



La marque de l'anti-adhérence.

Nous l'avons inventée. Nous l'avons optimisée.
Et nous la faisons encore progresser.



La marque Teflon™
Évidemment !



Nos experts ne cessent de réinventer la marque Teflon™, mais son essence reste la même : la qualité... toujours et partout dans le monde.



Qualité constante lot après lot

Quels sont les ingrédients d'un revêtement de qualité ? Chemours a pour impératif absolu d'allier d'excellentes matières premières et des normes élevées à chaque étape de production. Voilà pourquoi nous produisons à la fois le PTFE et les revêtements anti-adhérents.

Partout dans le monde

Que vous serviez des clients en Amérique, en Asie ou en Europe, nous sommes là pour vous, partout dans le monde et avec les mêmes normes de production. Nos laboratoires dédiés assurent que nos produits répondent aux besoins de tous vos marchés.

Engagement envers un avenir plus durable

Nous cherchons sans cesse à toujours mieux respecter l'environnement. Notre technologie brevetée pour revêtements anti-adhérents à base aqueuse a révolutionné les procédés de production. Aujourd'hui, nous fabriquons le PTFE sans utiliser d'acide perfluorooctanoïque (PFOA) ni APE, NPE ou BPA.





Ce qui est bien peut toujours être amélioré

Pour nous, le progrès c'est changer en mieux. Nous ne cessons d'investir dans de nouvelles idées pour développer nos revêtements anti-adhérents Teflon™. Nous avons pour ambition de surprendre nos clients à la fois par de nouveaux produits, et par l'optimisation de nos gammes existantes.

Pour 2019, nous sommes remontés à nos racines d'inventeurs et pionniers de l'anti-adhérence. Nous avons ainsi développé une formule de nouvelle génération qui redéfinit la qualité et optimise toute notre gamme. Les revêtements anti-adhérents Teflon™ sont désormais encore plus résistants – tout en conservant l'anti-adhérence qui les a rendus si populaires.

Ce ne sont pas que des paroles !

Cela vous paraît trop beau pour être vrai ? Est-il vraiment possible d'accroître encore la résistance sans nuire à l'anti-adhérence ? Jugez-en par vous-même, voici les résultats de nos tests de performance :

- **Résistance aux rayures (MTP)**
accrue jusqu'à 200 %
- **Résistance à l'abrasion (SPAR)**
accrue jusqu'à 100 %

Ces résultats exceptionnels réécrivent la valeur de votre propre produit. Vous pouvez désormais offrir une plus grande performance à vos clients exigeants – au même prix. La tentation sera irrésistible pour tous les passionnés de cuisine !

Et cela, sans aucun inconvénient pour vous : des essais menés sur des lignes de production de plusieurs régions ont montré qu'aucune modification des technologies d'application n'est requise. Ne laissez pas passer cette opportunité ! La gamme optimisée de revêtements anti-adhérents Teflon™ vous aidera à offrir une nouvelle valeur ajoutée à vos clients.

Aujourd'hui, Chemours est un leader mondial des revêtements anti-adhérents :

- **R&D** : The Chemours Company détient la majorité des brevets concernant les revêtements anti-adhérents.
- **Production** : intégration totale du PTFE et des revêtements anti-adhérents.
- **Qualité** : les revêtements Teflon™ sont exclusivement appliqués par des partenaires sous licence selon nos rigoureuses normes.
- **Marque** : Teflon™ est la marque de revêtements anti-adhérents la plus connue des consommateurs, et l'une des plus réputées dans le monde dans le secteur des ustensiles de cuisson.



« Bon, mieux, le meilleur » : nos revêtements sont aussi divers que vos clients.

Chez Chemours, nous savons que les différents utilisateurs d'ustensiles de cuisson ont des attentes et des usages différents. Notre étude a identifié trois groupes importants : cuisiniers occasionnels, cuisine familiale intensive, chefs et cordons-bleus passionnés. Chaque groupe ayant ses propres critères d'achat, Chemours propose plusieurs lignes de produits qui répondent à chaque demande en matière de durabilité, esthétique et valeur.

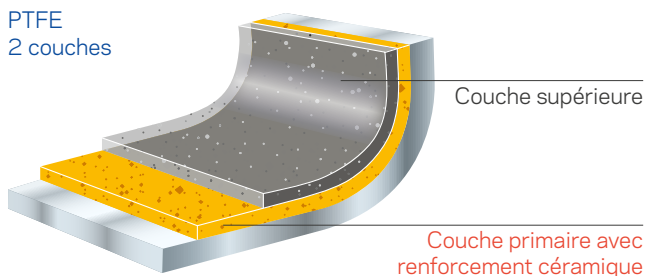
BON

Teflon™ Classic



- Pour cuisiniers occasionnels qui apprécient la commodité
- Revêtement à 2 couches
- Bonne anti-adhérence et facilité de nettoyage
- Bonne durabilité

PTFE
2 couches



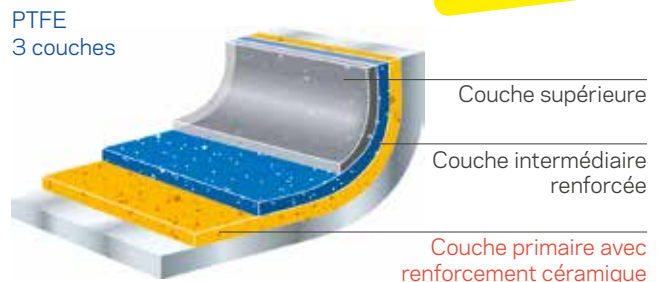
MIEUX

Teflon™ Select



- Pour une cuisine intensive et ses exigences de performance jour après jour
- Revêtement à 3 couches
- Excellente anti-adhérence et facilité de nettoyage
- Permet l'utilisation d'ustensiles en métal

PTFE
3 couches





Pourquoi Teflon™ ?

