CUISSON: UN MARCHÉ EN PHASE **DE TRANSITION**

Parts de marché en hausse pour l'inox, recul des ustensiles revêtus, avènement de la céramique et des substrats en matière recyclée... Le paysage de la catégorie se transforme progressivement. Explications.

Par/by Sophie Komaroff



Nouvelle collection Mobi chez Beka, composée d'aluminium 100 % recyclé et au revêtement en céramique renforcé de titane, sans PFAS. Côté look, le fabricant se démarque avec un magnifique vert forêt très tendance. Une série pensée pour l'offre cadeau avec un set de 4 indispensables présentés dans un packaging kraft, et qui s'adresse aussi aux primo-installants et/ou aux jeunes consommateurs. Prix public : 149 € le set de 4 (1 casserole ø 16 cm, 1 faitout ø 20 cm + couvercle, 2 poêles ø 24 et 28 cm). i Mobi is the new collection from Beka made of 100% recycled aluminium with a PFAS-free titanium-strengthened ceramic coating. Appearancemanufacturer has stood out with a very on-trend magnificent forest green colour. The range is designed for the gift market with a set of 4 must-haves presented in kraft packaging, ideal also as a moving-in present and/or for the young user. Price to the public: €149 for the set of 4 (one ø 16 cm saucepan, one ø 20 cm stewpot + lid, 2 ø 24 and 28 cm frying pans).

COOKING: A MARKET IN TRANSITION PHASE

The market share for stainless steel is up, coated cookware is down and ceramics are in as are foundation substances made of recycled materials...the category's landscape is gradually transforming. We take a closer look.













www.lacor.es/fra | Lacor France lacor-export@lacor.fr | (33) 03 21 22 54 34

ambiente Hall: 8.0 **J**59 26. - 30.1.2024 Frankfurt am Main

assé l'euphorie des années 2020 et 2021, le marché connait un ralentissement depuis le deuxième semestre 2022. Si les progressions à deux chiffres ne sont plus à l'ordre du jour en raison de la frénésie d'équipement de la période covid-19 et surtout d'un pouvoir d'achat qui ne cesse de s'éroder depuis plus de 18 mois, le marché n'est pas pour autant tombé dans le creux de la vague. « Même si nous notons un léger recul, les ventes restent bonnes, à un niveau supérieur à celui de 2019, témoigne par exemple Nathalie Chabert, directrice marketing et communication de Zwilling Staub France. L'inflation y est pour quelque chose mais notre clientèle, majoritairement composée de CSP+ est moins impactée. » Autre facteur qui porte la catégorie, de bonnes habitudes qui semblent se pérenniser, poursuit Nathalie Chabert : « Les consommateurs ont gardé le réflexe de cuisiner pour eux, en télétravail mais aussi lorsqu'ils sont au bureau où ils apportent un repas qu'ils ont préparé. Ils font nettement plus attention à ce qu'ils mangent et continuent de cuisiner pour eux. » Une enquête publiée en novembre 2023, menée par Toluna, Harris Interactive et l'Observatoire Cetelem*, révèle justement que dans le cadre du déjeuner au travail, 45 % des actifs apportent un re-

pas fait maison: « Même lorsqu'ils déjeunent sur leur lieu de travail, plus de 4 actifs sur 10 (45 %) apportent leur repas sur place, ce qui en fait la solution la plus fréquente, tandis qu'ils sont un quart (25 %) à aller à la cantine et à peine 12 % à acheter à l'extérieur. Des chiffres qui peuvent s'expliquer par le contexte d'inflation alimentaire qui pèse sur le budget des Français », détaille l'étude.

he euphoria of 2020 and 2021 is now a thing of the past, and the market has been slowing since the second half of 2022. While two-figure growth may no longer be the norm in the wake of the kitchen and cookware acquisition frenzy during the covid-19 period—especially with spending power being constantly eroded for the last 18 months at least—the market has not actually slumped to the bottom: "We have seen a slight downturn, but sales are still good and at a better level than those of 2019, points out Nathalie Chabert the communications and marketing director of willing Staub France, Inflation is certainly an issue but our customer base that comes mainly from the higher socio-economic classes is less impacted." Another factor that is keeping the category buoyant is the acquisition of good habits that appear to be here for the long haul, adds Nathalie Chabert: "Consumers have not ditched

Chez Lacor, plat à paëlla Trichef en acier inoxydable, corps tripli (3 couches : acier inoxydable 18/10, aluminium, acier inoxydable 18%), poignées ergonomiques en fonte d'inox 18/10. Également disponible en aluminium revêtu antiadhésif QuanTanium renforcé avec des particules de titane.

