

# USTENSILES DE CUISSON : LE POINT SUR LES REVÊTEMENTS, NOUVEAUX OU NON...

**Si à date le PTFE reste autorisé dans son application sur les ustensiles culinaires, un nombre croissant d'acteurs se tournent vers des solutions alternatives tandis que d'autres accentuent leur stratégie en faveur des poêles et des casseroles non revêtues. Dans tous les cas de figure, le marché se révèle prospère cette année pour la catégorie.**

■ Par/by Sophie Komaroff

**E**n préambule, un bref rappel de contexte : les PFAS (substances per- et polyfluoroalkylées, surnommées "substances éternelles" en raison de leur persistance dans l'environnement) sont sous la loupe de la Commission européenne depuis plusieurs mois, leur utilisation dans de multiples produits soulevant des inquiétudes quant à leur impact sur l'environnement et la santé humaine. Dans le cadre du pacte vert pour l'Europe, des travaux d'évaluation et de surveillance dont la date de remise n'est pas encore connue, sont en cours. Avec pour objectif une suppression progressive de l'utilisation des PFAS en Europe à l'horizon 2030. Parmi ces substances, le polytétrafluoroéthylène (PTFE) qui procure le caractère antiadhérent des ustensiles qui en sont revêtus. Par ailleurs, les PFAS ont fait la une de l'actualité en avril dernier. Les députés ont adopté une proposition de loi visant à réduire l'exposition à ces substances chimiques, mais en excluant les ustensiles de cuisine revêtus de PTFE. En clair, le PTFE reste donc à date autorisé en France et en Europe dans son application relative aux ustensiles culinaire. Pour l'heure, aucune alerte spécifique n'a été émise concernant son utilisation dans les ustensiles de cuisson dans des conditions normales d'utilisation.

## UNE CATÉGORIE QUI REPREND DES COULEURS

Les acteurs de la filière sont unanimes : la dynamique est au rendez-vous en 2024 sur le marché des ustensiles de cuisson, tous revêtements et acier inoxydable confondus. « Alors qu'il oscillait entre -3 % et -4 % en

**B**y way of introduction, PFAS (per and polyfluoroalkyl substances, often referred to as 'forever chemicals' because of their high persistence in nature), have been under the microscope of the European Commission for several months, as their use in many products is causing concern because of their impact on the environment and human health. Evaluation and monitoring work is ongoing around PFAS as part of the European Green Deal - though the implementation date is not yet known. The aim is to gradually remove PFAS use in Europe by 2030. One of those substances is Polytetrafluoroethylene (PTFE), which is what makes cookware utensil coatings non-stick. PFAS was also in the news in April: elected officials adopted a proposed law designed to reduce exposure to these chemical substances, though that excludes cookware utensils coated with PTFE. Basically, PTFE remains permitted in France and Europe for the time being when used on cookware, and no specific alert has been issued as things stand around its application on cookware when used normally.

## A CATEGORY THAT TAKES ON SOME COLOUR

Everyone in the industry is agreed on one thing: the cookware utensil market in 2024 is steaming ahead nicely in respect of all stainless steel and coated products. A pleased Alexis De Nazelle, marketing manager for cookware and kitchenware at SEB France Group, comments that "While the market oscillated between -3% and -4% and was mainly stable in January-February 2024, it has grown +12% by value since

# COOKWARE: THE LATEST ON COATINGS, NEW OR OTHERWISE...

**PTFE is allowed for cookware utensils for the time being – but a growing number of cookware manufacturers are turning to alternative solutions, while others are focussing their strategy more towards non-coated pans and casseroles. In any case, the market is looking good this year for the category.**



Le Creuset se lance à son tour sur le marché des ustensiles de cuisson revêtus céramique. Disponible depuis le 2 septembre dernier, la gamme Anti-adhérent Essentiel Céramique est dotée d'un cœur en aluminium qui assure une répartition uniforme de la chaleur sans point de surchauffe. La promesse de la marque concernant son revêtement ? Une surface qui n'attache pas, compatible avec le lave-vaisselle et résistante aux rayures. Formes disponibles : poêle, sauteuse, wok, faitout, poêle wok, sauteuse provençale, sauteuse à bords droits et casseroles. Garantie : 10 ans. Prix publics : de 105 € à 195 € l'unité. Le Creuset is launching ceramic-coated cookware: the Non-stick Essentiel Céramique range features an aluminium core that delivers uniform heat distribution with no hot points. What's the brand promise around its coating? A surface that does not stick, that is dishwasher-compatible, and is scratch-resistant. Items available: shallow frying pan, saucepan, wok, stockpot, Provençal frying pan, braising pan, and casserole dish. Guarantee: 10 years. Prices to the public: from €105 to €195 per piece.

2023, et qu'il était plutôt stable en janvier-février 2024, le marché connaît une progression de + 12 % en valeur depuis mars-avril, et + 5,5 % en volume depuis le début de l'année, avec une croissance de toutes les catégories et de tous les revêtements (PTFE, céramique, inox...), se réjouit Alexis De Nazelle, marketing manager cookware kitchenware Groupe SEB France. La filiale France de Beka Cookware enregistre pour sa part une progression de 15 à 20 % cette année, et chez De Buyer, les volumes de ventes des ustensiles en inox et en acier connaissent chacun une croissance comprise entre 20 % et 30 %, pour ne citer qu'eux. Cette performance du marché s'explique certes par un retour à une année plus classique en termes de ventes comparée à une année 2023 morose pour le marché, mais pas seulement. Un autre phénomène entre en ligne de compte. « Dans le renouvellement des ustensiles de cuisine, il y a plusieurs cas de figure, observe Alexis De Nazelle. Soit le consommateur est satisfait du revêtement PTFE et continue à acheter les produits qui en contiennent. Soit il souhaite renouveler son équipement mais veut changer de revêtement. Enfin, il y a aussi une catégorie de consommateurs, environ 20 % des Français, qui, PFAS ou non, recherchent des produits à conception écoresponsable, avec des matériaux renouvelés et une empreinte RSE plus favorable et qui, de fait, s'orientent sur des produits tels que ceux revêtus de céramique. »