- Technologie brevetée
- Produit sans PFOA
- Anti-adhérence à long terme éprouvée
- Aucun risque au lave-vaisselle
- Utilisation à une température continue maximum de 260 °C avec toutes les sources de chaleur
- L'assurance de la qualité supérieure d'une marque en laquelle vous pouvez avoir toute confiance

LE MEILLEUR

Teflon™ Platinum Plus



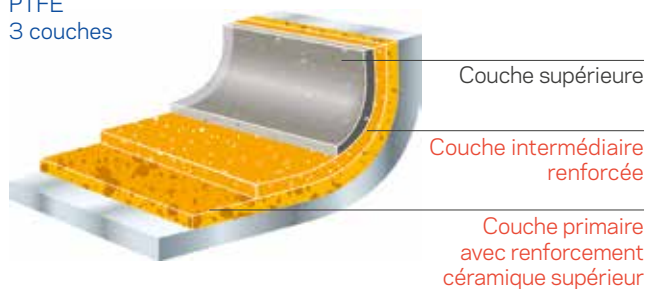
- Pour les passionnés de cuisine ou chefs qui exigent l'excellence pour leurs ustensiles
- Revêtement à 3 couches
- Excellente intégrité de surface pour une meilleure cuisson et un nettoyage facile
- Permet l'utilisation d'ustensiles en métal

Teflon™ Profile

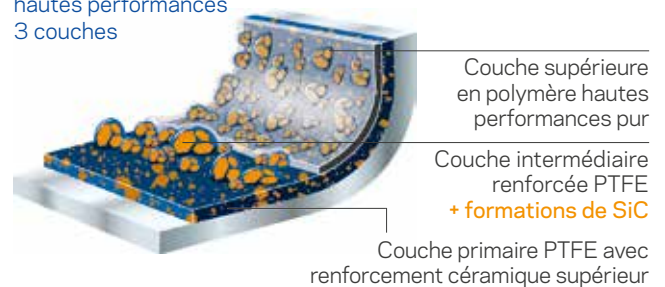


- Pour les professionnels les plus exigeants
- Bien plus grande résistance à l'abrasion
- Superbe anti-adhérence
- Permet l'utilisation d'ustensiles en métal
- Un aspect neuf qui dure plus longtemps

PTFE
3 couches



PTFE et polymère
hautes performances
3 couches



Teflon™ Classic

Système de revêtement revisité offrant le choix entre deux méthodes d'application !



La gamme Teflon™ Classic s'adresse au groupe stable et important que sont les cuisiniers occasionnels. Ceux-ci sont intéressés par les ustensiles d'entrée de gamme et veulent en avoir pour leur argent – qu'il s'agisse d'un achat normal ou d'une promotion.

Le nouveau Teflon™ Classic offre une meilleure performance aux utilisateurs occasionnels, comblant leur désir d'ustensiles d'un excellent rapport qualité-prix, tout en répondant à la tendance à la valorisation constatée sur de nombreux marchés.

Cette réactualisation s'appuie sur l'application économique de plusieurs couches, une production extrêmement rentable, et des systèmes de revêtements répondant aux exigences de performance de ce groupe d'utilisateurs.

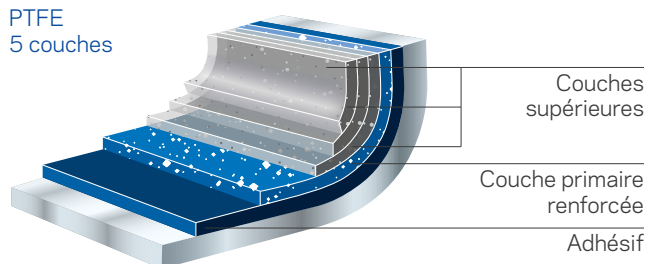
Le nouveau Teflon™ Classic propose deux méthodes d'application :

Teflon™ Classic – Revêtement au rouleau

Cette méthode économique est parfaite pour les grandes séries de produits d'entrée de gamme. Elle offre plusieurs avantages intéressants :

- Bonne performance antiadhésive
- Les rouleaux peuvent traiter des disques d'aluminium jusqu'à 3 mm d'épaisseur
- Épaisseur du film sec : 25 µm
- Production très économique
- Surface légèrement texturée

PTFE
5 couches



**NOUVEAU
en 2018**

Teflon™ Classic – Revêtement spray

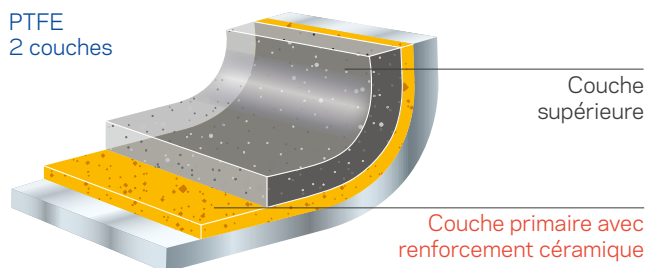
Le revêtement spray Teflon™ Classic présente une couche primaire renforcée qui augmente la résistance à l'abrasion. Son excellence est telle qu'il a été immédiatement distingué par une instance de certification réputée – avant même sa mise sur le marché en 2018.

Ce système de revêtement améliore radicalement la performance par rapport au spray Teflon™ Classic antérieur : jusqu'à 100 % d'augmentation de la résistance à l'abrasion – amélioration due à l'introduction d'un nouveau système de renforcement. L'augmentation mesurée de la résistance à l'abrasion a été confirmée par des essais sur des lignes de production dans plusieurs régions.

Version avancée

Ce système de 35 µm offre la performance supérieure de 2 couches – petit plus qui rend Teflon™ Classic encore plus attrayant à un prix d'entrée de gamme.

