi-même est passée de 25 à 34 % depuis 5 ans.* »

Pour lever toutes les barrières qui se présentent face aux consommateurs désireux de retrouver de la cohérence dans leurs pratiques alimentaires,

On average, every household in France has 23 small household electrical appliances in it – of which twelve are dedicated to kitchen use. Clearly, the market is already well-equipped, though it has not reached saturation point - far from it: in 2024, the sector experienced 7% growth! *"The dynamic is still very good, driven mainly by kitchen appliances*, points out Laurent Cours, survey and statistics director at the French Home Appliance Business Federation Gifam, *In the kitchen, household electrical brands are helping consumers achieve near-professional level results very easily as they respond to an increasingly pronounced consumer need to eat healthily. Actually, a Gifam survey says that the proportion of people who consider cooking at home a fundamental thing has risen from 25 to 34% in 5 years."*

To remove all the barriers in the way of consumers wanting to get some consistency back into their eating practices, *"It is down to us, the brands, to offer suitable tools and methods*, says Arnaud Douadi,

HEALTH AND WELLBEING IN THE KITCHEN: A MARKET THAT IS STEAMING AHEAD

At a time when eating habits are being redefined by considerations of health, wellbeing and environmental responsibility, consumers are increasingly opting for food that is healthy, sustainable, and homemade. The new demands downstream of that are impacting the kitchen appliance and utensil market with a focus on plant-based diets, superfoods, or cooking methods that respect the nutritional calibre of the ingredients, among other things. It is a great opportunity for retailers to stand out from the crowd by becoming engaged advisors that can support this demanding clientele as they make enlightened and responsible choices.



LE PLAISIR DU CAFÉ,
POUR TOUS VOS SENS

WMF PERFECTION

ALLEMAGNE DEPUIS 1853

wmf.fr

« C'est à nous – marques – de proposer les outils et les méthodes adéquates, affirme Arnaud Douadi, chef de produits La Brigade de Buyer – Pebbly. Nous sommes là pour rassurer : choix de matériaux naturels, élimination du plastique, développement des gammes de conservation en verre, utilisation de l'inox, du bambou sans traitement... Nous ne réinventons pas les méthodes d'alimentation et de consommation mais nous leur rendons leurs lettres de noblesses. »

« La tendance en matière d'alimentation saine consiste à manger bio, à disposer d'ustensiles durables qui permettent de cuisiner sainement,



Les ustensiles Ecovitam (distribution : Warmcook) sont conçus pour la cuisson douce des aliments (légumes, viandes, poissons, pâtes, etc.), entre 60 et 90°C, sans ajout d'eau ni de matière grasse, ce qui permet une conservation des nutriments et des sels minéraux. Le thermomètre placé sur le couvercle permet de contrôler la température lors de la cuisson. Compatibles tous feux et induction, ainsi qu'avec le lave-vaisselle à l'exception du couvercle. Les ustensiles Ecovitam sont garantis 15 ans (2 ans pour les thermomètres et les poignées). Prix public : 149 € le faitout ø 16 cm. Ecovitam utensils (distribution: Warmcook) are designed for slow cooking for food including vegetables, meat, fish and pasta dishes between 60 and 90°C without any addition of water or fatty materials, so that nutrients and mineral salts are preserved. The thermometer on the lid is used to manage the temperature during the cooking process. The items are compatible with all heat sources and induction as well as being dishwasher-safe, apart from the lid. Ecovitam utensils have a 15-year guarantee (2 years for the thermometers and grips). Price to the public: €149 for the ø 16 cm stewpot.

et de conserver longtemps des produits frais ou des préparations afin d'éviter le gaspillage », résume Nathalie Chabert, directrice marketing et communication de Zwilling France. « L'approche des marques doit être centrée sur la transparence en mettant en avant les bénéfices pour la santé. Les tendances évoluent vers des techniques de préparation qui respectent les nutriments », complète pour sa part Tobias Mautner, directeur export de Gefu.

SAISONNALITÉ ET MÉTHODES DE CONSERVATION

De plus en plus attentifs à la saisonnalité des produits, les consommateurs adoptent diverses méthodes de conservation (sous-vide, confire, congeler, saumer, etc.). A l'image aussi de la fermentation, usage pour lequel Gefu a créé un set dédié, Nativo : « La fermentation maison



L'ustensile Biome de Cristel permet trois modes de cuisson différents : douce (en dessous de 90°C), vapeur (en dessous de 95°C) et la combinaison des deux. Un thermomètre adapté au couvercle en verre permet de maîtriser la température donc la préservation des nutriments des aliments pendant la cuisson (vitamines, antioxydants et sels minéraux). 2 tailles disponibles : ø 20 et 24 cm. Prix public à partir de 319,90 €. The Metal Shock range from Pika, the food preservation solutions specialist created by Warmcook in 2017, comprises stainless steel food containers with an ultra-resistant tempered glass lid. The containers are compatible with use in the oven, microwave and freezer and are designed to support users as they prepare, serve and preserve food on an everyday basis. Prices to the public: €49.70 for the set of 2 boxes + manual pump + valves.

products manager for La Brigade de Buyer – Pebbly, We're there to provide reassurance: a selection of natural materials, removal of plastic, development of glass food preservation ranges, use of stainless steel, untreated bamboo...we are not reinventing food preparation methods or how to eat it – but we are taking those methods to new heights.”

“The healthy eating trend involves eating organic food, using sustainable kitchenware so that you can cook healthily, and keeping food and meals fresh for a long time to reduce food waste,” sums up Nathalie Chabert, communication and marketing director at Zwilling France, while Tobias Mautner, export director at Gefu, adds that “Brand approaches should be focussed on transparency by foregrounding the health benefits. Trends are evolving towards preparation methods that respect the ingredients.”