March-April, and +5.5% by volume since early 2024 with growth in all categories and all coatings, including PTFE, ceramic and stainless steel." The France arm of Beka Cookware has seen growth of 15% to 20% this year, and over at De Buyer sales of steel and stainless steel items have all enjoyed growth between 20% and 30%, to cite just those two brands. "The consumer may well be happy with PTFE coatings and continue to buy products with PTFE, but may just as well want to renew cookware pieces but with different coatings. There's also the consumer category that – PFAS or not – is looking for environmentally responsible design. That category covers about 20% of French people. They will opt for updated materials and a more favourable CSR footprint and will, therefore, turn to products like ceramic-coated ones." So are consumers now staying away from PTFEs? No, says Alexis De Nazelle (SEB Group). "The reality, as attested by the sales, is that consumers are still buying PTFE-coated items, he emphasises, For many years, 50% of purchases of casserole dishes, stew pots and cooking pots were non-coated stainless steel, so frying pans are really the hot button items. For them in particular, PTFE coatings have enjoyed 12% growth since January and +16% growth since March, which underlines the appeal of the coating to consumers as confirmed by the scientific work undertaken by various related organisations including the WHO, the

Le PTFE est-il pour autant boudé des consommateurs ? La réponse est non, selon Alexis De Nazelle (Groupe SEB). « Dans les faits, les ventes l'attestent, les consommateurs continuent à acheter des ustensiles revêtus PTFE, souligne-t-il. Depuis de nombreuses années, les casseroles, les faitouts et les marmites sont achetées à 50 % en inox non revêtu, c'est donc sur les poêles que se concentre le sujet. Et sur ce produit spécifiquement, le revêtement PTFE est en croissance de 12 % depuis le mois de janvier et + 16 % depuis le mois de mars, confortant l'attrait des consommateurs sur ce revêtement, approuvé par les travaux scientifiques des différentes instances (OMS, Autorité européenne de sécurité des aliments et la Food and Drug Administration, etc.) qui l'estiment non nocif pour le consommateur. » Le dynamisme du segment cookware du Groupe SEB est aussi à mettre sur le compte de la reprise des opérations commerciales de recyclage d'ampleur dont la finalité est la reprise de poêles en aluminium en échange de bons d'achat et qui représentent pratiquement deux millions de produits récupérés depuis 2012. Outre que le fait que chacune de ces opérations dynamisent les ventes de Tefal et stimulent le marché, celles-ci procurent au groupe un gisement non négligeable en termes de sourcing de matières.



Nouvelle gamme Energy céramique chez Beka, en fonte d'aluminium recyclé revêtu céramique. Références disponibles : poêles à frire (ø 20, 24, 26, 28 et 32 cm), grilllette carrée 28 cm, crêpières (ø 25, 28 et 30 cm), poêle à poisson (34 x 23 cm), poêle wok ø 30 cm. Prix publics compris entre 39 € et 69 € l'unité. | New ceramic range at Beka, in ceramic coated recycled cast aluminium. Items available: frying pans (ø 20, 24, 26, 28 and 32 cm), square grid - 28 cm, crêpe makers (ø 25, 28 and 30 cm), fish pan (34 x 23 cm), ø 30 cm wok. Prices to the public between €39 and €69 a piece.



La nouvelle collection Desideria (Groupe SEB) présente un corps fabriqué en aluminium 100 % recyclé revêtu en céramique Inoceram qui est, selon la marque, 20 fois plus robuste que son revêtement antiadhésif classique, résistant aux ustensiles en métal, aux frottements et aux taches. Garantie : 5 ans. Prix public à partir de 54,99 €. | The new Desideria collection (SEB Group) presents a body made of 100% recycled aluminium coated with Inoceram ceramic that, says the brand, is 20 times more robust than its traditional non-stick coating and is resistant to metal utensils, stains and friction. Guarantee: 5 years. Price to the public from €54.99.

European Food Safety Authority and the Food and Drug Administration who consider PTFE to be non-harmful to the consumer." The dynamism of the cookware segment at the SEB Group should also be factored into the sizeable business recovery, which culminated in the promotion whereby aluminium pans were exchanged for vouchers, accounting for almost two million products recovered since 2012. Aside from the fact that these initiatives energised Tefal sales and stimulated the market, the Group got itself a significant source of materials.

Over at Cristel and De Buyer, ceramic coatings are being carefully considered. Non-coated cookware has been at the forefront of what they do for decades, but for now PTFE remains the only coating in the catalogue, like other brands. "At last, we can get an overview around sol-gel coatings [ed. note – ceramics], explains De Buyer marketing director Sophie Hesse. And our messaging has never been about saying that you can cook everything in a non-stick pan, though we recommend having one in your kitchen cookware set for slow and gentle cooking. In the event that a law is passed prohibiting PTFE, we are ready for that. We are looking carefully at other options, and are thinking about certification as we want to formulate the high-quality coating promise into something concrete. That coating would, of course, be food-compatible and would last a long time."