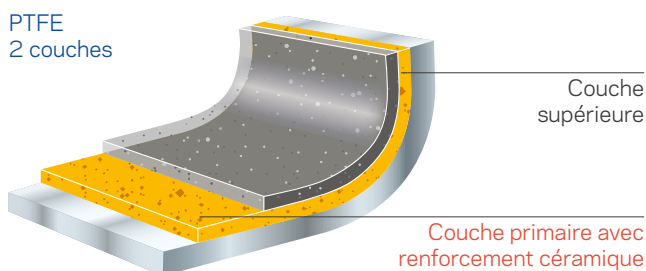
PTFE
2 couches



Version standard

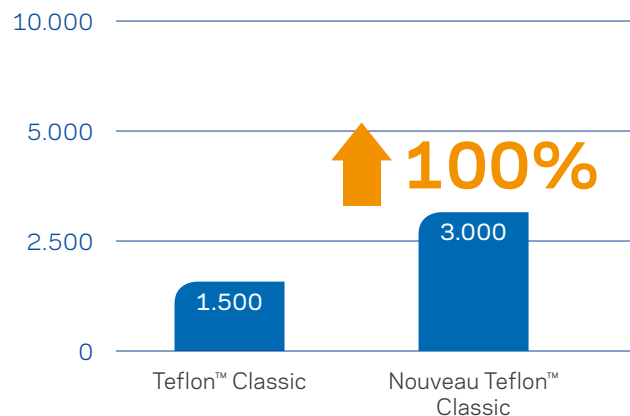
La variante 25 µm est un système de revêtement anti-adhérent simple offrant une surface lisse – sans aucune strie !

PTFE
2 couches



Test SPAR

avec un poids de 1,5 kg (nbre de cycles jusqu'à ce que la surface soit percée)



Teflon™ Classic : à nul autre pareil

Contrairement aux revêtements conventionnels à 2 couches, la version avancée répond aux exigences du protocole du test de vibrations (par ex. LGA).



Les nouvelles propriétés en bref

- Système à 2 couches optimisé
- Couche primaire renforcée céramique
- La méthode d'application reste inchangée
- Résistance à l'abrasion par rapport au Teflon™ Classic spray actuel : MTP +33 %, SPAR jusqu'à +100 %
- Le choix de l'épaisseur du film détermine le niveau de qualité
- Performance confirmée par une instance externe réputée
- Aucun risque au lave-vaisselle, facilité de nettoyage et anti-adhérence constante

Teflon™ Select

Pour une cuisine familiale au quotidien !



NOUVEAU



Teflon™ Select offre la robustesse pour une cuisine familiale quotidienne requérant la fiabilité jour après jour.

Pour fournir à ces utilisateurs fréquents et exigeants une option encore plus attractive, nous avons décidé d'optimiser toute la gamme Teflon™ Select. Lancée pour la saison 2019, la nouvelle formulation présente une couche primaire renforcée, constituée d'un matériau de synthèse aussi dur que le diamant.

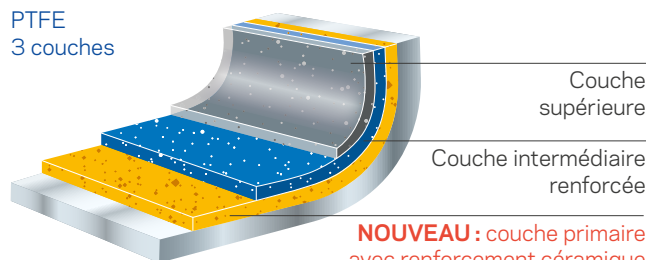
Ainsi, le nouveau revêtement à 3 couches, d'une épaisseur minimum de 35 µm, permet de cuisiner en toute quiétude : ses excellentes propriétés anti-adhérentes perdureront - jour... après jour... après jour... après jour.

Sans oublier la décoration

L'impressionnante gamme Teflon™ Select offre plusieurs variantes - Radiance, Colour Collection, Infinity - afin de satisfaire les divers goûts et besoins des familles, vous permettant de capter tout le potentiel de ce groupe cible de haute valeur.

Il n'est guère étonnant que les magasins comme leurs clients adorent Teflon™ Select : ses avantages fonctionnels s'associent à une multitude d'options de décoration pour rendre la maison encore plus agréable à vivre.

PTFE
3 couches



Couche supérieure

Couche intermédiaire renforcée

NOUVEAU : couche primaire avec renforcement céramique

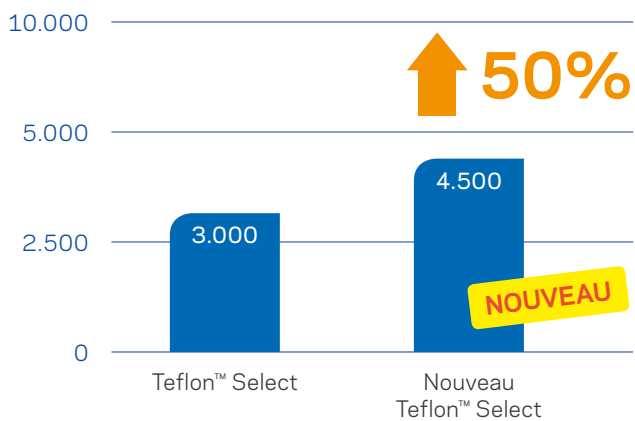


Performance optimisée 2019

Des tests ont été réalisés dans les laboratoires de Chemours et à partir de lignes de production tests. Les résultats obtenus par le nouveau Teflon™ Select parlent d'eux-mêmes :

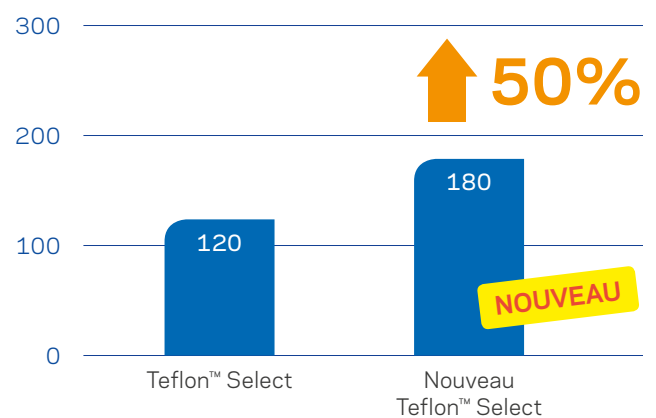
Test SPAR

avec un poids de 4,5 kg (nbre de cycles jusqu'à ce que la surface soit percée)



