

Tefal®




GEZOND KOKEN &
MILIEUVRIENDELIJK
DENKEN

Respect voor het milieu

Een TEFAL pan kan worden
gerecycled.




 De TEFAL koekenpannen zijn gemaakt van roestvrijstaal of aluminium. Deze materialen zijn **recyclebaar**.

 De beste manier om een koekenpan te recycelen is om deze naar een **recycling centrum** of afvalscheidingsstation te brengen. Bijna 85% van de pan wordt gerecycled.

Wist u?


Dat 75% van al het tot op heden geproduceerde aluminium nog steeds gecirculeerd wordt?

 Dankzij het gerecycled aluminium, is het mogelijk om producten te ontwikkelen die nog milieuvriendelijker zijn.


Veilige en Betrouwbare producten


Bakken in een koekenpan met een beschadigde anti-aanbaklaag kan gevaarlijk zijn voor de gezondheid.



 De Gezondheidsautoriteiten hebben allen bevestigd **dat PTFE een volkomen inert materiaal is** (het wordt **niet** opgenomen in het lichaam).

 Bovendien is de TEFAL anti-aanbaklaag ontworpen om voor een lange periode mee te gaan.

 Echter, mocht er per ongeluk een deeltje van de anti-aanbaklaag loslaten en met het voedsel naar binnen gaan, dan is het **absoluut niet gevaarlijk**: deze deeltjes worden niet aangetast door de spijsverteringsenzymen en worden op een natuurlijke manier uit het lichaam verwijderd. **Deeltjes van de anti-aanbaklaag kunnen niet opgenomen worden in het lichaam, zij blijven perfect inert.** Dit is ook de reden waarom PTFE ook gebruikt wordt in de medische sector.


 Er is dus geen enkel effect op de gezondheid bij inname van PTFE deeltjes in het lichaam.


Veilige en Betrouwbare producten

De anti-aanbaklaag van TEFAL koekenpannen is niet veilig.




 TEFAL loopt altijd vooruit op de nieuwe wetgeving en past zeer strenge regels toe in haar organisatie.

 Sinds 10 jaar voeren onafhankelijke internationale laboratoria regelmatig analyses uit op TEFAL producten. Bijvoorbeeld MB Labs in Canada en SGS in China.

 Deze testen hebben stelselmatig bewezen dat er zich geen PFOA bevindt in producten met een TEFAL anti-aanbaklaag. Tevens worden alle TEFAL producten ontworpen en ontwikkeld zonder lood of cadmium.




 Het "Health & Environment" milieu-logo op alle TEFAL producten garandeert dat er geen PFOA, lood en cadmium wordt gebruikt tijdens het productieproces.


TEFAL kan daarom opnieuw de veiligheid bevestigen van haar producten, voor zowel de consument als voor het milieu.


Veilige en Betrouwbare producten


De anti-aanbaklaag van TEFAL koekenpannen is niet veilig.



 TEFAL producten voldoen aan de strengste richtlijnen met betrekking tot de Algemene Gezondheid: Europese richtlijn 1935/2004, Voedingsmiddelen en Medicijnen Administratie CFR 21.177.1550.

 Daarnaast hebben de Franse, Europese en Amerikaanse Gezondheidsautoriteiten het gebruik van producten met een anti-aanbaklaag al meer dan 50 jaar goedgekeurd.


 De anti-aanbaklaag van een TEFAL koekenpan is een volkomen inert materiaal die geen reactie teweeg brengt in contact met voedingsmiddelen, water of huishoudelijke schoonmaakmiddelen. Zelfs als de anti-aanbaklaag is beschadigd, veroorzaakt het geen enkel gezondheidsrisico.


 PTFE wordt ook gebruikt in de medische sector, vooral omdat het een inerte stof is. Het wordt bijvoorbeeld gebruikt om hart-simulators te bedekken, om slagaders te vervangen en zelfs protheses te bekleden.


Veilige en Betrouwbare producten


Tefal pannen zijn gemaakt met Teflon.



 Teflon is een geregistreerd handelsmerk van PTFE anti-aanbaklagen. Teflon wordt geproduceerd door het bedrijf Du Pont de Nemours.

 Het merk Teflon werd steeds bekender en door consumenten geassocieerd met de TEFAL anti-aanbaklaag. Net zoals Luxaflex voor raamdecoratie, Spa Blauw voor water of Labello voor lipbalsem.

 Net zoals bij ieder geregistreerd merk, wordt Teflon geproduceerd volgens de processen en regels van Du Pont de Nemours (hun eigen recept).

 TEFAL gebruikt een eigen exclusieve PTFE, ontwikkeld in het laboratorium van TEFAL. Een recept van TEFAL.



Gezond koken


Hoe denken experts over gezond koken?

Interview met Dr C. Recchia, Voedingsdeskundige en Secretaris Generaal van het Food and Health Committee in Parijs:



Er zijn drie belangrijke basisprincipes voor gezond koken:

1. **De temperatuur van de pan mag niet hoger zijn dan 230°C.** Als dit wel het geval is, zal het voedsel zijn ideale biologische temperatuur overschrijden. Dit zorgt voor ongewenste moleculaire samenstellingen (tussen vetzuren, eiwitten of koolhydraten).
2. Zorg ervoor dat u een pan gebruikt met een stabiele vormvaste bodem **waarbij de warmteverspreiding op een zeer gelijkmatig manier plaatsvindt.**
3. **Gebruik niet te veel vet tijdens het bakken.**

 **Deze drie elementen garanderen u perfect gezonde producten bij het gebruik van een koekenpan (02/2011).**



Gezond koken

De ideale baktemperatuur voor een koekenpan ligt rond de 200°C.