Cristel is likewise looking carefully at the topic. The manufacturer is presently focussing its messaging around learning to cook using stainless steel – the ultimate gauge of reliability and durability – as it has done for four decades. "The only alternative that we presently suggest is to

FRANCE 1887

**GOBEL**<sup>®</sup>

rien ne remplace  le fait main



Gobel renforce son engagement environnemental en faisant le choix de passer ses moules antiadhérents **SANS PFAS**, sans modification de leurs propriétés antiadhérentes de haute qualité.

[www.gobel.fr](http://www.gobel.fr)



Chez Cristel ou De Buyer, où le revêtement céramique est considéré avec prudence et pour qui le cheval de bataille est l'ustensile non revêtu depuis des décennies, le PTFE reste pour l'heure le seul revêtement au catalogue, au même titre que d'autres marques. « *Nous avons finalement peu de recul concernant les revêtements sol-gel [céramiques, N.D.L.R.], fait valoir Sophie Hesse, directrice marketing de De Buyer. Et notre message n'a jamais consisté à dire que la poêle antiadhésive est l'ustensile à tout faire, même si nous recommandons d'en avoir une dans sa batterie de cuisine pour les cuissons douces. Néanmoins, si aucune loi n'interdit le PTFE, nous nous préparons à un éventuel changement. Nous étudions donc d'autres pistes et nous sommes sur ces sujets de qualification, car nous voulons formuler la promesse d'un revêtement qualitatif, compatible avec le contact alimentaire bien entendu, et durable dans le temps.* »

Chez Cristel, le sujet est également à l'étude. Pour l'heure et ainsi qu'il le fait depuis une quarantaine d'années, le fabricant axe son message sur l'apprentissage de la cuisson dans l'inox, gage ultime de durabilité et de fiabilité. « *La seule alternative que nous conseillons aujourd'hui, c'est d'apprendre à cuisiner dans l'inox, d'autant qu'il est possible d'y cuire pratiquement tout, y compris sans matière grasse, martèle Damien Dodane, directeur général délégué de Cristel. Sans oublier que nos ustensiles en inox sont garantis à vie !* »

### LA QUÊTE DE SOLUTIONS ALTERNATIVES

D'autres acteurs ont déjà amorcé le virage, au profit des revêtements sol-gel (à base de verre et de silice) dits céramiques qui ne sont pas à proprement parler nouveaux, notamment représentés par The Cookware Company, mais dont il est impossible de ne pas remarquer l'arrivée massive sur le marché depuis quelques mois.

« *Anticipant les changements réglementaires à venir et soucieux de répondre dès maintenant à la demande des consommateurs, Lacor a d'ores et déjà commencé à intégrer à son catalogue deux batteries de poêles sans PFAS, une en inox et une en aluminium* », illustre pour sa part Christophe Decanter, directeur commercial Lacor France. Ainsi, les nouvelles gammes Cuisine (inox 18/10) et Vukan (aluminium de haute qualité) sont dotées du revêtement antiadhésif en céramique PPG Fusion pro nouvelle génération 100 % PFAS free.



Fabriquées en inox 18/10, les poêles Cuisine de Lacor (ø 20, 24 et 28 cm) disposent d'un revêtement antiadhésif en céramique PPG Fusion Pro nouvelle génération 100% PFAS free, exempt de matériaux toxiques et lourds, de solvants et de produits chimiques. Existe également en inox non revêtu. Prix public : à partir de 34 € (non revêtue) et 39 € (revêtue). Made of 18/10 stainless steel, the Cuisine pans from Lacor (ø 20, 24 and 28 cm) have a 100% PFAS-free non-stick ceramic next-generation PPG Fusion Pro coating that contains no heavy or toxic materials, solvents or chemical products. Also available in non-coated stainless steel. Prices to the public: from €34 (non-coated) to €39 (coated).

*learn to cook using stainless steel, noting that you can cook almost anything with it including fatty foods,* emphasises Damien Dodane the Co-CEO of Cristel, *Not forgetting that our stainless steel cookware has a lifetime guarantee!*"

### A QUEST FOR ALTERNATIVE SOLUTIONS

Other companies have already embarked upon the journey, to the benefit of sol-gel coatings that are glass and silica-based (in other words ceramics) - these are not strictly speaking new. The Cookware Company is notable among these entities - and there is no ignoring the huge arrival of these items on the market in the last few months.

*"Lacor is anticipating future regulatory changes and is keen to respond to consumer demand right away. We have already begun to integrate two PFAS-free pan ranges into the Lacor catalogue, one range being in stainless steel and one in aluminium,"* says Christophe Decanter, commercial director at Lacor France. The new ranges Cuisine (18/10 stainless steel) and Vukan (high quality aluminium) have 100% PFAS-free next generation PPG Fusion ceramic non-stick coating. The SEB Group has also gone down the diversification route for its items with



Les poêles à frire Multiline de Demeyere sont dotées d'un fond InductoSeal hautement conducteur ou et ont reçu le traitement Silvinox, exclusif des surfaces en inox breveté par le laboratoire Demeyere, qui consiste à purifier l'acier inoxydable 18/10 en éliminant le fer et les impuretés de la surface. The Multiline frying pans from Demeyere feature the highly conductive InductoSeal base or have received the Silvinox treatment, an exclusive treatment for patented stainless steel surfaces from the Demeyere laboratory that consists of purifying 18/10 stainless steel by eliminating the iron and the surface impurities.

## PATISSE CAPITALISE SUR SES SOLUTIONS ALTERNATIVES AUX PFAS

Fabricant de moules à pâtisserie depuis 1989, Patisse propose une grande variété de matériaux dans la constitution de ses moules et « a toujours intégré dans son catalogue des alternatives aux moules revêtus car la demande ne date pas d'aujourd'hui », souligne la marque.

