

La société tompress, spécialiste du matériel de transformation alimentaire, commercialise depuis 90 ans des articles de qualité pour les particuliers et les petites productions artisanales. Pour tompress, transformer les produits de son jardin, manger sain et bon, utiliser un matériel de qualité pour se simplifier durablement la tâche est une simple question de bon sens. Plus de 2000 articles ont été sélectionnés pour transformer, conserver et cuisiner nos aliments. Ils sont disponibles sur catalogue ou sur Internet et sont livrés à domicile dans les meilleurs délais.

Accédez à l'espace presse : <http://www.tompress.com/CT-2833-espace-presse.aspx>

DOSSIER DE PRESSE OCTOBRE 2012



Bruno Tenailleau a trouvé la casserole idéale...

C'est en préparant avec tompress une émission de télévision pour France 2 que Bruno Tenailleau découvre l'Aluinox. Immédiatement, il teste cette toute nouvelle matière de cuisson sur ses fourneaux et il l'adopte.

Voilà plusieurs mois maintenant que Bruno Tenailleau utilise l'Aluinox au quotidien. « *Les grandes cuisines ont les moyens de s'offrir un matériel d'exception, et dans l'assiette, ça fait une belle différence* » constate-t-il. Mais plutôt que ses confrères, ce sont les amateurs qu'il aimerait convaincre.

Mais au juste, que demande-t-on à une casserole, à une sauteuse ou à un faitout ?

« *D'abord, une chaleur égale en tous points.* »

Atteindre la bonne température de cuisson sans risquer de brûler sa préparation sur un point chaud est absolument essentiel. La chaleur doit donc être conduite, sans déperdition, du fourneau à l'ensemble du récipient de cuisson. Et si l'on veut qu'elle soit uniformément répartie, il faut d'une part un excellent conducteur thermique et d'autre part un isolant qui protège notre conducteur du froid ambiant.

Le conducteur thermique, l'âme des ustensiles en Aluinox, c'est de l'aluminium pur ! Il est protégé des déperditions externes par une solide feuille d'acier inoxydable ferritique qui évite que l'air ambiant ne refroidisse la partie haute de notre casserole. L'inox ferritique est un isolant. C'est la matière que l'on utilise pour faire les poignées froides. Elle protège l'âme conductrice qui joue alors pleinement son rôle et peut conduire régulièrement la chaleur. L'Aluinox est 12 fois plus conducteur que l'inox...

« *L'aspect compte mais l'entretien doit être facile et rapide.* »

L'Aluinox passe au lave-vaisselle et ne demande aucun entretien particulier. Il ne noircit pas, ne s'oxyde pas au

contact d'aliments acides, n'est pas fragile : c'est une matière idéale pour une utilisation quotidienne et intensive.

« *Sain et neutre !* »

Pour des récipients aussi polyvalents que casseroles et faitouts, où l'on va "cuire à l'anglaise", réduire, colorer, préparer ou tenir au chaud des produits aussi délicats que des sauces, la neutralité est capitale. Les propriétés organoleptiques de l'aliment ne doivent pas être altérées par le contenant. C'est pourquoi, la partie interne des récipients est en acier inoxydable austénitique 18/10 de très haute qualité.

100% sain, l'aluinox est conçu pour sublimer l'aliment.

« *Réactive : oui mais pas trop.* »

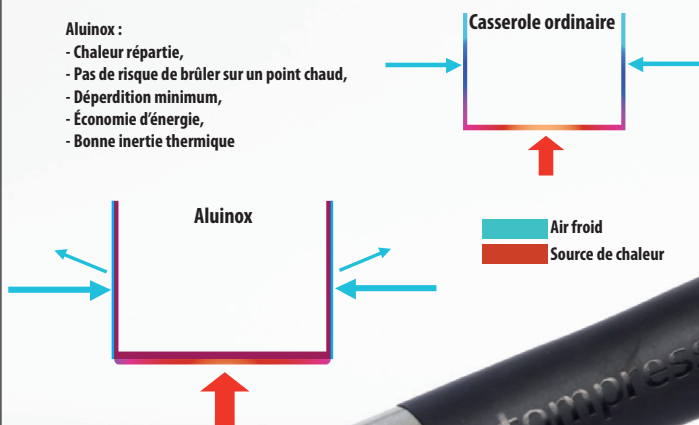
Le but est d'atteindre la juste température et une légère inertie qui permet de bien gérer sa chauffe, de corriger si nécessaire sans créer d'à coups. La casserole doit pardonner une chauffe un peu vive et laisser au cuisinier le temps d'ajuster ses fourneaux.

Un peu de technique

Avec une casserole normale, quelle que soit sa matière, la surface extérieure est soumise à des écarts de températures importants : très rapidement plusieurs centaines de degrés entre le point en contact avec la source de chaleur et la partie haute qui est encore à température ambiante. L'écart va diminuer, la casserole va absorber l'énergie mais toute la surface qui n'est pas en contact avec la source de chaleur va perdre les calories captées par le fond. Or, puisque nous cherchons à restituer uniformément la chaleur à l'intérieur du récipient de cuisson, autant limiter le plus possible les déperditions externes. Et surtout les écarts de températures ! En isolant la face externe avec l'acier inoxydable ferritique, qui est un piètre conducteur, l'âme en aluminium pur est beaucoup moins soumise aux déperditions externes. Elle peut alors jouer son rôle et conduire uniformément la chaleur à l'ensemble du récipient de cuisson.

Aluinox :

- Chaleur répartie,
- Pas de risque de brûler sur un point chaud,
- Déperdition minimum,
- Économie d'énergie,
- Bonne inertie thermique



L'âme en aluminium pur fonctionne un peu à la manière d'un cuseur à bain marie. Bien sûr, elle ne limite pas la température à 100°C (il faut pouvoir colorer les légumes ou préparer un caramel) mais elle permet de chauffer uniformément. S'il est nécessaire de manier une sauce ou de la laisser réduire, cette régularité est indispensable, surtout quand la préparation devient épaisse.

Conçue pour l'induction !

La couche extérieure, le fond comme la paroi, est magnétique et transforme efficacement les champs d'induction en chaleur. L'Aluinox est donc particulièrement économique car il capte le rayonnement magnétique sur une très grande surface.