Avec la collection Cicla composée d'acier inoxydable recyclé certifié RCS traité, Beka fait la promesse d'un matériau neutre, durable, hygiénique et résistant à une utilisation intensive. Prix public : 79 € la sauteuse ø 28 cm. With its Cicla collection comprising treated RCS-certificated recycled stainless steel, Beka promises the consumer a material that is neutral, durable, hygienic and resistant to intensive use. Price to the public: €79 for the ø 28 cm high sided frying pan.

MAGICVAC

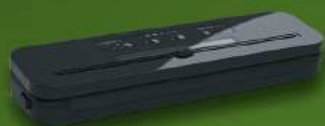


Fabriqué
en
Italie



Il y a des rides qu'on aime éviter...

Leader européen de la conservation sous vide depuis 40 ans
Les pompes sont garanties 10 ans, les machines sont 100% réparables



Magic Vac est désormais distribuée en France par AUGOUST / augoust.com contact@augoust.fr
Une machine ACTIVA est offerte pour tous nouveau référencement en magasin

VITALID, LE COUVERCLE À CUISSON

Avec le couvercle Vitalid qu'il a inventé, Gérard Curien promet de bouleverser les habitudes culinaires grâce à un système simple qui combine la cuisine à très basse température (65°C) et la rapidité de cuisson.

Cette innovation lancée cette année, conçue pour s'adapter à toutes les casseroles de Ø 16 à Ø 34 cm sans limite de volume, permet de préserver les nutriments des aliments, sans compromis sur les résultats gustatifs. « Son principe combine automatiquement dépression active et excitation moléculaire, pour une cuisine facile, inratable et sans stress, sans intervention extérieure, sans formation de particules nocives, voire cancérigènes comme l'acrylamide, explique Gérard Curien. Les viandes, les volailles et les poissons sont attendris par la dissolution du collagène, uniquement possible en dessous de cette température maximale.

Les cuissons sont uniformes et instantanées en profondeur, quelle que soit l'épaisseur de l'aliment. Les légumes restent croquants et colorés. Dans son espace de cuisson confiné, dépressurisé, désoxygéné et aseptisé, Vitalid garantit une hygiène totale et des saveurs intactes, non mélangées. » Autre bénéfice, plus besoin de remuer, d'arroser, aucun risque de carbonisation, de dessèchement, de surcuisson et même de forte exsudation (5 % au maximum).

« Vitalid fait aussi la différence pour la santé de la planète avec une économie d'énergie pouvant aller jusqu'à 80 % avec la possibilité de finaliser les plats avec une cuisson passive, à feu éteint. » Lancé cette année, le couvercle Vitalid sera prochainement commercialisé à un prix public avoisinant 50 €.

Contact : commercial@forhoome.com.



VITALID, THE COOKING LID

The Vitalid pot cover invented by Gérard Curien embodies his promise to overturn cooking practices thanks to its simple system that combines very low cooking temperatures (65°C) with quick cooking. The innovation launched this year is designed to be used with any casserole dish from Ø 16 to Ø 34 cm with no limit on the volume, and is a great way to preserve the food's ingredients without sacrificing any of the taste. "The principle combines an automatic active de-pressurising with molecular stimulation for an easy and stress-free cooking experience that cannot go wrong, without any external interventions, and with no formation of harmful or even cancer-forming substances such as acrylamide, explains Gérard Curien, Meat, poultry and fish are tenderised as the collagen dissolves that is uniquely possible below the maximum temperature. The cooking is really uniform and immediate, regardless of how thick the foodstuff itself is, and vegetables remain

crunchy and colourful. Vitalid cooks in a small space that is de-pressurised, deoxygenated and sterilised, and guarantees total hygiene with flavours that remain intact and are not all mixed up." Another benefit is that there is no longer any need to stir up the food or keep it moist, and there is no risk of drying out, charring, overcooking or even any significant release of juices (5% maximum)

"Vitalid also makes all the difference to planetary health. Its energy economy can reach 80%, as you can finish off dishes with a passive cook process with the heat turned off." The Vitalid is launched this year and will soon be available to buy with a price to the public of around €50.

Contact : commercial@forhoome.com.

devient simple et accessible. Ce kit permet de mariner et conserver des légumes de manière saine, de préparer facilement des choux fermentés, du kimchi aromatique, des cornichons savoureux ou encore des carottes croquantes et acidulées... », énumère Tobias Mautner.

Le sous-vide est également une alternative efficace pour prolonger la durée de vie des aliments, réduire le gaspillage, et préserver la fraîcheur, les saveurs et les nutriments. Elle facilite également la préparation de repas à l'avance, la gestion des portions et la conservation des produits saisonniers. « Pendant longtemps, le sous-vide a été cantonné à la restauration professionnelle et collective. Mais dès 2020, nous avons proposé à nos clients et aux foyers la gamme Fresh & Save, des boîtes en verre de toutes tailles avec une petite pompe sur batterie pour faire le vide », indique Nathalie Chabert de Zwilling. Idem chez Pebbley, qui propose des boîtes en verre vide d'air de 4 contenances différentes, avec pompe électronique compacte, légère, facile à utiliser, et rechargeable via un port USB. Pour la conservation, comment ne pas penser aussi aux bocaux en verre de la marque Le Parfait, avec son iconique joint orange en caoutchouc ?



SEASONALITY AND PRESERVATION METHODS

Consumer awareness of product seasonality is growing all the time, and people are adopting a wide range of food preservation methods including pickling, freezing, preserving and vacuum packing techniques. Fermentation is another one – and Gefu has created a set of products

La cataplana est un classique de la cuisine portugaise traditionnelle. Grâce à ses 2 coques qui se ferment hermétiquement, elle est adaptée à la cuisson à l'étouffée des fruits de mer, des poissons, des viandes, des volailles ou des légumes.