Test MTP

(nbre de minutes jusqu'à ce que la surface soit percée)



Le nouveau Teflon™ Select en bref

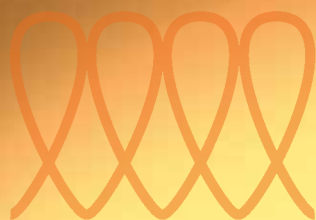
- Pour utilisateurs réguliers ayant besoin d'une performance durable au quotidien
- Revêtement à 3 couches renforcé offrant une plus grande résistance à l'usure
- Excellente anti-adhérence et facilité de nettoyage
- Permet l'utilisation d'ustensiles en métal

Teflon™ Radiance

Un succès éclatant !



NOUVEAU



Couche
intermédiaire
+ Acier inoxydable

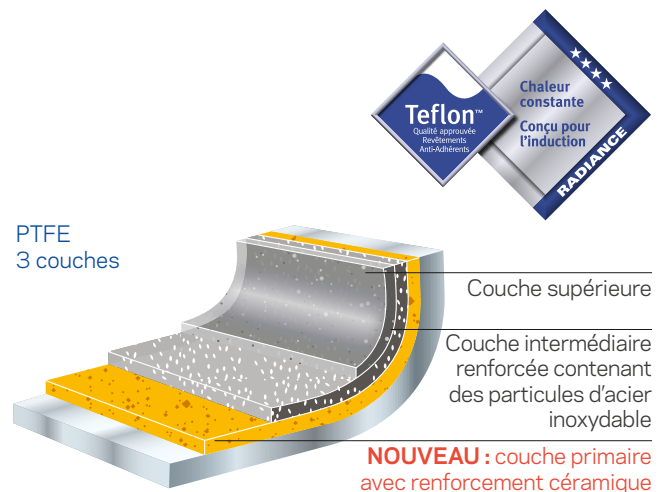


La technologie Teflon™ Radiance a anticipé l'essor des plaques à induction. Elle a été conçue pour optimiser la cuisson grâce à un meilleur rendement énergétique et une chaleur uniforme.

Les ustensiles de cuisson revêtus de Teflon™ Radiance présentent une résistance aux rayures supérieure et une excellente anti-adhérence à long terme. Et vos clients vont tout simplement adorer la façon dont il se démarque grâce à sa belle couleur bronze si caractéristique.

Radiance Technology

- Optimisée pour le secteur en plein essor de l'induction
- Convient à tous les types de tables de cuisson
- Une cuisson impeccable
- Excellente anti-adhérence
- Technologie brevetée



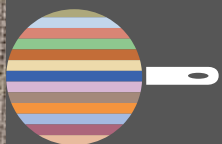
Teflon™ Colour Collection

Osez la différence !

NOUVEAU



COLOUR
COLLECTION





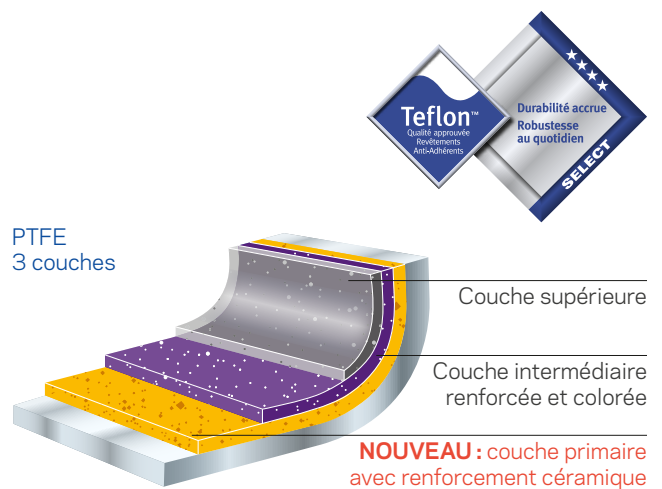
Pour ne plus cuisiner en noir et blanc ! Une cuisine colorée inspire même les cordons-bleus les plus accomplis. Cuisiner est un art qui touche tous nos sens et nous fait vivre de nouvelles expériences.

Mariant des couleurs attrayantes et une performance supérieure, Teflon™ Colour Collection rencontre un franc succès.



Créez des tendances

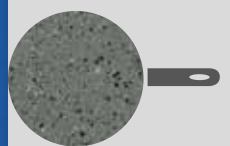
- Offrez des coloris dictés par une étude Consommateurs internationale
- Fournissez des produits qui attirent l'œil et se démarquent sur le point de vente
- Assurez la performance avec le revêtement de qualité Teflon™ Select



