

## PROTECTION DU CONSOMMATEUR ET DE L'ENVIRONNEMENT

- La gamme Natural Cook est conforme aux **normes** alimentaires les plus strictes **françaises, allemandes et européennes** (Décrets français et note de la DGCCRF, LFGB, EU).
- **Absence de substances dangereuses ou controversées** pour l'utilisateur, polluantes pour la planète et destructrices de l'écosystème et de la biodiversité: -
  - PFOA (perfluorooctanoïque)
  - PAOS (perfluorooctane sulfonate)
  - PAH/HAP : hydrocarbures aromatiques polycycliques
  - Métaux lourds extractibles tels que le mercure, le plomb, le nickel, le cadmium, le chrome, l'arsenic, le lithium.
- **Conforme aux normes françaises sécuritaires** concernant les risques thermiques et mécaniques pour une utilisation sûre.
- Revêtement anti-adhérent enrichi en céramique de **technologie allemande Greblon® C3+ (WEILBURGER® COATINGS GMBH)** performant, annulant le besoin d'ajouter de la matière grasse lors de la cuisson pour **une alimentation plus saine et moins grasse**.  
Le goût, l'odeur et la couleur des aliments sont préservés. Nous conseillons l'usage d'aliments issu du commerce biologique, pas ou peu transformés.
- **Un processus de fabrication unique** pour un effet granité réel, perceptible au toucher, qui travaille en synergie avec le revêtement Greblon® C3+ pour renforcer les propriétés anti-abrasives et anti-adhérentes.
- **Cuisson rapide et homogène**, réduisant le temps de cuisson et la consommation d'énergie.
- **Garantie 25 ans** : extrême longévité et durabilité garantie sur l'ustensile afin de consommer moins, mais mieux.
- Testés par le laboratoire certifié **SGS**.

## ANNEXE

### 1//Contact alimentaire :

Conformité au décret français 2007-766 avec amendements, à la note d'information de la DGCCRF et à la directive européenne EC 1935/2004 du parlement européen relatif au contact alimentaire, **à l'absence de métaux lourds extractibles, de migrations globales et spécifiques.**

Conformité au code allemand LFGB (German Food, Commodity and Feed law) section 30 et 31 et amendements relatif au contact alimentaire concernant la migration globale, le transfert de couleur et **la sauvegarde des propriétés organoleptiques des aliments.**

**Absence de métaux lourds** extractibles selon la norme EN 13130-1 :2004 : plomb cadmium ,chrome, cobalt, cuivre, mercure, beryllium, nickel, cobalt, barium, anadium, thallium, arsenic,lithium, fer,manganese, argent, etain, zinc.

**Absence de PAH/HAP** (hydrocarbures aromatiques polycycliques) selon la norme EN 13130-1-2004 : naphtalène, acénaphthylène, acénaphthène,fluorène, phénanthrène,, anthracène, fluoranthène, pyrène, benzo antharcène, chrysene, benzofluoranthene BbF, BkF,BaP, IPY, DBA,BPE,benzo fluoranthène, benzopyrène.

**Garantie sans PFOA** : acide perfluorooctanoïque selon la norme LFGB section 30 et 31 et amendements et **sans PFOS** perfluorooctane sulfonate selon la norme LFGB section 30 et 31 et amendements.

Conforme à la German Federal institute for risk assesment garantissant la **non migration de composés organiques volatiles et de solvants.**

### 2// Sécurité mécanique et thermique

Conforme à la norme français NF EN 12983-1 concernant la géométrie, la résistance à la chaleur, la résistance à la combustion, la résistance à la fatigue, les risques thermiques, la stabilité en cas de chocs thermiques.

### 3// Performance :

Test de durabilité du revêtement Greblon C3+ et des propriétés anti-abrasives et anti-adhérentes (ST021/ST 041/ST045/ST009).