 Voedingsdeskundigen adviseren om niet boven de 230°C te bakken.

 **De optimale baktemperatuur is 180°C.** Deze temperatuur zorgt ervoor dat het voedsel gezond wordt bereid zonder verlies aan voedingsstoffen.

 **De Thermo-Spot is een ideaal hulpmiddel voor gezond koken.** Deze twee-kleurige stip in het midden van de koekenpan kleurt effen rood bij de ideale baktemperatuur.




 Voor een gezonde levensstijl, is het niet voldoende om gezonde producten te kiezen. Het is tevens belangrijk dat deze producten op een gezonde en zachte manier worden bereid.


 **Door het volgen van deze adviezen bent u verzekerd van een gezonde en smakelijke manier van koken.**

Gezond koken


Een koekenpan die een zeer hoge temperatuur kan verdragen is een voordeel.




 Voedingmiddelen dienen altijd op een lage temperatuur te worden bereid, **om een negatieve werking in het voedsel te voorkomen, die een ongunstig effect heeft op de gezondheid.**

 Bijvoorbeeld, de verschillende bakoliën bereiken hun kritieke temperatuur en beginnen te verbranden rond 230°C:

Type olie	Kritieke temperatuur
Notenolie	232°C
Koolzaadolie	204°C
Olijfolie	242°C
Zonnebloemolie	232°C


 Op verpakkingen van koekenpannen met een keramische anti-aanbaklaag wordt vaak vermeld dat deze pannen het voordeel hebben dat zij een temperatuur tot 450°C kunnen verdragen.


 **Dit argument is geen productvoordeel omdat bakken op 450°C nutteloos is en gevaarlijk is voor de gezondheid.**


Gezond koken

Het onder controle houden van de baktemperatuur is de sleutel voor gezond koken.



 **De juiste baktemperatuur is één van de pijlers van gezond koken** en het behoud van voedingsstoffen.

 **Bakken op een temperatuur hoger dan 230°C leidt tot een negatieve werking op de samenstelling van het voedsel, die een ongunstig effect heeft op de gezondheid.**

 Interview met **Dr C. Recchia, Voedingsdeskundige** en Secretaris Generaal van het **Food and Health Committee** in Parijs:

De temperatuur van de pan mag niet hoger zijn dan 230°C. Als dit wel het geval is, zal het voedsel zijn ideale biologische temperatuur overschrijden en zorgen voor ongewenste moleculaire samenstellingen.


Gezond koken

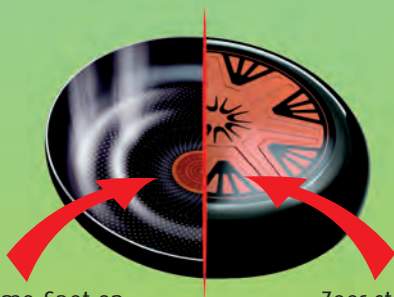
Mijn TEFAL koekenpan kan mij helpen om gezonder te koken.



 Het design van de TEFAL bodem is exclusief. Hierdoor kan de baktemperatuur beter onder controle worden gehouden en garandeert een gelijkmatige warmteverspreiding die 'hot spots' tegengaat.

 Dankzij de TEFAL bodem, wordt het voedsel op een perfecte en gezonde manier gebakken.

 Het risico van bakwalmen, aanbranden en de vorming van ongewenste moleculen door hot spots wordt hiermee voorkomen: het voedsel behoudt zijn volledige smaak en voedingsstoffen. De exclusieve TEFAL bodem garandeert langdurig gezond en succesvol koken.




Thermo-Spot en zeer sterke anti-aanbaklaag.


Zeer sterke vormvaste bodem.

Gezond koken


Met mijn TEFAL koekenpan kan ik zonder olie of boter bakken.



 Om algemene gezondheidsredenen, adviseren Nationale Gezondheidsprogramma's **om zo min mogelijk vet te gebruiken in voedsel.**

 Dit is ook één van de verantwoordelijkheden van TEFAL. Daarom is het met de TEFAL anti-aanbaklaag niet nodig om olie, boter of welk soort vet dan ook toe te voegen. Dit is **een groot voordeel** voor de gezonde bereiding van het voedsel.



 TEFAL adviseert bij het eerste gebruik van de koekenpan om de pan lichtjes met olie in te wrijven zodat de anti-aanbaklaag wordt 'gestimuleerd'. Dit garandeert optimale bakprestaties voor een intensief en duurzaam gebruik.

De nieuwe generatie Tefal pannen...

GAAT
2x LANGER^{***}
MEE
VOOR GEZOND KOKEN ELKE DAG



*Tests met betrekking tot de duurzaamheid van de anti-aanbaklaag en de vormvastheid van de bodem. Uitgevoerd door het onafhankelijke laboratorium SGS op vergelijkbare koekenpannen (geschikt voor alle warmtebronnen, behalve inductie) die in 2010 in de 10 grootste Europese landen zijn verkocht.

Tefal®