Compatible tous feux, avec le four jusqu'à 260°C et le lave-vaisselle. Prix public: à partir de 63 € le plat Ø 34cm en inox, 80 € en version revêtue. È From Lacor comes the Trichef paella dish in stainless steel with a 3-ply body (3 layers: 18/10 stainless steel, aluminium, 18% stainless steel), ergonomic handle in 19/10 cast stainless steel. Also available in QuanTanium non-stick aluminium coating reinforced with titanium particles. Compatible with all heat sources and in an

Compatible with all heat sources and in an oven to 260°C, dishwasher-safe. Price to the public: from €63 for the ø 34cm stainless steel dish. €80 for the coated version.

L'INOX GAGNE DU TERRAIN

Évolution notable sur le segment, alors que les ustensiles revêtus trustaient le marché il y a quatre ans, ceux en inox ont progressivement gagné la faveur des consommateurs. « L'accélération au détriment du revêtu et au bénéfice de l'inox s'accentue, confirme Pierre-Yves Magnan, directeur des achats chez Mathon. Les PFAS (substances per- et polyfluoroalkylées, N.D.L.R.) étant sur le devant de la scène, les consommateurs s'interrogent et se repositionnent sur des produits plus simples. L'inox est sans conteste une valeur refuge! » Et si la mode était à une cuisine plutôt diététique ces dernières années, avec peu voire sans matière grasse, la tendance est désormais à une cuisson saine, comprendre par là sans produit chimique. Le fabricant français Cristel promeut d'ailleurs la simplicité de cuisiner dans l'inox sans matière grasse depuis de nombreuses années**.

« Les ventes d'ustensiles revêtus sont en recul, renchérit Sébastien Zimmermann, directeur commercial chez Kela. Notre gamme tout inox Flavoria continue sa percée et les ventes se développent. » Moins onéreux et moins lourd que la fonte, avec des propriétés thermiques intermédiaires entre celle-ci et l'aluminium, l'inox représente pour l'heure la solution alternative idéale pour concilier innocuité du matériau, cuisine pauvre en matière grasse, légèreté de l'ustensile et rapport qua-

lité prix. Et tandis que les poêles revêtus faisaient figure de consommables renouvelés tous les 2 à 3 ans en général, les batteries en inox

Le Creuset propose une édition limitée
Marbre blanc dont le décal gris et la finition
brillante rappellent la pierre de Carrare, pour
une touche luxueuse en cuisine et à table. Prix
public : 395 € la cocotte Ø 24 cm. ELe Creuset has
brought out a limited edition white marble look with a
grey decal and brilliant finish that echoes the Carrara
marble appearance, bringing a touch of luxury to the
kitchen and to the dining table. Price to the public: €395
for the Ø 24 cm cocotte.

the habit of cooking at home both when working from home and also when they are at the office, where they bring in homemade meals. They are clearly paying more attention to what they eat, and are continuing to cook at home." A survey published in November 2023 undertaken by Toluna, Harris Interactive and the Observatoire Cetelem* does in fact reveal that when it comes to eating lunch at work, 45% of workers bring in a homemade meal: "Even when they are eating at the workplace, over 4 out of 10 workers (45%) are bringing their meals in, and that is the most frequently used meal solution. A quarter of them (25%), however, go to the staff canteen - and barely 12% buy lunch outside the workplace. These figures can be explained by the food inflation prices that are weighing heavily on French people's budgets," said the survey.