Ces solutions alternatives sont au nombre de 4, et présentent un point commun : elles disposent d'un revêtement naturel ne nécessitant aucun ajout de revêtement chimique : Professional (photo), la gamme inspirée des professionnels, constituée d'aluminium anodisé ; Premium, des moules à pâtisserie en acier émaillé, héritage de la tradition pâtissière d'antan ; Fer blanc, des moules à l'état brut qui montent très vite en température, utilisés en pâtisserie depuis longtemps ; Tôle bleuie, une référence adoptée par les boulangers et les pâtisseries. Patisse capitalise ainsi sur son offre de matériaux durables et travaille en parallèle sur une nouvelle génération de revêtement pour ses moules en acier revêtu.



## PATISSE CAPITALISES ON ALTERNATIVE SOLUTIONS TO PFAS

Patisse has been making bake moulds since 1989, and uses a wide variety of materials in their construction, having "always featured in its catalogue alternatives to coated moulds, as the demand goes back some way," emphasises the brand.

There are 4 alternative solutions and all have something in common: they feature a natural coating that does not require any kind of chemical additional coating.

The Professional range (photo) is inspired by professionals and comprises anodised aluminium; Premium comprises enamelled steel baking moulds that are a heritage of traditional patisseries from the past; Fer blanc are raw-state moulds whose temperature rise is swift and these have been used in baking for a long time; and Tôle bleuie moulds are used by bakers and patisserie makers. Patisse is making the most of its durable materials offering,

and alongside that is working on a new generation of coatings for its coated steel moulds.



Avec son revêtement QXR, Woll propose une solution alternative aux PFAS : QXR est une finition résistante fabriquée à partir de quartzite naturel. « Et elle n'a rien à envier à l'effet antiadhésif des ustensiles de cuisine contenant des PFAS, fait valoir la marque. Combinée à nos cristaux de diamant intégrés, la nouvelle série Eco Lite QXR atteint en outre une robustesse inégalée. Quant à sa surface ultra-rugueuse, si caractéristique des produits Woll, elle génère des sucs de cuisson qui rendent les plats uniques. » With its QXR coating, Woll offers an alternative solution to PFAS: QXR is a finish that is resistant and is made from natural Quartzite. "That coating in no way falls short of the non-stick cookware that contains PFAS, points out the brand, Combined with our integrated diamond crystals, the new Eco Lite QXR series also features unachieved robustness. Its ultra-coarse surface, so characteristic of Woll products, generates cooking juices that render dishes unique."

Le Groupe SEB a également pris le chemin de la diversification de ses revêtements depuis plus de dix ans sur la céramique et l'inox, et encore récemment avec sa gamme écoconçue Renew (Tefal) lancée en 2023. Fabriquée en France, cette dernière se compose de poêles et de casseroles en aluminium 100 % recyclé et équipée du revêtement céramique antiadhésif exclusif Inoceram.

stainless steel and ceramic coatings, and more recently with its eco-designed Renew (Tefal) range launched in 2023. The Renew range is made in France and comprises 100% recycled aluminium pans and dishes with exclusive Inoceram non-stick ceramic coating.

"For cooking the most delicate ingredients like fish and eggs, Lagostina – a brand that specialises in making stainless steel cookware – is heavily focussed on offering a selection of non-stick products made with PTFE and, since September, in ceramic," adds Claire Gaudin, the premium brand product manager at SEB France Group.



Nouveauté chez Ballarini, les poêles à manche amovible en aluminium revêtu Torre. Certifiées sans PFAS, elles sont dotées d'un revêtement antiadhésif en céramique Ceraforce. Utilisable au four sans poignée jusqu'à 230°C. Prix publics : de 24,95 € à 149 €. New at Ballarini are the Torre pans in coated aluminium with removable handles. Certificated PFAS-free, they feature Ceraforce ceramic non-stick coating. Will go in the oven without the handles up to 230°C. Price to the public: from €24.95 to €149.

« Pour la cuisson des aliments les plus délicats tels que le poisson ou les œufs, Lagostina, marque spécialisée dans la fabrication d'ustensiles en inox, a à cœur d'offrir une sélection de produits antiadhésifs : en PTFE ou – depuis septembre dernier – en céramique », ajoute pour sa part Claire Gaudin, chef de produit marques premium Groupe SEB France.

« La céramique connaît un réel essor depuis 2023, avec une croissance de l'ordre de 180 %, souligne Alexis De Nazelle (Groupe SEB). Aujourd'hui, 8 consommateurs sur 100 achètent une poêle revêtue céramique. Avec 55 % de parts de marché sur la céramique ces derniers mois et encouragés par les retours positifs de nos clients, nous accélérons sur ce segment. » En ce deuxième semestre, Tefal dévoilera Renew Black, une céramique noire et non grise, plus premium, et annonce une actualité forte en la matière en 2025.

La marque Beka a pour sa part réorienté sa stratégie en annonçant cette année que tous ses nouveaux développements seraient dorénavant exempts de PFAS. « Nous proposons encore quelques références très spécifiques avec du PTFE, mais tous nos produits en aluminium passent en revêtement céramique », explique Philippe Gelb, directeur général de Beka France. Une décision qui n'a pas été prise à la légère compte-tenu des revers que les marques ont connu avec ce revêtement il y a une dizaine d'années. « Nous avons attendus d'être satisfaits de la solution avant de nous engager sur cette voie, reconnaît Philippe Gelb. Il nous fallait être absolument certains de la qualité et de la durabilité, désormais apportées par la neuvième génération de céramique. Nous travaillons avec les deux fournisseurs avec lesquels nous avons le plus de recul, et nous appliquons un revêtement en deux couches pour garantir la longévité de son pouvoir antiadhésif. Et nous restons sur des tarifs similaires à ceux des ustensiles en PTFE. Nous sommes en revanche moins convaincus de la pertinence du revêtement céramique sur l'inox, aussi nous choisissons de proposer uniquement du non revêtu sur ce segment. »



Fidèle à sa stratégie d'innovation, la marque Little balance n'attend pas elle non plus l'évolution de la réglementation pour se pencher sur des solutions alternatives au PTFE.

