

ALUINOX

DES CUISSONS TRÈS HAUT DE GAMME

L'Aluinox : une nouvelle matière pour des cuissons très haut de gamme et une utilisation quotidienne.

Cette nouvelle matière risque de bouleverser bien des points de vue : elle a l'aspect de l'inox et la conductivité de l'aluminium, sans aucun des points faibles de ces deux matières.

Fidèles à nos critères de qualité, nous avons longtemps cherché une matière qui puisse répondre à toutes les exigences des récipients de cuisson. C'est fait ! L'aluinox, sans être à proprement parler une nouvelle matière, est un composé de deux aciers inoxydables différents séparés d'aluminium pur. Son façonnage a demandé quelques belles prouesses techniques aux métallurgistes.

Il fallait, pour le contact avec les aliments, un matériau absolument neutre dépassant les exigences sanitaires des métiers de bouche et dont l'innocuité avérée soit reconnue par tous. Le récipient devait aussi donner pleinement satisfaction en terme de conductivité et d'inertie thermique pour permettre la maîtrise des cuissons délicates. Il fallait enfin répondre à vos attentes en termes d'esthétique, de durabilité et de facilité d'entretien.

3 métaux différents ont été retenus pour leurs propriétés spécifiques.

La couche extérieure en acier inoxydable ferritique.

Cet inoxydable magnétique permet l'utilisation de nos récipients avec des plaques à induction. Il peut capter les champs magnétiques par le fond et par la paroi. Il communique la chaleur par toute sa surface. Notez aussi qu'il est bien meilleur conducteur que les inoxydables classiques et qu'il est très robuste.

L'âme en aluminium pur.

Elle communique uniformément la chaleur à tout le récipient par le fond et par la paroi sans discontinuité. Cet aluminium d'une très grande pureté est protégé par la couche externe en inox qui lui transmet la chaleur mais évite les déperditions.

On utilise ici la conductivité exceptionnelle de l'aluminium pur sans l'exposer aux pertes de chaleur.

L'intérieur en acier inoxydable austénitique garanti sans traitement de surface.

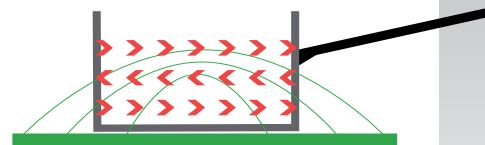
Pour la couche en contact avec les aliments, nous avons retenu cet acier spécial. Particulièrement robuste et parfaitement neutre, il n'altère en rien les propriétés organoleptiques de l'aliment et s'entretient facilement.

La casserole saucière à haut bord est un bon exemple : elle doit disposer d'une inertie thermique suffisante pour éviter le « coup de feu », résister aux préparations acides sans s'oxyder et répartir parfaitement les calories. L'âme en aluminium pur, protégée par sa couche d'inox, assure une température homogène.



ALUINOX
RÉCIPIENTS
HAUTE CUISINE
100% SAIN

POIGNÉES
FROIDES



INDUCTION

Les champs magnétiques se transforment en chaleur par le fond et par la surface.

Tous feux dont induction