STAINLESS STEEL IS GAINING GROUND

Stainless steel is gradually becoming more popular among consumers – a notable evolution in the segment, especially as coated products were monopolising the market four years ago. "The acceleration to the benefit of stainless steel is really noticeable, to the detriment of coated products, confirms Pierre-Yves Magnan, purchasing director at Mathon, PFAS (per and polyfluorinated substances-ed.) were front and centre of the market, and now consumers are questio-

ning those choices and switching to simpler products.

There's no doubt that stainless steel is a safe investment!" Health-conscious diets have very much been in fashion in the kitchen in recent years with little to no use of fats, and the general trend is certainly towards healthy cooking that encompasses non-chemical products. The French manufacturer Cristel has actually been promoting the simplicity of fat-free cooking for a number of years**.





POUR ÊTRE TOUJOURS PRÊT



Ingénieuse et réalisée dans les règles de l'art, notre coutellerie tranchante, légère et équilibrée vous assure d'être toujours prêt à cuisiner comme un chef.

PAR LES CRÉATEURS DU COUTEAU SUISSE ORIGINAL™ FONDÉE EN 1884 David Chipperfield, lauréat en 2023 du prix d'architecture Pritzker, et le chef étoilé Pietro Leemann, ont fusionné leurs compétences pour créer Convivio (« banquet »). Polyvalente, cette nouvelle collection signée Alessi est particulièrement adaptée à la cuisson des légumes et des légumineuses. Corps trilaminé : une couche intérieure en acier qui maintient une température constante, une couche en aluminium pour une diffusion uniforme de la chaleur une couche extérieure en acier inoxydable qui le rend résistant. Prix public: 499 € le set de 4 ustensiles. ¿David Chipperfield, 2023 winner of the Pritzker architecture prize, and the starred Chef Pietro Leemann have brought their skills together to create Convivio ('banquet'). The new Alessi-signed collection is versatile and highly suitable for cooking vegetable and legume cooking. The body is three-ply: an interior layer of steel keeps a constant temperature, then an aluminium layer delivers uniform heat distribution while an outer stainless steel laver delivers robustness. Price to the public: €499 for the set of 4 items.

sont un produit dont la perception de valeur s'accroît, le consommateur étant plus à même d'investir dans un produit qu'il gardera durant des décennies. « L'acier inoxydable est réputé pour être très résistant à une utilisation intensive, au nettoyage et à la chaleur élevée », fait de plus valoir Philippe Gelb, directeur général de Beka France, qui ne cache pas que ce taux de renouvellement faible se révélera sans doute challengeant pour la filière.

Par ailleurs, les revêtements sol-gel (à base de verre et de silice) dits céramiques connaissent un essor du côté de l'offre. S'ils ne sont pas à proprement parler nouveaux, principalement représentés par The Cookware Company, c'est leur arrivée massive et quasi simultanée "Coated cookware sales are retreating, emphasises Sébastien Zimmermann, commercial director at Kela, Our all-stainless steel range Flavoria continues to make inroads, and sales are growing." Stainless steel is less heavy and cumbersome than cast iron, and its thermal properties lie somewhere between cast iron and aluminium. For now, they represent an ideal alternative solution that reconciles the material's harmlessness with low-fat cooking usage, lightweight qualities, and good value for money. Coated pans tend to be consumable items that need to be renewed every 2 to 3 years, whereas consumers are now more prone to investing in a product that they will hold onto for decades. "Stainless steel is highly regarded for its robustness to intensive use, cleaning and

DU CUIVRE CHEZ MALI'S

Le distributeur Mali's enrichit son catalogue produits avec une offre premium d'ustensiles de cuisson en cuivre fabriquée au Portugal. Apprécié par les chefs, le cuivre l'est également chez les consommateurs pour ses vertus en matière de conduction de chaleur et sa teinte chaude et brillante. Mali's propose désormais une collection de sept produits comportant quatre diamètres de cataplana, une bassine à confiture et deux culs de poule qui s'ajoutent aux références de moules à canelés en cuivre déjà présentes dans son offre. Prix public : à partir de 129 € la cataplana en cuivre ø 24 cm.