La marque propose désormais dans son catalogue petit-électroménager 30 références dont le revêtement, à base de microcéramique ou microsilicone, est exempt de PFAS. C'est notamment le cas de la gamme de cuisson Airfryer, et de la nouvelle génération des appareils à raclette les Meuuuh, et de cinq nouveaux produits dans la catégorie planchas et grill. Ici, Gril viande Electronic Grill, 2 plaques indépendantes amovibles, revêtement microcéramique sans PFAS. Prix public : 120 € : Faithful to its innovation strategy, Little balance is not hanging around waiting for the legal framework to change either, and is leaning towards alternative solutions to PTFE. The brand now offers, in its small household electricals catalogue, 30 items whose coating is PFAS-free and based on micro-ceramic or micro-silicone. That is particularly the case with the Airfryer cook range and the next generation of raclette machines the Meuuuh as well as five new products in the plancha and grill catalogue. Shown here is the meat Electronic Grill with 2 autonomous removable plates, and PFAS-free micro-ceramics. Price to the public: €120.

“Ceramics has been doing really well since 2023, with growth in the order of 180%, emphasises Alexis de Nazelle (SEB Group), These days, 8 out of a 100 consumers are buying a ceramic-coated pan. With 55% of market share in ceramic in recent months and encouraged by the positive feedback from customers, we are accelerating in the segment.” In the second year-half, Tefal unveiled Renew Black in ceramic that is black not grey and of a more premium quality, with big news due around that in 2025.

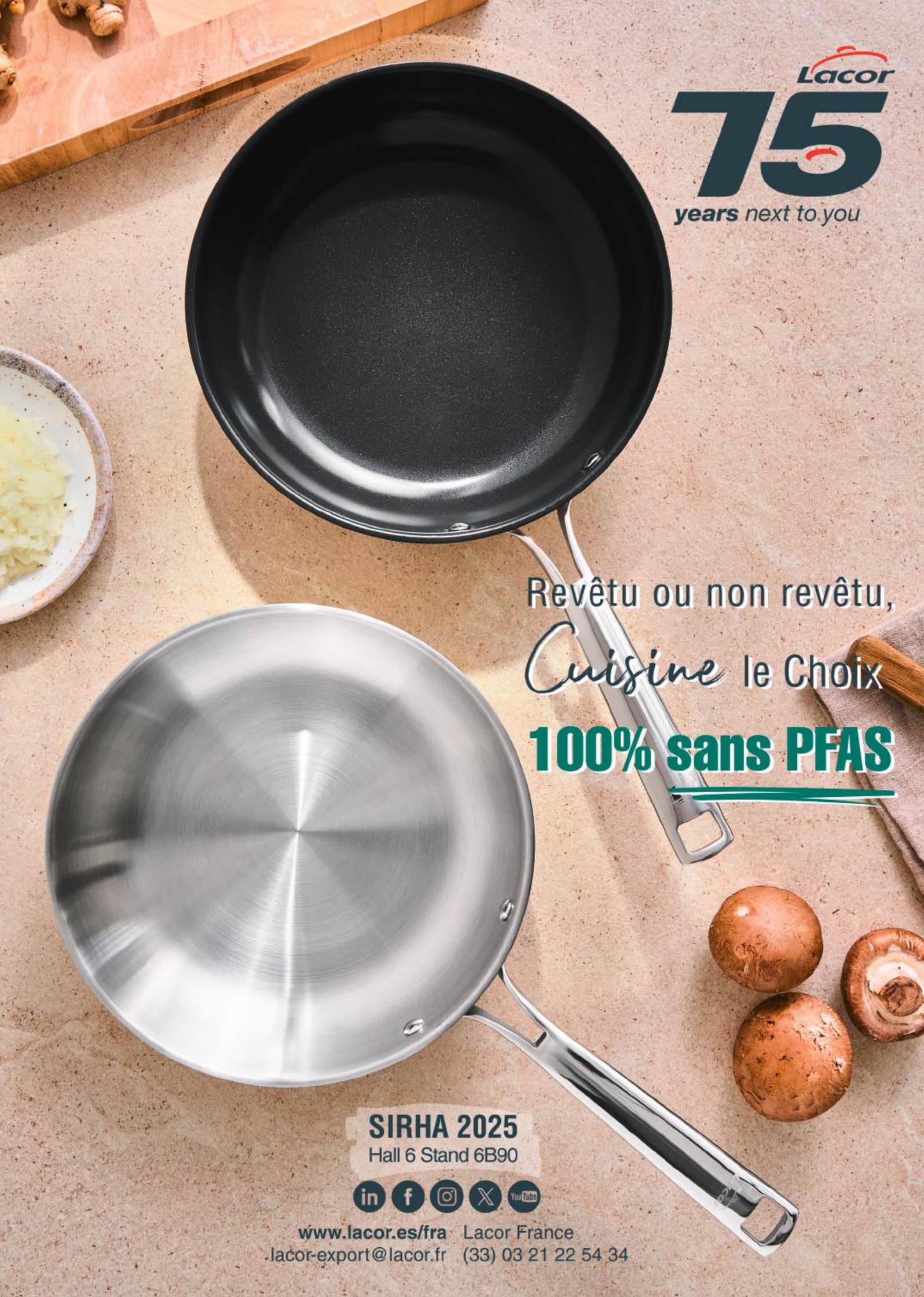
Beka has reorientated its strategy, announcing this year that all new product developments will now be PFAS-free. “We still sell a few very specific pieces with PTFE, but all our aluminium products are being



