

Beka adopte un avenir sans PFAS !

Au milieu des préoccupations croissantes concernant la présence de PFAS (substances per- et polyfluoroalkylées) dans les produits du quotidien, y compris le matériel de cuisine antiadhésif, Beka se positionne en leader du mouvement vers des solutions de cuisson plus saines et durables. Avec ses 125 ans d'histoire en termes de qualité, d'innovation et d'une compréhension profonde des besoins du consommateur, Beka reste passionné par l'utilisation des meilleurs matériaux pour ses produits.

Les discussions récentes ont mis en lumière la présence des PFAS dans divers produits. Les PFAS, ou substances per- et polyfluoroalkylées, sont un groupe de produits chimiques synthétiques utilisés en raison de leurs propriétés hydrofuges, oléofuges et antipoussière. Ces « chimiques éternels » sont connus pour leur persistance dans l'environnement et leurs risques pour la santé. En particulier, le débat autour des poêles antiadhésives, notamment celles avec un revêtement en PTFE (polytétrafluoroéthylène), un type de PFAS, s'est intensifié.

Bien que les revêtements en PTFE respectent les réglementations strictes de sécurité alimentaire européennes et soient considérés comme sûrs pour la cuisson à des températures normales, leur impact sur l'environnement ne peut être ignoré. Ces produits chimiques, en raison de leur stabilité et de leur longévité, posent un défi pour la durabilité environnementale et ont conduit à une réévaluation de leur utilisation généralisée dans les produits de consommation.

« Chez Beka, nous n'attendons pas la réglementation officielle pour éliminer les PFAS ; nous étendons proactivement nos gammes de matériel de cuisine avec les meilleurs revêtements sans PFAS depuis plusieurs années. Notre engagement pour la qualité et la durabilité nous a conduits à lancer de nombreux produits sans PFAS, y compris nos lignes Maestro, Mandala, Kuro, Mobi, Artist, Stark et Nomad ».



Gamme Maestro de Beka (Aluminium ou revêtement céramique 100% sans PFAS).



Gamme Mandala de Beka, (Revêtement céramique 100% sans PFAS).



Gamme Mobi de Beka, (Revêtement céramique 100% sans PFAS).



Beka adopte un avenir sans PFAS !

Dans ces initiatives sans PFAS Beka propose des gammes d'ustensiles de cuisson sains, fabriqués à partir de matériaux naturels tels que l'acier inoxydable, la fonte et l'émail. L'objectif de la marque Belge est de permettre aux consommateurs de cuisiner en toute confiance, en utilisant des matériaux purs qui sont sûrs pour leurs familles et pour la planète.

Beka s'oriente ainsi vers une stratégie plus durable, mettant l'accent sur l'utilisation de matériaux durables et recyclés, soutenue par des certifications indépendantes qui valident son engagement envers la qualité. « Nous sommes sur la voie d'un monde d'ustensiles de cuisson de haute qualité sans PFAS. D'ici la fin de cette année, nous nous efforçons d'avoir toutes nos collections libres de PFAS, une preuve de notre engagement envers l'innovation, la qualité et la responsabilité environnementale ».



Gamme Artist de Beka (Poêle à frire en acier carbone 100% sans PFAS).



Gamme Stark de Beka (Poêle à frire en fonte de fer non-émailée, 100% sans PFAS).

À propos de BEKA Cookware

Depuis 1899, BEKA vous aide à préparer des mets délicieux de façon simple et sans souci. Grâce à nos produits de qualité et bien pensés, vous pouvez vous concentrer sur l'essentiel dans votre cuisine : préparer de bons petits plats et partager d'agréables moments avec vos proches.

Si le design, la fonctionnalité et la qualité sont naturellement essentiels, cuisiner ne se limite pas à cela. Cuisiner, c'est profiter de la vie en famille ou entre amis. C'est passer un bon moment en cuisine. C'est pourquoi les ustensiles de cuisine de BEKA apportent une petite touche supplémentaire. Une vaste gamme de produits de qualité pour tous les cuisiniers !

www.beka-cookware.com