COPPER AT MALI'S

The distributor Mali's has expanded its product catalogue with a premium cookware offering in copper that is made in Portugal. Copper is popular among Chefs and consumers for its heat-conducting properties, and for its warm shiny colour. Mali's now features a collection of seven products comprising four diameters of cataplana, a jam pan, and two mixing bowls. These are in addition to the offering that was already there of fluted copper moulds. Price to the public: from €129 for the Ø 24 cm copper cataplana.



UNEXPECTED EVERYDAY.

L'esprit fort créatif de Bugatti permet de concevoir et de fabriquer notre grille-pain Roméo et notre bouilloire Giulietta. Ceux-ci sont de véritables bijoux pour ceux qui attendent au quotidien «design et émerveillement». | www



reddot winner 2023





f @ • #casabugatti

BUGATTI - Ilcar di Bugatti S.r.l. 25065 Lumezzane (Brescia), Italy info@casabugatti.it

Pour la France et Dom Tom: Sté MY / BUGATTI France 26200 Montelimar, France | my-sd@wanadoo.fr

AEG

Giulietta | bouilloire electrique

qui mérite d'être soulignée : toutes les marques ou presque (Berghoff, Beka, Lacor, Ballarini, Cuivres de France, Tefal, etc.), proposent depuis l'an dernier une, voire deux ou trois collections d'ustensiles dotés d'un tel revêtement, et celles qui ne le font pas encore telles que Kela, y travaillent pour formuler une proposition en ce sens en 2024. La céramique est l'autre gagnant, avec l'inox, des soupçons qui pèsent sur les PFAS même si à date, l'innocuité du PTFE fait consensus. Le marché prend ainsi les devants par rapport à une potentielle interdiction du polytétrafluoroéthylène (PTFE) dans le cadre du pacte vert pour l'Europe. « L'offre en poêles revêtues céramique reste assez marginale et ne se traduit pas encore significativement dans nos ventes mais c'est une vraie proposition de marché actuellement car tout le monde s'y positionne », résume Pierre-Yves Magnan.

LE RECYCLÉ, VALEUR AJOUTÉE?

« Les ustensiles multifonctionnels ont le vent en poupe, relève par ailleurs Sébastien Zimmermann, directeur commercial France chez Kela: La praticité reste un critère essentiel dans la préparation culinaire. » Et même ralenti, le marché continue à manifester de l'appétence pour les nouveautés, en particulier vertueuses. « Les quatre gammes que nous avons lancées à Maison&Objet en septembre - Cicla en inox recyclé, Mobi en aluminium recyclé, Stark en fonte de fer non-émaillée, et R'Evolution à poignées amovibles – nous portent énormément, souligne par exemple Philippe Gelb (Beka France). En particulier grâce à leurs spécificités qui répondent aux attentes consommateurs. » Philippe Gelb souligne en outre l'importance qu'accordent désormais les détaillants au référencement d'ustensiles en matériaux recyclés : « C'est un plébiscite total, avec une réelle attente sur l'aspect RSE du produit. »

Dans cette ère où l'environnement est au cœur des préoccupations, la cuisine ne déroge effectivement pas à la règle. « Les nouveautés qui nous tirent vers le haut sont notamment celles à vocation écologique et durable, telles que Vitana en aluminium recyclé qui a connu le succès au niveau du sell in dès son lancement, renchérit Sébastien

Cuire peut se révéler ludique! La preuve avec Joy, un mini wok (ø 18 cm, 0,35 l) en fer juché sur un réchaud, imaginé par Kela pour des tablées conviviales avec des préparations au goût de chaque convive. Prix public : 44,95 €. ¡Cooking can be fun – as evidenced by Joy, a mini wok (ø 18 cm, 0.35l) made of iron perched on a small stove created by Kela for friendly get-togethers at the table where every guest can cook food the way they want. Price to the public: €44.95.

high temperatures," points out Philippe Gelb the CEO of Beka France, making no secret either of the low renewal rate of the material that will no doubt be challenging for the industry.