La batterie de cuisine en inox Pure est la dernière-née de la marque Zwilling. Formulée sans PFAS, son fond à 3 couches (2 en en acier inoxydable et cœur en aluminium) permet une répartition rapide et uniforme de la chaleur. Le revêtement extérieur en céramique lui confère un design ultramoderne. Prix public à partir de 89,95 €. : The Pure kitchen range is the latest creation from Zwilling. Formulated as PFAS-free with a 3-ply base (2 in stainless steel with an aluminium core) for rapid and uniform heat distribution. The exterior ceramic coating confers upon it an ultramodern design. Price to the public from €89.95.



À l'heure où certains consommateurs se tournent vers des ustensiles de cuisine plus naturels, la marque turque Lava (distribution : Home & Table) positionne le revêtement en émail de ses ustensiles en fonte comme un choix durable et gage de performance. Inerte, l'émail présente en effet une surface lisse qui facilite la cuisson ainsi que le nettoyage, tout en protégeant durablement la fonte de l'oxydation. : At a time when some consumers are turning to more natural kitchenware, the Turkish brand Lava (distribution: Home & Table) positions the enamel coating of its cast iron items as a durable choice and a gauge of good performance. Enamel is inert, and presents a smooth surface that makes cooking and cleaning easy while also protecting the cast iron from oxidation on a long-term basis.



Lacor  
**75**  
years next to you

Revêtu ou non revêtu,

*Cuisine* le Choix

**100% sans PFAS**

**SIRHA 2025**

Hall 6 Stand 6B90



[www.lacor.es/fra](http://www.lacor.es/fra) Lacor France  
[lacor-export@lacor.fr](mailto:lacor-export@lacor.fr) (33) 03 21 22 54 34



Nouveau set multi-usages Colorama de Menastyl, conçu pour les viandes, les rôtis, les poissons, les plats mijotés, les gratins, les fritures, les légumes vapeur, des tartes, des gâteaux, la stérilisation de bocaux, etc. Corps en aluminium, revêtement céramique (couche primaire + couche de finition). Coloris disponible : céladon, magenta, safran, crème, noisette et olive. Prix public : 129,95 €. *New multi-usage Colorama set from Menastyle, designed for meat, roasts, fish, simmered dishes, gratins, fried foods, steam-cooked vegetables, tarts, cakes, and sterilisation of jars. Aluminium body, ceramic coating (primary layer + finishing layer). Colours available: celadon, magenta, saffron, cream, hazelnut brown, olive. Price to the public: €129.95.*

Chez Gobel (groupe Louis Tellier), la réflexion sur une solution alternative au PFAS a débuté il y a trois ans pour aboutir en 2024 à une démarche PFAS free, avec l'introduction d'un nouveau revêtement. « Notre premier métier est de fournir le CHR et les collectivités : nous répondons donc à des exigences strictes en matière de traçabilité sur le produit et les matériaux, rappelle Mickaël Gouin, directeur commercial et marketing du groupe Louis Tellier. Et même si notre revêtement PTFE nous donne satisfaction car son innocuité est avérée, nous avons commencé à étudier le sujet de l'antiadhérent sans PFAS il y a trois ans. » En 2022, Louis Tellier change d'actionnaires (Sparring capital et Bpifrance) ; déjà



Moule à pâte long uni, à charnière - fond démontable (400 x 80 x 80 mm) antiadhérent sans PFAS, Gobel. Prix public : 62,20 €. *Plain long pâté mould, hinged - removable base (400 x 80 x 80 mm) non-stick, PFAS-free, Gobel. Retail price: €62.20.*

switched to ceramic coating," explains Philippe Gelb, CEO of Beka France. That decision was not taken lightly, given the setbacks experienced by brands with that coating a dozen years ago. "We were expecting to be happy with the solution before choosing that path," says Philippe Gelb, "We had to be absolutely certain of the quality and durability that is now delivered with next-generation ceramic. We work with two suppliers with whom we have the best overview, and we apply a 2-ply coating to guarantee the non-stick life expectancy. We have also stuck with prices similar to cookware with PTFE. On the other hand, we are less convinced by the relevance of ceramic coating on stainless steel, and we will opt to offer only non-coated pieces in that segment." Over at Gobel (Louis Tellier group), consideration is being given to an alternative to PFAS as of three years ago, resulting in a PFAS-free approach in 2024 with the introduction of new coatings. "Our first job is to supply the Catering Hotel and Restaurant industry and government bodies, so we are responding to strict requirements around materials and product traceability, recalls Mickaël Gouin, marketing and commercial director at the Louis Tellier group, "And while we are pleased with PTFE coating because its safety is proven, we began to closely examine the matter of PFAS-free non-stick three years ago."