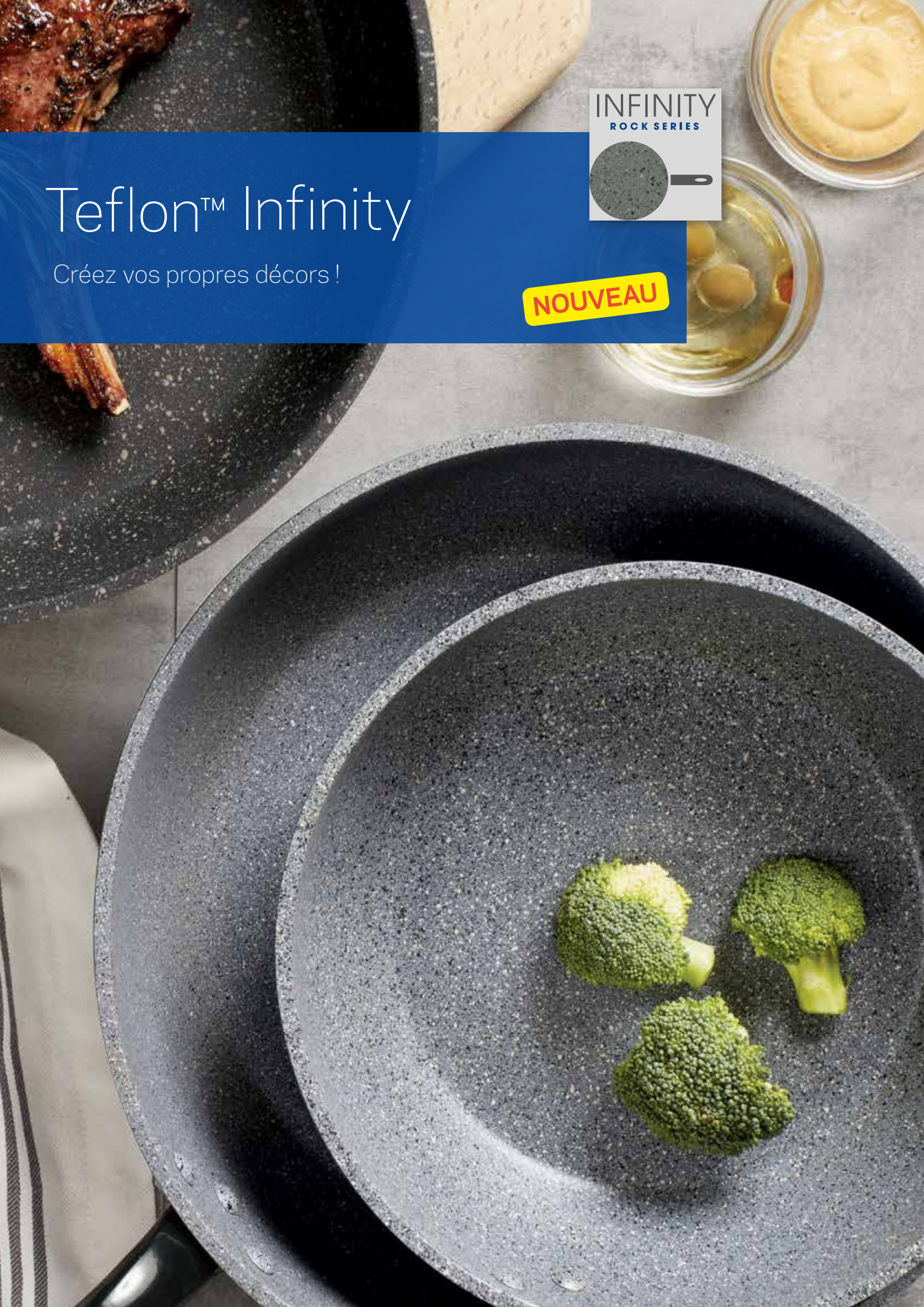
Teflon™ Infinity

Créez vos propres décors !

INFINITY
ROCK SERIES



NOUVEAU



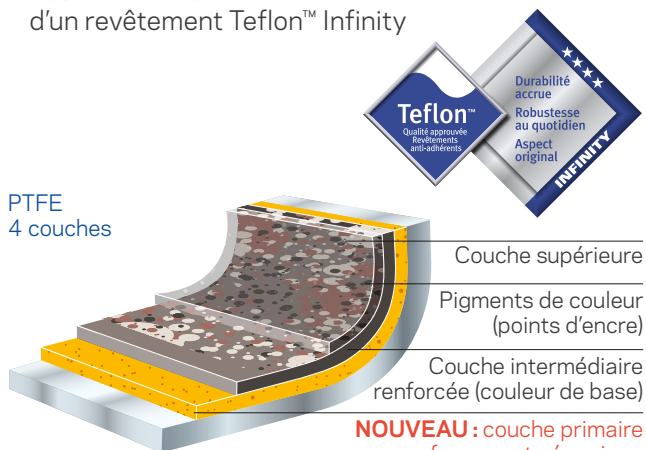


Le système à 4 couches Teflon™ Infinity permet n'importe quelle combinaison de huit couleurs de base et huit encres différentes. C'est vous qui décidez de la densité, la dimension et la répartition des points, faisant naître tout un univers de votre imagination. Découvrez les possibilités de création illimitées pour personnaliser vos ustensiles de cuisson !

Rock Series

- Personnalisez vos ustensiles : une multitude de possibilités s'offrent à vous
- Admirez le look : l'aspect de la pierre évoque robustesse et pérennité
- Appréciez la qualité : Rock Series s'habille d'un revêtement Teflon™ Infinity

PTFE
4 couches



Boîte à outils

8 couleurs de base

Black	Dark Grey	Light Grey	Grey
Maroon	Bronze	Champagne	Almond

Exemples avec « Grey » comme couleur de base et diverses configurations de points

Sand	Charcoal	Copper	Gravel Grey
Jasmine	Lime Green	Moonstone	Satin Gold

8 encres pour les points

Teflon™ Platinum Plus

La star des revêtements anti-adhérents !



NOUVEAU

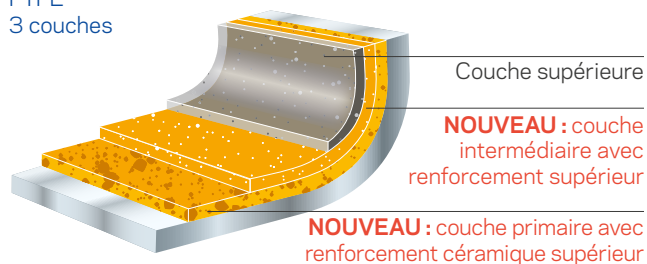


Alors que les nombreuses émissions culinaires et leurs chefs étoilés continuent de faire des émules, cuisiner est devenu tendance et les ustensiles se doivent d'être à la hauteur. Teflon™ Platinum Plus offre aux cordons-bleus l'excellence sans réserve qu'ils désirent.