La cuisson est saine car les aliments sont cuits dans leur vapeur, préservant les vitamines et les nutriments. Particularité de la cataplana, il suffit de l'agiter avec son couvercle fermé pour bien mélanger les aliments. La partie concave basse peut aussi être utilisée en wok ou sauteuse. Ici, cataplana Artame (distribution Patisse | Mali's) en inox 18/10 fabriquée au Portugal. Dotée d'un triple fond thermique pour une diffusion optimale de la chaleur, elle est compatible tous feux, induction, et four. Prix public : à partir de 94,90 € (Ø 24cm).

The cataplana is a classic in the traditional Portuguese kitchen. Its two shells close together hermetically, and it is ideal for steam cooking seafood, fish, meat, poultry and vegetables. The cooking is healthy because the food is cooked in its own steamed juices, thereby preserving the vitamins and nutrients. What makes the cataplana so appealing is that a quick shake with the closed lid is enough to mix the food up nicely, and the concave base can also be used as a wok or frying pan. Shown here is the Artame cataplana (distribution: Patisse | Mali's) made in Portugal of 18/10 stainless steel. The item has a thermal triple base for optimal heat distribution and is compatible with all heat sources as well as in the oven. Price to the public: from €94.90 (Ø 24cm).

VISITEZ-NOUS À
**ambiente
2025**

FRANKFURT
7 au 11 Février 2025
Hall 9.0 - Stand C51

GEFU®



GEFU – Deviens un artiste culinaire.



FACILITER LA RÉALISATION DU FAIT MAISON

Pour lever les craintes et les barrières sur d'éventuelles difficultés d'usage, un appareil doit être simple pour garantir une utilisation quotidienne, sans risque d'être abandonné dans un placard. « Une fois que nous avons posé comme postulat qu'une alimentation saine, c'est partir d'un produit brut et non transformé, et de le cuisiner chez soi, notre credo est de proposer des appareils et des solutions clés en main qui facilitent le quotidien des foyers », explique Charles Dézé, chef de groupe De'Longhi France, qui regroupe les marques Kenwood, Braun et Nutribullet. En septembre, Kenwood a lancé de nouveaux produits pour accompagner la tendance : le batteur Quickmix Go, qui combine une solution de rangement innovante pour le pétrin et les fouets, et un design attractif ; le petit robot multifonction, Multi Pro Go, très compact, qui s'adapte aux grandes tabléées avec son système "express serve" permettant de râper et d'émincer les légumes dans le bol ou en illimité directement dans un saladier ; le mini-hachoir/mini-moulin Duo Prep, rempli de petites astuces pour améliorer les préparations.

TIRER LE MAXIMUM DE NUTRIMENTS DES ALIMENTS

Les régimes crus et végétaux continuent de séduire ceux qui veulent maximiser les nutriments sans altérer les aliments. Les extracteurs de jus, les mixeurs et les spiraliseurs de légumes deviennent ainsi des outils incontournables pour préparer des jus, des smoothies et des salades riches en vitamines. Le marché des blenders, avec la multiplication des formats et des capacités, est en hausse, en particulier les blenders nomades qui permettent de conserver tous les nutriments les plus frais possibles : entre 5 et 6 % de croissance. Un maximum de nutriments en un minimum d'efforts : c'est la devise et la promesse de Nutribullet, dont les blenders sont dotés de l'action cyclonique pour garantir que les nutriments et les vitamines sont préservés lors du mixage des aliments. « Il est ainsi possible de créer des recettes savoureuses, riches en vitamines, en moins de 60 secondes. Nous allons encore étoffer notre gamme Nutribullet en 2025 », précise Charles Dézé.

L'AIRFRYER, BEST-SELLER DE LA CUISSON SAIN

Un nouvel allié s'est imposé dans les cuisines ces derniers mois pour des repas équilibrés et variés, avec différents bacs et modes de cuisson pré-enregistrés : l'airfryer, une vraie tendance de fond pour remplacer les fours traditionnels par cet équipement moins énergivore, plus sain, digitalisé, et facile d'utilisation. « C'est le leader sur ce marché du petit

Avec son iconique cocotte en acier émaillé, la marque allemande Kochstar (distribution Patisse | Mali's) favorise un mode de cuisson sain. La daubière dispose d'un couvercle rainuré qui permet la formation de gouttelettes d'eau qui arrosent les aliments en permanence et évitent le dessèchement durant la cuisson. Son couvercle peut aussi être utilisé comme grill sur les plaques de cuisson. Fabriquée en Allemagne, la cocotte est en acier émaillé, réputé pour son excellente conduction de chaleur sur tous les feux (y compris le four) et qui ne nécessite pas d'ajout de matière grasse. 3 tailles : 5 l, 7,6 l et 9,4 l. Prix public à partir de 49,90 € (5 l). The German brand Kochstar (distribution: Patisse | Mali's) is encouraging healthy cooking methods with its iconic enamelled steel cocotte. The casserole dish has a grooved lid that facilitates the formation of water droplets that keep the food moist throughout the cooking process, preventing it from drying out. The cover can also be used as a grill on cook plates. The cocotte, made in Germany, is made of enamelled steel that is acclaimed for its excellent heat conducting capabilities for use with all heat sources (including in the oven), with no need for any addition of fatty substances. 3 sizes: 5l, 7.6 l and 9.4 l. Price to the public from €49.90 (5 l).



Le faitout en verre borosilicate Belissam permet de mijoter, faire suer, bouillir ou confire les aliments. La transparence du produit se retrouve aussi dans son matériau inerte dépourvu de substances nocives. Les casseroles passent aisément de la plaque de cuisson, au four, sur la table et au lave-vaisselle. Prix public à partir de 75 €. The stewpot made of borosilicate glass from Belissam can be used to simmer, sweat, boil or glaze food. The product's transparency is also evident in the inert material that contains no harmful substances. The casserole dishes can easily be switched to a cook plate, oven or to a dining table, and are dishwasher-compatible. Price to the public from €75.

dedicated to just that called Nativo: "Home fermentation has become straightforward and accessible. The kit can be used to marinate and preserve vegetables in a healthy way, and is great for easily preparing fermented cabbage, aromatic kimchi, tasty gherkins, and also crunchy acidulated carrots," says Tobias Mautner.