In 2022, Louis Tellier changed shareholders (Sparring capital and Bpifrance). The improvement on the environmental impact of the business, already committed to the cause, has now become a priority. "Our partner, who already updated our PTFE coating, offered to support us with this PFAS-free project." It took less than two years to be in a position to make the new coating available based on PES (polyethersulfone) reinforced with silicon whose performance and good life expectancy will also keep the brand's trade customers happy. "The product has been approved by us since late 2023 but has only been available for sale since June 2024, continues Mickaël Gouin, "We gave ourselves the time to get some certainty around its safety, environmental impact and quality and we tested it with professionals who use it intensely." The classic range was the first to inaugurate the new coating, with no changes to the price tag notwithstanding the elevated production costs - and Gobel is presently working on the transition for its Obsidian series.



Cristel poursuit son exploration de l'univers de la cuisson saine : la collection 1826 s'agrandit avec ce nouvel ensemble vapeur composé d'un faitout inox + couvercle accompagné d'un cuir-vapeur en verre. Son corps en inox 18/10 à finition brossée est dotée d'un fond thermodiffuseur pour une répartition uniforme de la chaleur. Deux tailles : ø 20 et 24 cm. Prix public : 154,90 € et 184,90 € pièce selon le diamètre. *Cristel is continuing its exploration of the world of healthy cooking: the 1826 collection is expanding with this new steaming ensemble comprising a stainless steel stewpot + lid together with a glass steam cooker. The 18/10 stainless steel brushed-finish body features a heat-diffusing base for uniform heat distribution. Two sizes: ø 20 and 24 cm. Prices to the public: €154.90 and €184.90 a piece depending on the diameter.*

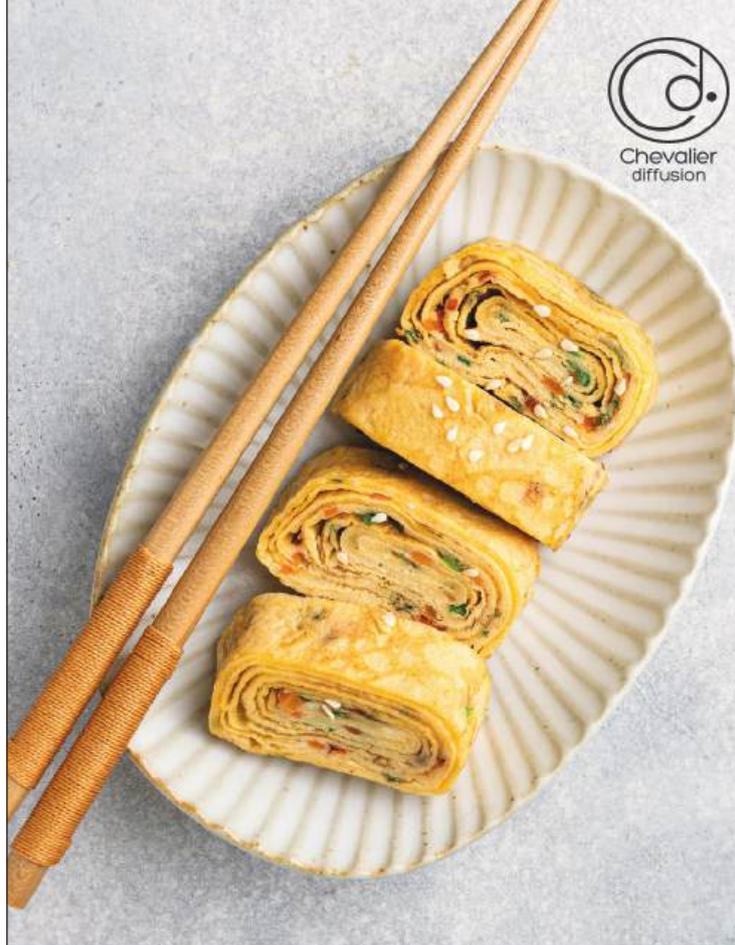


La collection X Bake de Guardini est doté d'un revêtement antiadhésif fabriqué par Ilag sans PFAS et renforcé de particules céramiques, issu d'une nouvelle technologie qui supprime ces composants chimiques du processus de production. Ce revêtement est appliqué avec la technologie coil coating par Cooper Coated Coil. Ce procédé évite la dispersion dans l'environnement et garantit un revêtement uniforme sur toute la surface du moule, pour des performances antiadhésives élevées et une durée de vie plus longue. The X Bake collection from Guardini features a non-stick coating made by Ilag with no PFAS, reinforced with ceramic particles - the outcome of new technology that removes chemical elements of the production process. The coating is applied by Cooper Coated Coil using coil coating technology. The process avoids dispersion into the environment and guarantees uniform coating across the entire surface of the mould for improved non-stick performance and longer life expectancy.

engagée, l'amélioration de l'impact de l'entreprise sur l'environnement devient une priorité. « Notre partenaire qui avait déjà mis au point notre revêtement PTFE nous a proposé de nous accompagner dans ce projet sans PFAS. » Pas moins de deux ans ont été nécessaires pour rendre disponible ce nouveau revêtement, à base de PES (polyéthersulfone) renforcé en silicium, et qui doit aussi satisfaire la clientèle professionnelle de la marque en termes de performances et de longévité. « Le produit est validé chez nous depuis fin 2023 mais commercialisé seulement depuis juin 2024, poursuit Mickaël Gouin. Nous nous sommes donné le temps d'avoir toutes les certitudes en termes d'innocuité, d'impact environnemental et de qualité et de tester le produit auprès des professionnels qui en ont un usage intensif. » La gamme classique a été la première à inaugurer ce nouveau revêtement, sans modification de tarifs malgré des coûts de production plus élevés, et Gobel travaille actuellement à la transition pour sa série Obsidian.