Pour parfaire notre collection 2019, nos scientifiques ont associé la perfection absolue d'une surface lisse à une robustesse sans précédent. Une résistance à l'abrasion accrue de 200 %, rien de moins, confère une confiance de professionnel aux cordons-bleus, certains d'utiliser les meilleurs instruments du commerce pour mitonner leurs petits plats. Jamais il n'a été aussi facile de cuisiner comme un pro.

Teflon™ Platinum Plus : le revêtement Teflon™ offrant à ce jour la plus grande résistance aux rayures et à l'abrasion - la star des revêtements anti-adhérents.

PTFE
3 couches



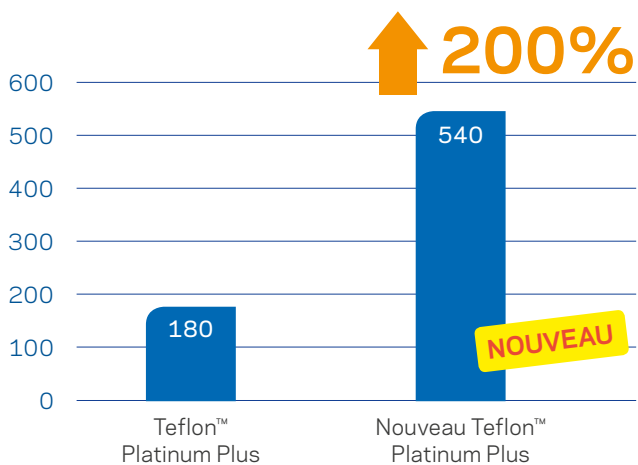


Performance 2019 optimisée

Seul le meilleur du meilleur fera l'affaire : le test MTP montre un saut quantique en matière de résistance à l'abrasion :

Test MTP

(nbre de minutes jusqu'à ce que la surface soit percée)



Les nouvelles propriétés en bref

- Pour cordons-bleus passionnés ou chefs professionnels exigeant l'excellence pour leurs ustensiles
- Revêtement à 3 couches à renforcement supplémentaire pour une résistance aux rayures exceptionnelle
- Excellente intégrité de surface pour une meilleure cuisson et un nettoyage facile
- Permet l'utilisation d'ustensiles en métal

Teflon™ Profile

Un aspect neuf qui dure plus longtemps !



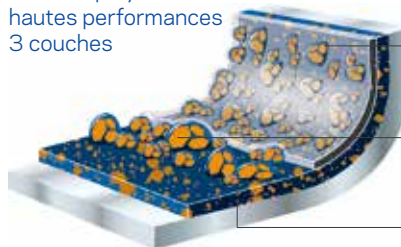
Quel est le secret qui a permis à certaines des plus anciennes et robustes espèces de notre planète de survivre ? Leur armure naturelle – des replis du cuir du buffle aux écailles des reptiles, en passant par la peau rugueuse qui protège le requin des parasites. Nous avons donc décidé de nous inspirer de ce brillant concept de Dame Nature : les surfaces en relief durent considérablement plus longtemps que les surfaces lisses.

Puis nous avons intégré cette idée dans notre Skin Technology et développé Teflon™ Profile : un robuste revêtement de premier ordre, doté d'une surface rugueuse qui conserve plus longtemps son bel aspect.

La couche intermédiaire est l'armure

Notre nouvelle Skin Technology a pour ingrédient capital des formations de carbure de silicium (SiC), élément naturel réputé pour sa robustesse. Nous, nous utilisons des particules de synthèse pour obtenir quasiment la même dureté que le diamant. Dans la nouvelle couche intermédiaire de Teflon™ Profile, les particules de SiC s'agrègent en petits amas, formant la texture novatrice qui confère à ce nouveau revêtement anti-adhérent son aspect unique et sa résistance aux rayures sans précédent.

PTFE et polymère
hautes performances
3 couches



Couche supérieure
en polymère hautes
performances pur

Couche intermédiaire
renforcée PTFE
+ formations de SiC

Couche primaire PTFE
avec renforcement
céramique supérieur





La couche supérieure assure le Lotus-Effect®

Les propriétés autonettoyantes de la fleur de lotus ont servi de modèle à cette technologie. Voilà déjà un moment que les professionnels bénéficient du Lotus-Effect®. Aujourd'hui, cette technologie brillante est aussi disponible pour les particuliers, qui peuvent ainsi profiter d'une anti-adhérence extrêmement durable et de robustes fonctions barrière.

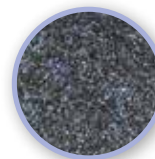
La preuve par la simulation CAMUT

Teflon™ Profile a passé haut la main le plus sévère des tests de résistance aux rayures des ustensiles de cuisson. Lors de la simulation CAMUT, le revêtement a été soumis à tous les ustensiles en métal utilisés en cuisine - avec un résultat sans équivoque : par rapport à une poêle lisse standard, quasiment aucune rayure visible n'a été constatée sur le nouveau Teflon™ Profile.



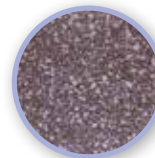
Teflon™ Profile annonce la couleur !

Les gens adorent mettre de la couleur dans leur vie. En fait, les couleurs peuvent constituer l'un des facteurs les plus persuasifs lors d'un achat. Voilà pourquoi Teflon™ Profile est proposé en trois coloris. Quel que soit son groupe, l'utilisateur peut ainsi donner une touche personnelle à sa cuisine en choisissant sa couleur préférée.



Shark Blue

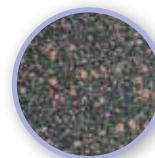
une originalité tonique - parfait pour les amateurs d'élégance.



Panther Purple

une élégance qui ne passe pas inaperçue - idéal pour les amateurs d'originalité.

NOUVEAU



Buffalo Copper

Un cuivre chatoyant avant-gardiste - incontournable pour les amateurs d'insolite.