Sol-gel coatings (made using glass and silica), also referred to as ceramic coatings, are enjoying great growth on the shelves. While not really new as such, and represented mainly by The Cookware Company, it is well worth noting that ceramic coatings are very much back - and brands are getting in on the act at more or less the same time: all or almost all brands (Berghoff, Beka, Lacor, Ballarini, Cuivres de France, Tefal, etc.), have been offering one, two or even three cookware collections in the past year with that kind of coating – and those that are not yet doing it, such as Kela, are working up an offering along those lines for 2024. Ceramic itself is another winner alongside stainless steel given the concerns around PFAS, even taking into account the consensus to date around the harmlessness of PTFE. The market is getting on the front foot with a possible prohibition on polytetrafluoroethylene (PTFE) as part of the green pact for Europe. "The ceramic-coated pans offering is still quite marginal and has not yet translated into sales for us in any significant way, but it is a genuine market proposal right now, as everyone is taking a position around it," sums up Pierre-Yves Magnan.



A découvrir lors d'Ambiente 2024, la série Eco Logic QXR de Woll, dotée d'un revêtement sans PFAS, et à manche amovible en bois certifié FSC. Sans manche, la poêle est compatible avec le four et le lave-vaisselle. The Eco Logic QXR series n Woll will be on show at Ambiente 2024. The pieces feature PFAS-free coating and an FSC-certificated removable wood handle. The pan is oven and dishwasher-compatible with the handle removed.



Lancée cette année, la collection Caprera de Ballarini comporte une série d'ustensiles aux couleurs rutilantes (vert sauge, rouge foncé, bleu clair et rose) Nouveauté pour la marque, un revêtement en céramique nouvelle génération, Kera-Gloss, pour les consommateurs à la recherche de performances antiadhésives. Design : Matteo Thun et Antonio Rodriguez. Prix public : à partir de 39,95 € la poêle de ø 20 cm. : The new Caprera collection from Ballarini comprises a range of cookware in sparkling colours (sage green, deep red, light blue, and pink). New to the brand is the next-generation Kera-Gloss ceramic coating, ideal for consumers looking for good non-stick performance. Design: Matteo Thun and Antonio Rodriguez. Price to the public: from €39.95 for the ø 20 cm pan.

CRISTEL REVISITE SES ORIGINES

« C'est dans notre usine, construite en 1826 à Fesches-le-Châtel dans le Doubs, qu'est sortie la première casserole emboutie au monde! » En hommage à cette histoire vieille de deux siècles, Cristel a retravaillé cet objet historique en lui apportant tous les progrès techniques développés depuis et a ainsi dévoilé en septembre la collection 1826 en inox 18/10. Une série de poêles, casseroles et faitouts au design conique, portant haut leurs poignées et anses rivetées. Dotés de fonds thermodiffuseurs, les ustensiles 1826 sont compatibles tous feux, induction et four. Prix public : à partir de 79,90 € la casserole ø 16 cm. A noter que les faitouts seront disponibles au premier semestre 2024.

CRISTEL REVISITS ITS ROOTS

"The very first stamped pan in the world emerged from the gates of our factory built in 1826 at Fesches-le-Châtel in the Doubs part of eastern France!" In a tribute to that two-century history, Cristel has reworked this historic object by bringing to it all the technical progress developed since that time, and in September Cristel unveiled the 1826 collection in 18/10 stainless steel. It is a range of pans, casseroles and stewing dishes with a conical design, riveted grips and high handles. Featuring heat-diffusing bases, the 1826 items are compatible with all heat types, induction, and will go in an oven. Price to the public: from €79.90 for the Ø 16 cm pan. Stewpots will be available during the first half of 2024.





Arizona, la nouvelle collection de poêles à frire Spring en acier carbone finement étiré et traité thermiquement, résistant à la rouille, aux taches et aux températures élevées. Développe un effet antiadhésif naturel au fur et à mesure de l'utilisation. Manche en bois de hêtre riveté avec œillet de suspension. Disponible en 3 tailles : Ø 20, 24 et 28 cm ; compatible tous feux et induction. Prix publics : de $59 \in$ à $79 \in$. Arizona, the new collection of frying pans from Spring, is made of finely stretched carbon steel and thermally treated as well as being resistant to rust and staining, and suitable for cooking at high temperatures. The pans develop a natural non-stick effect the more they are used. Riveted beechwood handle with hanging hole. Available in 3 sizes: Ø 20, 24 and 28 cm ; compatible with all heat sources and induction. Prices to the public: from $\in 59$ to $\in 79$.