Vacuum packing is another effective way of extending the life of food as well as reducing food waste, keeping it fresh, and retaining flavours and nutrients. It also makes it easier to prepare meals in advance, and manage portions and seasonal food preservation. "Vacuum packing was, for a long time, restricted to community groups and the catering industry. But since 2020, we have been offering our Fresh & Save range to customers and households. These comprises glass containers of all sizes with a small pump in the kit for vacuum packing the food," says Nathalie Chabert at Zwilling. It is the same at Pebbly, which sells 4 different glass vacuum containers with a compact electronic pump that is light and easy to use, and is charged using a USB port. And when it comes to food preservation, it is impossible to ignore the appeal of the glass jars made by Le Parfait, with their iconic orange rubber seal.



Couper, émincer, hacher : le mini-hachoir/mini moulin Duo Prep de Kenwood est l'allié du fait-maison, y compris dans les espaces réduits. Prix public : 74,90 €. Cutting, slicing, chopping: the Duo Prep mini-chopper/grinder from Kenwood is the homemade ally, including for small spaces. Price to the public: €74.90.



BIALETTI

DE L'INVENTION DE LA MOKA
À L'EXPERTISE EN TORRÉFACTION

Découvrez les cafés Bialetti
sur *bialetti.com*





Le cuiseur basse température sous vide Gourmet de Lacor favorise une cuisson plus saine et plus savoureuse, conservant les vitamines et nutriments des aliments. Programmation de la température entre 20°C et 90°C affichée sur son écran tactile. L'appareil fait automatiquement circuler l'eau pour faire en sorte que sa température soit uniforme. L'appareil s'adapte à tous types de contenants (casserolles, marmites, etc.) jusqu'à 15 l, il est aussi facile à stocker, à nettoyer et à transporter. Livre de recettes inclus. Coloris disponible : blanc et noir. Prix public : à partir de 260 €. The low-temperature Gourmet cooker from Lacor is great for healthier and more flavourful cooking, as it preserves the food's vitamins and nutrients. The temperature can be pre-set to 20°C to 90°C and is shown on the touchscreen. The appliance automatically circulates the water to ensure that the temperature remains uniform. The appliance can be adapted to all kinds of containers including casserole dishes and stewing dishes up to 15l, and is easy to store, clean and transport. Includes a recipe booklet. Colours available: black, and white. Price to the public: from €260.

électroménager en cuisine, confirme Laurent Cours (Gifam). Le marché a été multiplié par 3 en 2023 (pour un million d'appareils vendus). Sur les neuf premiers mois de 2024, 1,2 million d'appareils ont déjà été vendus. L'engouement ne se dément donc pas, en particulier dans les foyers composés d'une seule personne qui représentent 1 foyer sur 3 en France. »

D'autres méthodes de cuisson douce sont en vogue afin de préserver les vitamines et les minéraux des aliments, à l'image de la basse température, de la cuisson vapeur, de la cuisson sous-vide... A ce jour, une forte croissance est observée sur les multicuiseurs (+ 7 %)

et les cuiseurs à riz : + 4,6% en termes de chiffres d'affaires, + 15 % en volumes (250 000 unités vendues sur les neuf premiers mois de 2024). Concernant la cuisson vapeur, les nouveautés se démocratisent en gros électroménager. Sur les fours, les fonctionnalités de vapeur – jusque-là réservées à des produits haut de gamme – sont en effet de plus en plus présentes, avec des typologies de vapeurs et de cuissons de plus en plus perfectionnées avec l'apport de l'intelligence artificielle notamment. « Ce n'est pas encore palpable en termes de ventes – car ce n'est pas un produit qui se remplace régulièrement – mais l'offre existe et se structure », précise Laurent Cours (Gifam).



Grâce à une pompe à vide sans fil et des contenants hermétiques, la gamme Fresh & Save de Zwilling offre une solution pratique et efficace pour conserver une grande variété d'aliments. Prix public : 99,95 € le kit 7 pièces. The Fresh & Save range from Zwilling delivers a practical and effective solution for preserving a wide variety of foods thanks to its wireless vacuum pump and hermetically sealed containers. Price to the public: €99.95 for the 7-piece kit.

HOMEMADE COOKING IS MADE THAT MUCH EASIER

To remove the barriers and concerns around potential user difficulties, an appliance needs to be straightforward if it is to definitely be used every day rather than gathering dust in the back of a cupboard. "Once you set out the premise that healthy eating is about eating untreated food that has not been processed and that you are cooking in the home, our mission then becomes to offer appliances and turnkey solutions that make everyday household life easier," explains Charles Dézé, head of the De'Longhi France group that brings together Kenwood, Braun and Nutribullet. In September, Kenwood launched new products to support that trend: the Quickmix Go hand mixer combines an innovative storage solution for the kneader and beaters with an attractive design. The small multifunctional Multi Pro Go appliance is very compact and can be adapted for larger groups thanks to its express serve system: vegetables can be grated or sliced straight onto the plate or into a salad bowl for as long as required; and there is also the Duo Prep chopper/mini-grinder that has all sorts of features and tips for improving dishes.

MAKING THE MOST OF THE NUTRIENTS IN THE FOOD

Raw food and plant-based diets continue to appeal to people seeking to maximise nutrients without altering the food itself. Here, juice extractors, mixers, and vegetable spiralisers become vital tools for preparing juices, smoothies and vitamin-packed salads. The blender market and its increasing number of formats and capacities is up, especially on-the-go blenders that are ideal for keeping nutrients as fresh as possible: these are up by 5 to 6%.

