

PRESSEINFORMATION



So genussvoll kann Umweltschonern sein: Die neue Pfannenserie Resource von Tefal

Umweltfreundlicher Pfannenkörper aus 100 Prozent recyceltem Aluminium / Perfekte Bratergebnisse und optimale Temperaturkontrolle durch Thermo-Spot® / Widerstandsfähig und langlebig durch Titanium PRO Antihaft-Versiegelung

Mit vollem Genuss kochen, braten und schlemmen – und dabei noch etwas zum Umweltschutz beitragen. Tefal macht es möglich mit der neuen Resource-Pfannenserie: Die Pfannenkörper bestehen aus 100 Prozent recyceltem Aluminium. Wer sich für eine Pfanne der Resource-Serie entscheidet, tut der Umwelt etwas Gutes, denn für die Herstellung der Pfannen werden kaum neue Materialien und Rohstoffe verbraucht. Der exklusive Thermo-Spot® gibt eine gute Orientierung für die optimale Brat-Temperatur und hilft so, Energie einzusparen. Dabei behält die Pfannenserie alle hochwertigen Eigenschaften, für die Tefal-Pfannen bekannt sind: beste Bratergebnisse durch robuste Antihaftbeschichtung und Langlebigkeit.

Tefal Resource: Umweltfreundliche Produktionskette

Tefal, die Marke, die Familien und Haushalte seit mehr als 60 Jahren begleitet, legt großen Wert auf Umweltschutz und gesunden Genuss. Deshalb hat Tefal den Lebenszyklus von Pfannen untersucht und diese Erkenntnis bei der Entwicklung der Resource-Pfannen einfließen lassen. Der Lebenszyklus besteht aus vier Stationen: Der Gewinnung der Rohstoffe, der Produktion, der Benutzung und der Entsorgung. Bei den Resource-Pfannen hat Tefal besonders darauf geachtet, Ressourcen zu schonen: Kaum neue Rohstoffe werden für die Resource-Pfannen benötigt. Bei der Herstellung von recyceltem Aluminium können bis zu 95 Prozent Energie eingespart werden, im Vergleich zur Primärerzeugung von Aluminium. Auch bei der Haltbarkeit

Pressekontakt:

becker döring communication · Henrike Döring

Löwenstr. 4-8 · 63067 Offenbach · Fon +49 69 4305214-12 · Fax +49 69 4305214-29

h.doering@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com

punktet die Resource-Serie durch Umweltfreundlichkeit: Durch die robuste Titanium PRO-Beschichtung ist eine besonders lange Benutzung gewährleistet. Die metallische Hartgrundierung mit Titan und Topcoat macht die Pfanne extra-widerstandsfähig. Die Beschichtung ist sogar für metallische Küchenhelfer geeignet. Die Oberflächen-Versiegelung garantiert optimale Antihaft-Eigenschaften, die auch nach intensivstem Gebrauch nicht nachlassen. Durch die Antihaftversiegelung braucht man beim Kochen mit den Resource-Pfannen wenig bis kein Fett. Zusätzlich ist die Versiegelung frei von PFOA, Blei und Cadmium, was sie umweltschonend und gesundheitlich vollkommen unbedenklich macht. Damit leistet Tefal einen Beitrag zu fettarmer Ernährung und zum gesunden Kochen. Zudem können die Resource-Pfannen am Ende ihrer langen Lebensdauer auch selbst wieder in den Recycling-Kreislauf eingeführt werden.

Typisch Tefal: Thermo-Spot® für gesunde Bratergebnisse

Die Resource-Pfannen verfügen auch über den Tefal-typischen Thermo-Spot®, einen integrierten Temperaturanzeiger. Dieser weist darauf hin, wann eine Pfanne die optimale Brattemperatur erreicht hat, um das Bratgut hineinzugeben. Dadurch ist es möglich, den Geschmack und die Nährstoffe zu erhalten. Darüber hinaus ist der Thermo-Spot® ein guter Indikator, um die Pfanne auf der idealen Temperatur zu halten: Das schützt vor einem Überhitzen der Pfanne und spart zudem Energie ein.

Perfekte Hitzeverteilung und optimale Planstabilität

Die Resource-Pfannen eignen sich für alle Herdarten, auch für Induktionsherde. Ein starker Pfannenboden mit eingearbeiteter, ferromagnetischer Edelstahlplatte gewährleistet bestmögliche Hitzeverteilung und sorgt für optimale Planstabilität. So wird verhindert, dass sich der Boden verformt und sich Teile des Bratgutes in tieferen Stellen sammeln und überhitzen. Der ergonomische Thermokunststoff-Griff sorgt für eine ultraleichte und komfortable Handhabung.

Tefal: Unangefochtene Nummer 1 im Pfannen-Segment

In der Welt der Pfannen ist Tefal Experte und weltweit die Nummer 1 im Bereich Pfannen, Töpfe und Schnellkochtöpfe. Verbraucher vertrauen auf Tefal und die Expertise des Marktführers. Als Erfinder des Thermo-Spots® und der Antihaft-Pfanne weiß Tefal ganz genau, worauf es bei hochwertigen Pfannen ankommt: auf perfekte Bratergebnisse und Langlebigkeit. Durch die lange Haltbarkeit der Pfannen und den Einsatz umweltschonender Materialien wie recyceltes Aluminium bei der

Pressekontakt:

becker döring communication · Henrike Döring

Löwenstr. 4-8 · 63067 Offenbach · Fon +49 69 4305214-12 · Fax +49 69 4305214-29

h.doering@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com

Resource-Pfannenserie trägt Tefal zu einem verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen bei.

(Erhältlich ab September 2018)

Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers:

Tefal Resource Pfanne Ø 24 cm G10804	47,99 Euro
Tefal Resource Pfanne Ø 28 cm G10806	52,99 Euro
Tefal Resource Wokpfanne Ø 28 cm G10819	57,99 Euro

Pressekontakt:

becker döring communication · Henrike Döring
Löwenstr. 4-8 · 63067 Offenbach · Fon +49 69 4305214-12 · Fax +49 69 4305214-29
h.doering@beckerdoering.com · www.beckerdoering.com