RECYCLED MATERIALS - ADDED VALUE?

"Multi-functional items are doing incredibly well notes Sébastien Zimmermann, France commercial director at Kela: Practicality continues to be an essential criterion in culinary preparation."

Even as the market slows down, there continues to be a clear appetite for new things – especially those that are ethically sound – for example "The four ranges that we launched at Maison&Objet in September – Ciclain in recycled stainless steel, Mobi in recycled aluminium, Stark in non-enamelled clast iron, and R'Evolution with removable handles – are doing very well indeed for us, points out Philippe Gelb (Beka France), Especially for their features that are what consumers are looking for." Philippe Gelb also underlines the importance that retailers now place in the stocking of cookware made from recycled materials: Everyone wants it, and there are real expectations around the product's CSR aspect." At a time when the environment is at the core of people's concerns, the kitchen is no exception. "New products that take us forward are mainly those that are designed to be environmentally friendly and sustainable, such as Vitana in recycled aluminium that has been a great success on the shelves since its launch, adds Sébastien Zimmermann, It's more

Offrir International • 492

LA COCOTTE EN FONTE, **INALTÉRABLE**

Le temps et les variations du marché semblent ne pas avoir de prise sur elles : les cocottes en fonte affichent toujours un moral au beau fixe et des ventes stables, y compris durant le temps fort de fin d'année. Surfant sur la tendance du fait-maison pour laquelle les consommateurs ont besoin des bons outils pour cuisiner, elles restent la valeur sûre de la catégorie, d'autant que la fonte est, avec l'inox, un des matériaux les plus sains, polyvalents et durables. Les marques reines enregistrent de bons résultats mais les marques plus accessibles performent également avec ce produit. C'est par exemple le cas de Kela, grâce à un rapport qualité prix étudié, qui propose une solution

accessible sans pour autant vendre en grande distribution. La marque française Staub a pour sa part lancé cette année Gohan, une cocotte au design arrondi et rassurant, inspiré de la marmite japonaise hagama. Conçue pour la cuisson du riz, des céréales, des flocons d'avoine et des pains, elle permet aussi de réaliser des plats en cocotte traditionnels. Son diamètre moins important la positionne 10 à 15 % moins cher que la cocotte traditionnelle.

« Les mises en démonstration révèlent que les clients sont intéressés, se réjouit Nathalie Chabert. Nous les vendons bien dans nos boutiques, le consommateur se laisse donc séduire par cette nouveauté. » Prix public : 189 € la cocotte Gohan ø 16 cm.

Zimmermann. Plus qu'une tendance, c'est un geste citoyen que tout le monde tente de faire pour tenter de réduire son empreinte carbone. C'est un argument de vente et une éthique propre à l'entreprise pour faire bénéficier au consommateur d'un produit plus neutre pour l'environnement. » Pour mettre cette démarche en avant, Kela a notamment construit une campagne 360° autour de sa gamme Vitana pour en expliquer les spécificités, y compris la norme Maximizing Green de son

THE CAST IRON COCOTTE -**ALWAYS AND FOREVER**

Time and market vagaries appear not to have made their mark on cast iron cocottes that continue to have an unwavering grip on the market, showing stable sales figures including during the year-end selling season. Cocottes are riding the wave of enthusiasm for home cooking for which consumers need the right tools, and continue to be a safe bet in the category – all the more so given that cast iron is (alongside stainless steel) one of the healthiest and most versatile and durable materials. Big branas are generaling good figures, and even the more accessible brands are also doing well with the product. Kela is an example of that thanks to a carefully calibrated good value for money proposition, offering an accessible solution without selling versatile and durable materials. Big brands are generating

its products on the mass market. The French brand Staub launched Gohan this year: a cocotte with a rounded, reassuring design inspired by the Japanese hagama cooking pots. The Gohan is designed for cooking rice, grains, oatmeal and bread and can also be used to make dishes using cocottes the traditional way. The less generous diameter makes it 10 to 15% cheaper than traditional cocottes.