Maximum nutrition with minimum effort: that's the slogan and promise of Nutribullet, whose blenders have a cyclonic action to ensure that nutrients and vitamins are preserved while the food is blended. "It means that you can create tasty vitamin-packed preparations in under 60 seconds. We will be fleshing out our Nutribullet range in 2025" pointed out Charles Dézé.



Air fryer Crousty Light duo de Little balance, doté de 2 zones de cuisson indépendantes pour un volume total de 9 l, pour cuire, rôtir, frire, griller sans matière grasse, mais aussi décongeler, réchauffer, déshydrater et maintenir au chaud. Prix public : 170 €. Crousty Light by Little balance duo airfryer with two independent cook zones for a total volume of 9l, great for cooking, roasting, frying and grilling without fatty substances, and can also be used to defrost, reheat, dehydrate and keep warm. Price to the public: €170.



kela

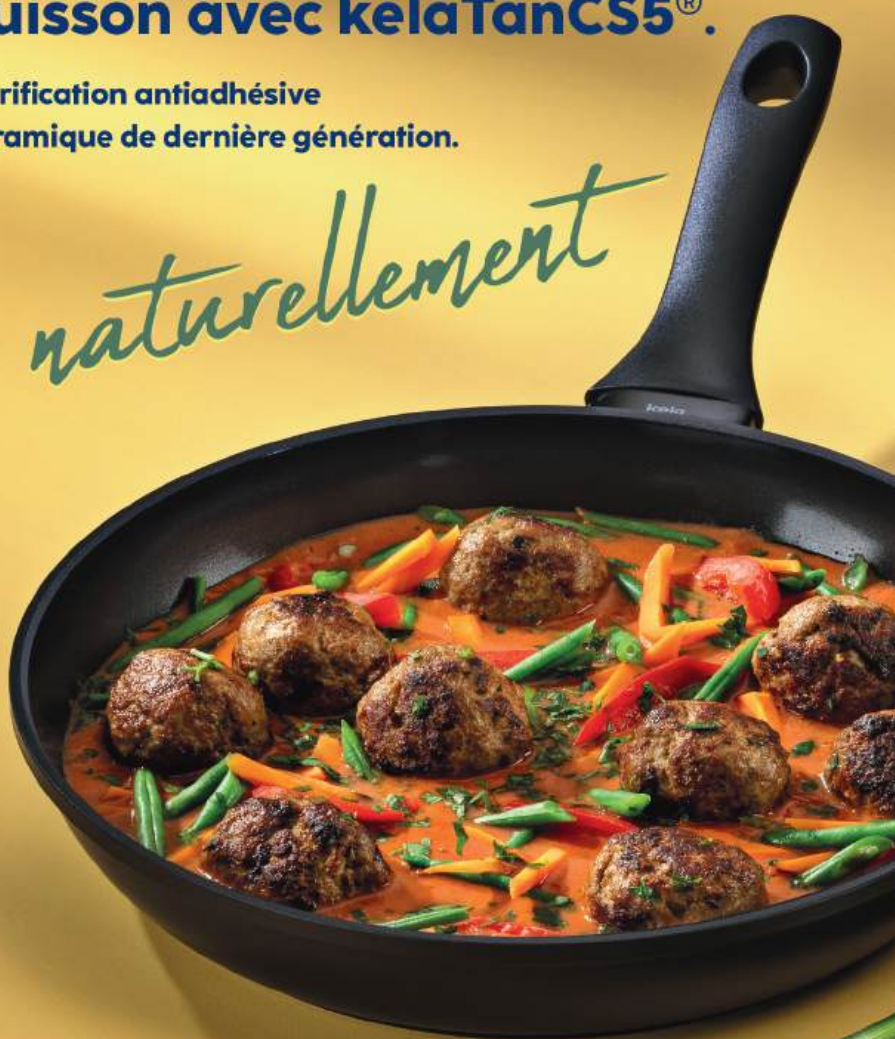
Se sentir bien chez soi.

Atura

Les meilleurs résultats de cuisson avec kelaTanCS5®.

Vitrification antiadhésive
céramique de dernière génération.

Profitez naturellement



100 %
sans PFAS

Résistant
aux rayures

kela France SAS

6, Rue des Bleuets - 54710 Fléville-devant-Nancy - France

P+33 6 07 65 01 88 - kela@kela-france.fr



Air Fryer Double Bac de Nutribullet, avec réglage indépendants des bacs et 8 modes de cuisson pré-réglés (friture, bifteck, poisson, crustacés, volaille, pâtisserie, légumes, déshydrater). Prix public : 179,90 €. The twin drawer airfryer from Nutribullet with independent management of each drawer and 8 pre-set cook modes: Fries, Steak, Fish, Shellfish, Poultry, Bake, Vegetables, Dehydrator). Price to the public: €179.90.

DES MATÉRIAUX NEUTRES POUR GARANTIR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Pour permettre aux consommateurs de cuisiner en toute confiance, certaines marques éliminent progressivement les PFAS de toutes leurs gammes d'ustensiles et d'appareils en optant pour l'utilisation de matériaux naturels et durables tels que l'acier inoxydable, la fonte et l'émail. La mention "sans PFAS" devient un argument marketing. L'abréviation PFAS désigne des produits chimiques qui ont des propriétés imperméabilisantes, antiadhésives et résistantes à la chaleur, qui entrent donc dans le procédé de fabrication du revêtement des poêles ou des casseroles. Or, si à compter du 1^{er} janvier 2026, les PFAS seront interdits dans les cosmétiques, les produits de fart (pour les skis) et la plupart des textiles d'habillement, ce n'est pas le cas pour les ustensiles de cuisine (voir *Offrir International* n°497 en pages 64 à 74).