### L'INOX PERFORME PLUS QUE JAMAIS

Mais le grand gagnant de ce contexte est incontestablement l'acier inoxydable, en croissance de plus de 20 % et qui séduit actuellement un acheteur de poêle sur 10. « Aujourd'hui, nous observons que les



## Tamagoyaki

omelettes japonaises roulées



## Revêtement CÉRAMIQUE



**TOUS FEUX & INDUCTION !**



chevalierdiffusion.com



Distributeur de Steel Pan, marque italienne de moules à pâtisserie et plats à four en inox 18/10, Mali's met en avant une alternative sans PFAS 100% inox. Capitalisant sur les avantages de ce matériau, Steel Pan a développé un brevet exclusif qui confère à sa gamme de moules et plats des propriétés antiadhésives naturelles sans ajout de revêtement. La structure microrelief nid d'abeille élaborée par la marque garantit un démoulage facile sans adhésion des préparations. La gamme s'étend cet automne avec 2 nouveaux formats et un couvercle avec poignée destiné aux plats à four pour conserver la température plus longtemps. Prix public : à partir de 19,50 € le moule à manqué bord haut ø 20 cm. The distributor of Steel Pan, Italian mould brand for baking and oven dishes made of 18/10 stainless steel, Mali's is foregrounding a 100% stainless steel PFAS-free alternative. Capitalising on the benefits of the material, Steel Pan has developed an exclusive patent that confers upon the mould and dish range natural non-stick properties without any added coating. The honeycomb microrelief structure designed by the brand ensures an easy turn-out with no food sticking to it. The range is expanded in the autumn with 2 new formats and a lid with handle for oven dishes to keep the food warm for longer. Price to the public: from €19.50 for the ø 20 cm high-edge springform mould.

consommateurs s'interrogent au sujet des PFAS et cela se traduit par un souhait d'acheter des ustensiles sans revêtement, analyse pour sa part Sophie Hesse (De Buyer). Cela s'est accentué depuis les événements d'avril, avec une progression phénoménale des produits en inox et acier. Certains consommateurs finissent par émettre un doute sur les revêtements – céramique ou PTFE. C'est le no PFAS à tout prix. Nous avons lancé de nombreuses références en inox ces dernières années et nous avons bien fait. Nous complétons de plus les collections acier cet automne. »

Et il est vrai que l'acier inoxydable, stable et brillant, a de quoi séduire. C'est en effet l'un des matériaux les plus robustes et durables : il supporte des températures élevées et les chocs thermiques n'ont aucun effet sur lui. Matériau inerte, il rime avec innocuité en matière de contact alimentaire car il ne génère pas d'échange moléculaire durant la cuisson. Il ne modifie ni le goût ni l'aspect ni l'odeur des aliments. Sans oublier son caractère recyclable : le fabricant français Cristel, par exemple, utilise pour sa part de l'acier inox recyclé à 90 %. Autre exemple avec Lagostina qui fabrique ses ustensiles en inox en Italie avec 92 % d'inox recyclé.

Ce sont notamment ces propriétés qui ont bâti le succès de Baumstal, la marque pionnière de la cuisson à basse température, propriété d>Allinox depuis le rachat de Baumalu fin 2023. Depuis plus de 50 ans, elle est spécialisée dans les ustensiles de cuisson en inox 18/10. Principalement commercialisée dans les circuits de distribution bio où elle fait figure de référence, elle fait son entrée dans le circuit traditionnel via Beka France qui compte capitaliser sur l'engouement pour l'inox pour réussir cette implantation. ●



Nouvelle gamme céramique de Tefal, fabriquée en France, revêtement céramique Inoceram pour une cuisson antiadhésive performante, produit éco-conçu avec un corps en aluminium 100% recyclé et recyclable. New ceramic range from Tefal, made in France, Inoceram ceramic coating for high-performance non-stick cooking, eco-designed product with an aluminium body that is 100% recycled and recyclable.

### STAINLESS STEEL PERFORMING BETTER THAN EVER

But the big winner in that context is clearly stainless steel, which has enjoyed 20% growth and is winning over 1 in 10 pan buyers. "We are now seeing consumers think a lot about PFAS, and that is manifesting itself as a wish to buy uncoated cookware, analyses Sophie Hesse (De Buyer), That's been accentuated since the events of April with phenomenal growth in steel and stainless steel products. Some consumers do end up voicing doubts about coatings, either ceramic or PTFE – it's about being PFAS-free at all costs. We have launched a number of stainless steel pieces in recent years and we were right to do that. We will be further completing the steel collections in autumn."

It is true that stainless steel holds plenty of appeal. Stable and shiny, it is actually one of the most robust and durable materials – it will withstand high temperatures and thermal shocks with no effect whatsoever. As an inert material, it is the obvious choice for safe contact with food as no molecular exchange happens during the cooking process - and neither the taste, look nor odour of the food is affected. It can be recycled as well – the French manufacturer Cristel uses 90% recycled stainless steel, for example, and Lagostina makes its stainless steel cookware in Italy using 92% recycled stainless steel.

Those are the properties that have built the success of Baumstal, the pioneer brand in low-temperature cooking that has been owned by Allinox since the purchase of Baumalu in late 2023. The company has been specialising in 18/10 stainless steel cookware for over 50 years, and their products are mainly sold in organic distribution networks where they are flagship pieces. The products made their debut in the traditional sales network via Beka France, who are expecting to capitalise on the enthusiasm for stainless steel to make the move a successful one. ●



**En avance sur la législation,  
fidèle à notre ADN d'innovation et de respect de l'environnement,  
Little balance agit dès aujourd'hui pour réduire les PFAS.**



Retrouvez nos air fryers, raclettes, grills et planchas sans PFAS  
sur notre site [www.littlebalance.net](http://www.littlebalance.net)