"The demonstration exercises we have done have revealed that customers like them, says a pleased Nathalie Chabert, They sell well in our stores, and consumers are taking to this new product." Price to the public: €189 for the ø 16 cm Gohan.

than a trend, it's a citizen action that everyone is aiming to achieve in an attempt to reduce their environmental footprint. It is a good sales pitch, and one of the business's central ethical missions – to bring to the consumer a more environmentally neutral product." To get the initiative going, Kela has, among other things, put together a 360° campaign around its Vitana range to explain its features, including the Maximising Green standard of its Ilag coating with a page dedicated



Scholtès étend son savoir-faire historique aux articles de préparation culinaire, avec une nouvelle collection de casseroles et poêles en acier inoxydable triply (trois couches: inox 18/8, aluminium, inox induction) pour une répartition homogène de la chaleur sur tout le corps de l'ustensile. Prix public : à partir de 100 € la poêle. Scholtès expands its historic know-how in cookware with a new collection of 3-ply stainless steel pans and dishes (three layers: 18/8 stainless steel, aluminium, and induction stainless steel) for even heat distribution throughout the item's body. Price to the public: from €100 for a pan.



Avec sa gamme Simplify, Zwilling joue la carte de la praticité et des fonctionnalités astucieuses : couvercle en verre avec support repose-poignée et passoire intégrée, bord verseur pour un geste précis, poignées et pourtour du couvercle en silicone. Prix public : 349 € le set de 5 pièces. i Zwilling makes much of practicality and ingenious functionality with its Simplify range: there is a glass lid with integrated sieve and a rest-grip support, a pouring edge for precision handling and also handles and silicon lid rim. Price to the public: €349 for the set of 5 pieces.

revêtement llag, avec une page dédiée au développement durable sur son site***. Les prochains mois seront révélateurs de l'appétence des consommateurs pour ces produits issus du recyclage. •

- * Enquête réalisée en ligne du 2 au 6 novembre 2023 auprès d'un échantillon de 1 165 personnes représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus.
 ** www.cristel.com, rubrique "recettes et conseils".
- ***Le développement durable chez Kela (https://b2b.kela.de/fr/le-d-veloppement-durable/le-d-veloppement-durable-chez-kela).



Un nouvel ensemble 3 pièces chez Mauviel 1830 qui joue la versatilité et la carte de la cuisine saine : une cocotte en inox avec couvercle 24 cm (monture fonte d'inox), un insert vapeur inox monture fonte d'inox bord verseur (ø 24 cm x H 8,5 cm) et un insert pasta inox monture fonte d'inox bord verseur (ø 24 cm). Prix public : 389 \in . A new 3-piece ensemble from Mauviel 1830 that is all about versatility, foregrounding healthy cooking: a stainless steel cocotte with 24cm lid (cast stainless steel assembly), a stainless steel steaming insert with pouring lip (ø 24 cm x H 8.5 cm) and a stainless steel pasta insert with pouring lip (ø 24 cm). Price to the public: €389.

to sustainable development on its site***. Consumers' appetites for products made from recycled materials will become clear over the next few months.

- * Survey carried out online from 02 to 06 November among a sample of
- 1165 people representative of the French population, aged 18 or over.
- ** www.cristel.com, under the heading 'recipes and advice'
- ***Sustainable development at Kela (https://b2b.kela.de/fr/le-d-veloppement-durable/le-d-veloppement-durable-chez-kela).

Make pizza you can be proud of

Turn your kitchen or backyard into the pizzeria of your dreams. Ooni ovens can reach at least 450°C and cook delicious, restaurant-quality pizza in 90 seconds or less. From the portable Fyra 12 to the versatile Karu 16 to the electric Volt 12, with an Ooni oven, you can make crowd-pleasing pizza anywhere, anytime.