Unique en son genre : Teflon™ Profile

- Revêtement anti-adhérent supérieur
- Couche intermédiaire avec particules de SiC
- Couche supérieure en polymère hautes performances spécial
- Résultats exceptionnels au test CAMUT
- Disponible dans trois coloris

Programme d'Assurance de la Marque Teflon™



La marque Teflon™ est l'une des plus connues et reconnues dans le monde, dans le domaine des ustensiles de cuisson comme pour la moulerie.

Contrôles de qualité

Et voici pourquoi : les revêtements anti-adhérents Teflon™ satisfont aux réglementations mondiales de contact alimentaire et sont exclusivement produits par des fabricants sous licence.

Notre programme d'assurance BAP garantit que la légendaire qualité Teflon™ reste constante – lot après lot.

Prouver l'authenticité

Les partenaires sous licence distribuant des ustensiles de cuisson et des moules de marque Teflon™ peuvent recevoir des étiquettes et labels qui garantissent l'authenticité de la marque Teflon™, différencient le produit et attestent que l'ustensile répond aux plus hautes normes.



De rigoureux tests de routine

Les scientifiques de Chemours testent de manière approfondie ses revêtements anti-adhérents afin de simuler un usage intensif et les dommages du quotidien, associant simulations mécaniques et conditions réelles.

C'est cette combinaison de différentes méthodes de tests qui assure l'excellence commune à tous les revêtements Teflon™.

Les simulations mécaniques fournissent des résultats mesurables :

MTP (résistance à l'abrasion)



Réalisé à 200 °C. Une griffe mécanique avec trois recharges de stylo bille en carbure de tungstène trace un motif identique jusqu'à ce que la surface soit percée.

SPAR (résistance à l'abrasion avec un tampon abrasif)



À température ambiante, un tampon abrasif est appliqué sur la surface avec un poids de 1,5 ou 4,5 kg et effectue mécaniquement un mouvement de va-et-vient. Le test se poursuit jusqu'à ce que le tampon perce la surface.



D'autres tests étudient le comportement du revêtement en conditions réelles :

Test d'anti-adhérence



Mesure de l'anti-adhérence avec quatre substances différentes : œuf des deux côtés, crêpe et lait brûlé. Chaque test est noté de 0 à 5 (5 = anti-adhérence parfaite). La note finale se situe entre 0 et 20.

AIHAT (test accéléré de dommages quotidiens)



Ce test associe une cuisson avec des aliments et accessoires (tels que fourchette, couteau, spatule) agressifs. Au bout d'un délai prédéterminé, la surface est notée sur une échelle de 1 à 10 (10 = ustensile neuf jamais utilisé).

Le protocole de test de vibrations (par ex. LGA) associe à la fois des tests mécaniques et de cuisson réelle :

La résistance à l'abrasion est mesurée au bout de 15, 30 et 45 minutes et comparée à l'état neuf. La résistance aux rayures est testée sous diverses forces au moyen de billes d'acier inoxydable, de sable et d'eau. Le test de la crêpe est effectué sur les poêles traitées afin d'évaluer la facilité de démoulage.



CAMUT (testeur d'ustensiles mécanique informatisé)

Réalisé à 200 °C avec un couteau, une fourchette, une spatule et un fouet. Au bout d'un délai prédéterminé, la surface est notée sur une échelle de 1 à 10 (10 = ustensile neuf jamais utilisé).



L'excellence technique en bref



BON

Teflon™ Classic

Bon - facilité d'emploi



NOUVEAU 2018

Application par rouleau

Application par spray



Teflon™ Select

Mieux - excellente durabilité



NOUVEAU



Avantages pour l'utilisateur

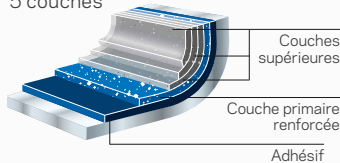
- Pour usage occasionnel
- Bonne anti-adhérence et facilité de nettoyage
- Bonne durabilité
- Bonne anti adhérence à long terme
- Production très économique
- Surface légèrement texturée

- Pour usage occasionnel
- Bonne anti-adhérence et facilité de nettoyage
- Bonne durabilité
- MTP +33%, SPAR +100% par rapport au Teflon™ Classic précédent
- Le choix de l'épaisseur du film détermine le niveau de qualité

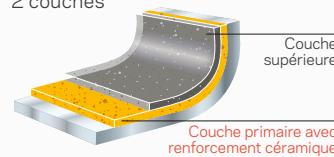
- Pour une cuisine intensive et ses exigences de performance jour après jour
- Excellente anti-adhérence et grande facilité de nettoyage
- Permet l'utilisation d'ustensiles en métal

Technologie

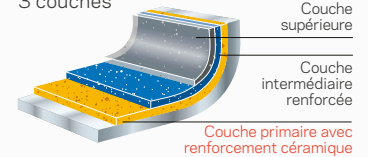
PTFE 5 couches



PTFE 2 couches



PTFE 3 couches



Substrat

Aluminium

◆ jusqu'à 3 mm épaisseur



Acier inoxydable



Épaisseur de revêtement requise

25 µm

25/35 µm

35 µm

Performance (mesurée sur aluminium lisse)

Résistance à l'abrasion

> 30 MTP
> 400 SPAR (1.5 kg)



> 100 MTP
> 3.000 SPAR (1.5 kg)



> 180 MTP
> 4.500 (4.5 kg)



Résistance aux rayures

1 - 4 CAMUT
1 - 4 AIHAT



5 - 7 CAMUT
5 - 7 AIHAT



6 - 8 CAMUT
6 - 8 AIHAT



Protocole de test selon LGA (abrasion, anti-adhérence, résistance aux rayures)

non

25 µm : non
35 µm : oui

oui

Anti-adhérence à long terme



Couleurs disponibles



Pewter

Nouvelles couleurs disponibles:
Curacao Blue, Mango Gold,
Sterling Silver, Berry Purple,
Chocolate Brown, Pure Pewter