« Avec l'obsolescence annoncée, néanmoins, des ustensiles contenant des PFAS, nous vendons de plus en plus de poêles en inox 18/10, très résistantes à la corrosion et aux acides », confie Philippe Gelb, directeur général de Beka France. Marque d'ustensiles de cuisson en inox, référence dans les circuits bio, Baumstal a fait son entrée cet automne sur le circuit de détail traditionnel via Beka France. « Ces produits sont également certifiés avec un fort taux d'inox recyclé et certifié. Cela concerne aussi la gamme Cicla de Beka puis viendront rapidement Chef, Maestro et Evolution. » Pour les gammes qui conservent un revêtement (Energy, Pro Induc), là aussi, Beka a choisi d'éliminer les PFAS avec un revêtement céramique. De son côté, Ballarini (groupe Zwilling) travaille depuis trois ans à transférer son offre en revêtement PTFE vers une nouvelle génération de revêtement en céramique, tout en conservant les mêmes propriétés antiadhésives. « Nous faisons ainsi évoluer ces gammes car, même si le consommateur aimerait cuisiner sur de l'inox ou de la fonte, c'est un peu plus compliqué », rappelle Nathalie Chabert. Little Balance mène pour sa part une démarche similaire visant à éliminer tous les PFAS de ses produits avec revêtement antiadhésif, à l'image de ses appareils à raclette : 100 % des produits (une vingtaine) qui arrivent en magasin sont exempts de PFAS. « Depuis le début 2024, nous transformons également en ce sens nos gammes de planchas, de grills et d'airfryers en les équipant d'un revêtement antiadhésif nouvelle génération en micro-céramique ou micro-silicone, sans PFAS », complète Caroline Cadeau, directrice marketing de Little Balance qui promeut deux produits phares : l'airfryer 9 litres Crousty Light Duo et l'appareil à raclette, Happy Connect 2 Meuuuh. La pâtisserie, elle aussi, se libère des PFAS. En septembre, M&Co a ainsi lancé une toute

THE AIRFRYER: A BESTSELLER IN HEALTHY COOKING

In recent months, a new ally has made its way into people's kitchens to help them make varied and balanced meals, with a range of pre-set cook modes and different cooking baskets or drawers. The airfryer is a serious core trend that is replacing traditional ovens in favour of an appliance that is less energy hungry, healthier, digitalised, and easy to use. "It's the leader in this small electrical appliance market for the kitchen, confirms Laurent Cours from Gifam, *The market grew threefold in 2023 (a million appliances were sold), and 1.2 million of them have been sold already during the first nine months of 2024. So the enthusiasm for them is showing no signs of waning, especially in single-person households which account for 1 in 3 households in France.*" There are other cooking methods in vogue too that preserve the vitamins and minerals of the ingredients, and these include low-temperature cooking, steam cooking and pressure cooking. Multi-cooker appliances have seen strong growth to date (+7%), as have rice cookers: +4.6% revenue, +15% by volume (250 000 units sold during the first nine months of 2024). Steam cooking has become more widespread in the large household electrical sector, and steam functionalities are becoming increasingly popular. Once the preserve of high-end products, steam cooking functionalities are more and more prominent now with cook and steam typologies becoming increasingly accomplished, particularly with the introduction of artificial intelligence. "It is not yet obvious in terms of sales as these are not products that people replace on a regular basis. But the product offering is there, and it is gaining some structure," points out Laurent Cours (Gifam).

NEUTRAL MATERIALS TO GUARANTEE FOOD SAFETY

Some brands are gradually shedding all PFAS on their kitchenware and appliance ranges so that consumers can cook with confidence – these are switching to natural and sustainable materials such as stainless steel, cast iron, and enamel. The 'PFAS-free' label has become a sales pitch – the designation PFAS connotes chemical products that have water-proofing, non-stick and heat-resistant properties that are introduced in the manufacturing process at the coating stage of pans and casseroles. As of 01 January 2026, PFAS are banned in cosmetics and on ski wax products as well as most clothing textiles – but not on kitchenware (see



Pour cuisiner avec des quantités d'huile minimales, Lékue a imaginé un pulvérisateur qui assure une répartition uniforme sur les préparations. Un système de diffusion génère un jet fin et réparti en forme d'éventail. Un filtre anti-obstruction empêche l'accumulation d'impuretés dans le mécanisme. Doté d'un système anti-goutte pour une utilisation plus propre et d'un flacon en verre pratique de 150 ml. Lékue has come up with a sprayer that delivers a uniform spray distribution on all dishes, ideal for cooking with small quantities. The diffusion system generates a fine spray that comes out in a fan shape, and the anti-obstruction filter prevents impurities gathering in the mechanism. Also features anti-drop system for cleaner use, and a practical 150ml glass container.

ZWILLING® FRESH & SAVE

*Bon pour votre porte-monnaie.
bon pour la planète !*



*Après 7 jours
de conservation
sans mise sous vide*

*Après 7 jours
de conservation avec
FRESH & SAVE**



Plus d'informations

* Tests effectués par Wessling GmbH, laboratoire indépendant de test pour l'analyse des aliments - sur 8 moitiés d'avocats réfrigérées à 6°.

Retrouvez-nous sur  

ZWILLING. Since 1731.

nouvelle gamme de moules Mastrad, dans une profondeur de gamme inédite, en acier revêtu, et garanti sans PFAS. Le process industriel s'appuie sur une double couche de revêtement antiadhésif Duramax qui assure un démoulage et un nettoyage impeccable.

