

L'Aluinox

une nouvelle matière de cuisson

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.

La société Tom Press, fidèle à ses critères de qualité, a longtemps cherché pour ces récipients de cuisson une matière qui puisse répondre à toutes les exigences.

C'est fait. L'aluinox, sans être à proprement parler une nouvelle matière, est un composé de deux aciers inoxydables différents et d'aluminium pur dont le 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 est reconnue par tous. Le récipient devait aussi donner pleinement satisfaction en terme de conductivité pour permettre la maîtrise des cuissons délicates. Il fallait enfin, répondre aux attentes des professionnels comme à celles des particuliers en terme d'esthétique, de durabilité et de facilité d'entretien.



Sauteuses, casseroles, faitouts, poêles : une gamme complète pour répondre aux besoins des grandes cuisines professionnelles comme aux désirs des particuliers les plus exigeants. Trois métaux différents ont été retenus pour leurs propriétés spécifiques.

- La couche extérieure, fond et paroi, est en acier inoxydable ferritique. Cet inoxydable magnétique permet l'utilisation du récipient avec des plaques à induction. Il transforme efficacement en chaleur les champs magnétiques qu'il peut capter sur toute sa surface. Il faut aussi noter qu'il est aussi meilleur conducteur que les inoxydables classiques.

L'âme en aluminium pur : elle communique uniformément la chaleur à tout le récipient par le fond et par la paroi. Isolé par la couche externe en inox, on utilise ici la conductivité de l'aluminium sans l'exposer aux pertes de chaleur.

La couche en contact avec les aliments est en acier inoxydable austénitique de forte épaisseur, 18/10. Cet acier est retenu pour sa robustesse et sa parfaite neutralité. Il n'altère en rien les propriétés organoleptiques de l'aliment.