Sparkling Black



Black



Dark Pewter



Sparkling Black

Teflon™ Colour Collection:
Lavender Blue, Hot Chili,
Champagne Gold, Aubergine
Purple, Spicy Olive
Note : autres couleurs
disponibles sur demande

MIEUX

LE MEILLEUR

Teflon™ Radiance

Chaleur uniforme -
conçu pour l'induction



NOUVEAU



- Optimisé pour le secteur en plein essor de l'induction
- Convient à tous les types de tables de cuisson
- Une cuisson impeccable
- Excellente anti-adhérence

Teflon™ Infinity

Élégant -
plus longue durée de vie



NOUVEAU



- Personnalisez vos ustensiles : une multitude de possibilités s'offrent à vous
- Admirez le look : l'aspect de la pierre évoque robustesse et pérennité
- Appréciez la qualité : Rock Series s'habille d'un revêtement Teflon™ Infinity

Teflon™ Platinum Plus

Le meilleur - résistance aux
rayures exceptionnelle



NOUVEAU



- Pour les passionnés de cuisine ou chefs professionnels qui exigent l'excellence pour leurs ustensiles
- Excellente intégrité de surface pour une meilleure cuisson et un nettoyage facile
- Permet l'utilisation d'ustensiles en métal

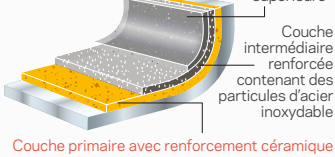
Teflon™ Profile

Le meilleur - revêtement
anti-adhérent supérieur

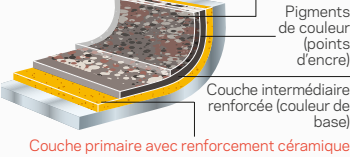


- Pour les professionnels les plus exigeants
- Bien plus grande résistance à l'abrasion
- Superbe anti-adhérence
- Permet l'utilisation d'ustensiles en métal
- Un aspect neuf qui dure plus longtemps

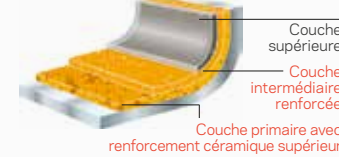
PTFE
3 couches



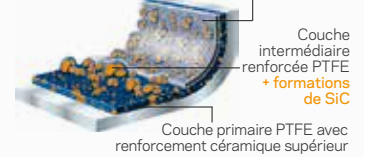
PTFE
4 couches



PTFE
3 couches



PTFE
3 couches



35 µm

38 µm

42 µm
(en option, jusqu'à 60 µm d'épaisseur)

42 µm
(en option, jusqu'à 60 µm d'épaisseur)

> 180 MTP
> 4.500 SPAR (4.5 kg)

> 180 MTP
> 4.500 SPAR (4.5 kg)

> 540 MTP
> 8.000 SPAR (4.5 kg)

> 240 MTP
> 8.000 SPAR (4.5 kg)

6 - 8 CAMUT
6 - 8 AIHAT

6 - 8 CAMUT
6 - 8 AIHAT

8 - 9 CAMUT
8 - 9 AIHAT

9 - 10 CAMUT
8 - 9 AIHAT

oui

oui

oui

oui

Bronze

8 couleurs de base et 8 encre, par ex. :

Granite Black

Volcanic Brown

Sparkling Black

Sparkling Blue

Pewter

Shark Blue

Panther Purple

Buffalo Copper



Votre contact pour les produits de marque Teflon™

EUROPE

Chemours Belgium BVBA
Kallo, Belgium
Francois.Simons-1@chemours.com
+32 15 407664

Allemagne

Norbert.Richter@chemours.com
+49 6174 619092

BeNeLux

Wilbert.Broeksmit-3@chemours.com
+41 22 719 1513

Espagne

Gabriela.Valle@chemours.com
+39 02 36212363

France

Astrid.Petit@chemours.com
+33 783 835514

Hongrie

Gabriela.Valle@chemours.com
+39 02 36212363

Italie

Gabriela.Valle@chemours.com
+39 02 36212363
Paolo.Silvestri@chemours.com
+39 335 202301

Pologne

Gabriela.Valle@chemours.com
+39 02 36212363
Jakub.Dmitrowski@chemours.com
+48 601939376

Portugal

Gabriela.Valle@chemours.com
+39 02 36212363

Royaume-Uni et Irlande

Andrew.Godfrey@chemours.com
+44 7894 194251

Russie

Tatyana.Markina@chemours.com
+7 495 7973719

Scandinavie

Wilbert.Broeksmit-3@chemours.com
+41 22 719 1513
Gabriela.Valle@chemours.com
+39 02 36212363

Serbie

Gabriela.Valle@chemours.com
+39 02 36212363

Turquie

Ali.Muhtar@chemours.com
+90 216 687 06 31

Ukraine

Tatyana.Markina@chemours.com
+7 495 7973719

AUTRES PAYS

Wilbert.Broeksmit-3@chemours.com
+41 22 719 1513

ASIE/PACIFIQUE

The Chemours Chemical
(Shanghai) Co., Ltd.
9F, SCG Parkside,
868 Yinghua Road,
201204 Shanghai, China

Joanne.Zhang@chemours.com
+86 21 2612 0727

AMÉRIQUE LATINE

Alameda Rio Negro, n° 1477
10° andar, Alphaville
06454-000 Barueri
São Paulo
Brazil

Daniela.Araujo@chemours.com
+55 11 2599 8526

AMÉRIQUE DU NORD

The Chemours Company
1007 Market Street
P.O. Box 2047
Wilmington, DE 19899
USA

Victoria.A.Helinski@chemours.com
+1 302 773 1256

Informations complémentaires et téléchargements : www.teflon.fr

© 2019 The Chemours Company FC, LLC. Teflon™ et tout logo associé sont des marques ou copyrights de The Chemours Company FC, LLC. Chemours™ et le logo Chemours sont des marques de The Chemours Company.
Lotus-Effect® est une marque déposée de Sto SE & Co. KGaA.
C-11757 (2/19)