LE VERRE, MATÉRIAU DE TOUTES LES TRANSPARENCES

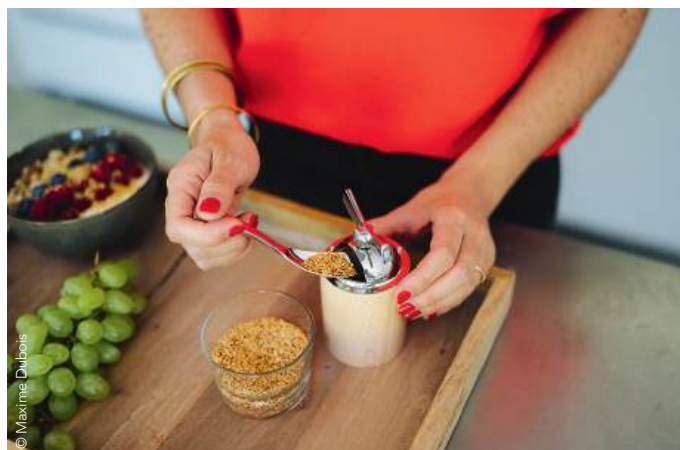
Dans tout cela, quid du matériau verre ? Au-delà des bocaux ou des boîtes de conservation, le verre s'invite de plus en plus sur le créneau de la cuisson. A l'image de M&Co qui, cette année, a présenté sur le salon Ambiente une nouvelle gamme de cuisson en verre sous la marque Belissam : des casseroles et des faitouts conçus en verre borosilicate, matériau inerte offrant de remarquables propriétés de résistance thermique et mécanique. Ceinturés d'une bande en acier inoxydable, ils permettent une préhension sans risque. 100 % recyclables, ces produits résistent à la chaleur et sont compatibles tous feux (y compris sur induction avec un disque relais) et passent au four. « Il y a un réel engouement pour cette transparence que permet le verre », analyse Thibault Houelleu, PDG de M&Co - Belissam. Dans la restauration, la tendance est à « ouvrir » les cuisines pour montrer aux clients ce qu'il s'y passe. Avec les casseroles Belissam, non seulement on montre ce que l'on y fait, mais on montre également ce que l'on y cuisine. Nous misons sur la transparence à tous points de vue. »

LE RÔLE D'INFLUENCEUR DES DÉTAILLANTS

La transparence est le maître-mot sur un marché couvert de bonnes intentions et nimbé de vertus sanitaires et environnementales. Mais souvent encore, en dépit d'une volonté affichée, certains consommateurs hésitent à franchir le pas, par crainte ou par manque d'information. « L'idée est d'aider les consommateurs à prendre en mains ce type de produits pour lever les doutes. Pour cela, nous formons tous nos représentants pour qu'ils puissent accompagner les distributeurs dans leur discours et leur pédagogie vis-à-vis du client final, indique Philippe Gelb (Beka France). Nous devons aider le consommateur à faire ce chemin et à changer ses habitudes. C'est pour cela que nous organisons des animations culinaires en direct chez les détaillants pour que chacun, à



La fermentation améliore la digestibilité et la valeur nutritive des aliments en transformant les sucres complexes en nutriments plus facilement assimilables par l'organisme et en produisant des vitamines et des probiotiques bénéfiques pour la flore intestinale. Ce processus de conservation naturel permet de développer des saveurs spécifiques et complexes appréciées dans de nombreuses cuisines du monde. Ici, set de fermentation Nativo de Gefu (un récipient de 1 l avec couvercle, poids, pilon et pince + livret de recettes). Prix public : 54,90 €. Fermentation improves food digestibility and nutritional value by transforming the complex sugars in the food into nutrients that are more easily absorbed in the body, generating beneficial probiotics and vitamins that support intestinal flora. The natural preservation method is a great way to develop the complex and specific flavours that are acclaimed in a number of food cultures across the world. Shown here is the Nativo fermentation set from Gefu (a 1 l jar with lid, weight, pestle and tongs + recipe booklet). Price to the public: €54.90.



Les graines sont de retour dans les assiettes depuis quelques années. Trésor nutritionnel, celles de lin regorgent de bonnes graisses et sont naturellement sans gluten. Pour en tirer tous les bénéfices, il est essentiel de les moulin juste avant de les consommer d'autant que leur enveloppe n'est pas assimilable par l'organisme. C'est pourquoi Peugeot a créé Isen, un ustensile pour moulin les graines de lin à la minute, préservant ainsi leurs propriétés nutritives et en leur évitant de rancir. Prix public : 99,90 €. Seeds have been back on the menu for a few years now, and flaxseeds are nutritional powerhouses that are full of healthy fats and are naturally gluten-free. To fully enjoy their benefits, it is vital that they are ground right before they are consumed, all the more important as their casing is not absorbed in the body. That's why Peugeot has created Isen, a utensil that will grind flaxseeds right there and then to preserve their nutritional benefits and prevent rancidity. Price to the public: €99.90.

Offrir International n°497 pages 64 to 74). Philippe Gelb, CEO of Beka France, says that "With the announcement of the phase-out of items containing PFAS, we are now selling more and more 18/10 stainless steel pans that are highly resistant to corrosion and acids." Baumstal is a stainless steel cookware brand well-known in organic networks, and made its entry into the traditional retail network in autumn via Beka France. "These products are also certificated as having a good proportion of recycled and certificated stainless steel, which also applies to the Cicla range from Beka. The Chef, Maestro and Evolution ranges will follow soon as well." For product ranges that retain a coating (Energy, Pro Induc) Beka has chosen to stop using PFAS too, opting for a ceramic coating. Ballarini (Zwilling group) has been working for three years to switch its PTFE coated pieces over to a new generation of ceramic coatings without sacrificing the non-stick properties. "We are, therefore, evolving these ranges - while the consumer would prefer to cook with stainless steel or iron, it's a bit more complicated than that," says Nathalie Chabert. Over at Little Balance, similar moves to eliminate all PFAS from their products are under way with the use of a non-stick coating, rather like its raclette machines:

100% of the products (twenty or so) that are in stores are PFAS-exempt. "Since early 2024, we have also been making those same moves with our ranges of planchas, grills and airfryers by giving them a next-generation non-stick coating of micro-ceramic or

La nouvelle lunch box encastrable Umami, distinguée par le prix du design Red Dot, est l'alliée des pauses déjeuner équilibrées. Prix public à partir de 34,99 €. The new stackable Umami lunch box, distinguished with the Red Dot design prize, is a great ally for well-balanced lunch breaks. Prices to the public from €34.99.





RÊVE, DÉSIRE, AGIS.

Ambiente - Frankfurt

07-11 février 2025 | Hall 12.1 - Stand E73



IVV ITALIA s.r.l.

Lungarno Guido Reni, 60 | 52027 San Giovanni Valdarno (AR) Italy
Tel. +39 055 944444 | www.ivv1952.it | info@ivv1952.it



En limitant l'oxydation et la prolifération bactérienne, la mise sous-vide est un moyen efficace de conserver les aliments plus longtemps, tout en minimisant la perte de leurs propriétés organoleptiques et nutritionnelles. Ici, pompe et set de conservation Sous-Vide de Pebbly. Prix public : 99 € (4 boîtes en verre + pompe). *Vacuum storage is an effective way of preserving ingredients for longer by its limiting of oxidation and bacterial proliferation, while also minimising loss of the food's organoleptic and nutritional properties. Shown here is the Sous-Vide pump and preservation set from Pebbly. Price to the public: €99 (4 glass boxes + pump).*

l'usage, puisse mieux appréhender ce changement. » Et des changements, il y en aura d'autres avec des matériaux innovants, toujours plus performants, écologiques et non-toxiques, et des appareils toujours plus connectés et intelligents. ●

NB : Source des chiffres sur les évolutions des ventes : NielsenIQ – GfK.



La gamme Metal Shock de Pika, marque spécialiste des solutions de conservation créée par Warmcook en 2017, se compose de boîtes alimentaires en inox dotées d'un couvercle en verre trempé ultra-résistant. Compatibles avec le four, le four à micro-ondes et le congélateur, elles sont conçues pour accompagner son utilisateur au quotidien, de la préparation au service en passant par la conservation. Prix public : 49,70 € le set de 2 boîtes + pompe manuelle + valves. *The Metal Shock range from Pika, the food preservation solutions specialist created by Warmcook in 2017, comprises stainless steel food containers with an ultra-resistant tempered glass lid. The containers are compatible with use in the oven, microwave and freezer and are designed to support users as they prepare, serve and preserve food on an everyday basis. Prices to the public: €49.70 for the set of 2 boxes + manual pump + valves.*

La collection Smart Cuisine et ses déclinaisons (Trianon, Diwali, Carine, Wavy) comporte une panoplie de plats à four ainsi que des ramequins et des plats à flan en verre opale. Des alliés de la cuisine saine dans la mesure où le verre est un matériau inerte, neutre et hygiénique : sa surface lisse et non poreuse empêche la prolifération des bactéries. Prix public : 7,10 € le plat Carine 21 x 13,5 cm. *The Smart Cuisine collection and its variants (Trianon, Diwali, Carine, Wavy) comprise an array of oven dishes, ramequins, and opal glass flan dishes. These are handy items for healthy cooking as glass is an inert, neutral and hygienic material, and the smooth non-porous surface prevents bacterial proliferation. Prices to the public: €7.10 for the 21 x 13.5 cm Carine dish.*



micro-silicon, with no PFAS," adds Caroline Cadeau, marketing director at Little Balance where she promotes two flagship products: the 9 litre Crousty Light Duo, and the raclette machine the Happy Connect 2 Meuuuh. Pâtisserie items are also going PFAS free, and in September M&Co launched a brand new range of Mastrad moulds, expanding the range to an unprecedented extent with pieces in coated steel, and a PFAS-free guarantee. The industrial process makes use of a double layer of Duramax non-stick coating that delivers impeccable turning out and cleaning performance.

GLASS: A FULLY TRANSPARENT MATERIAL

Bearing all that in mind, what of glass? Aside from food preservation containers and jars, glass is making its way into the cookware sector to an increasing extent. M&Co presented this year a new glass cookware range at the Ambiente show under the Belissam brand: these are casserole and stewing dishes made of borosilicate glass, an inert material that features remarkable mechanical and thermal resistance properties - and the stainless steel band means they can be gripped without risk. The products are 100% recyclable, are heat resistant, and are compatible with all heat sources (including induction, with a convertor disc) and will go in the oven. *"There's real enthusiasm for the transparency that you get with glass,"* says Thibault Houelleu, CEO of M&Co – Belissam, *In catering, there is a trend of opening up the kitchen to show customers what is going on there. With Belissam casserole cookware, we are not just showing people what we do, we're also showing them what we cook. We focus on transparency of every kind."*

RETAILERS IN THE ROLE OF INFLUENCERS

Transparency is the watchword in a marketplace brimming over with good intentions and bursting with environmental and hygiene upsides. Even so, some consumers are reluctant to take the plunge through either lack of information or nervousness, however keen they might say they are. *"The idea is to encourage consumers to pick up and handle this kind of product to help them dispel any doubts. We are training all our representatives to make that happen so that they can support distributors in their sales conversations and consumer education aimed at the end-user,"* points out Philippe Gelb (Beka France), *We need to be helping consumers onto that pathway and change their habits. That's why we are running cooking-focussed events live at retailers so that everyone can better assimilate that change as the products are used."* Other changes are on the way too, with innovative materials whose performance keeps on improving that are non-toxic and environmentally friendly, and devices that are ever more intelligent and connected. ●

NB : Source of figures on sales developments: NielsenIQ – GfK.

MILANO HOME

your way of living

January 23-26, 2025,,
Fiera Milano (Italy)

Come to **Milano Home**, the reference point for independent retailers and interior designers looking for original, innovative, and high-quality objects and furniture.

"reserved for industry professionals"

En collaboration avec

madeinitaly.gov.it



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

ITFA®

ITALIAN TRADE FAIR
22 - Aggregato di 12 professioni, aziende e
intermediari per la promozione delle imprese italiane

Sous le patronage de



Regione
Lombardia



Comune di
Milano

Associé à



it-ex
ITALIAN
EXHIBITION
OF INTERNATIONAL
EXHIBITION



FIERA MILANO

