



Communiqué de presse

Mercredi 7 juin 2023 – 10h00

1

Tefal diversifie son offre avec une gamme éco-conçue en céramique antiadhésive

Tefal annonce le lancement de RENEW, une nouvelle gamme de poêles et casseroles en aluminium 100% recyclé¹ et dotées d'un revêtement céramique antiadhésif Inoceram[®], exclusif à Tefal.

Diversifier l'offre pour satisfaire tous les consommateurs

La révolution de RENEW réside en la technologie **Inoceram[®]**. Ce revêtement innovant et unique améliore considérablement les performances antiadhésives de la céramique permettant la réalisation de recettes saines, sans matières grasses ajoutées et qui préservent toutes les saveurs des aliments.

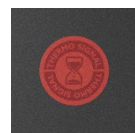
Testé dans les laboratoires Tefal et auprès des consommateurs, RENEW offre la meilleure satisfaction parmi les poêles céramiques testées. Près de 9 consommateurs sur 10 sont toujours satisfaits de l'anti-adhésivité d'**Inoceram[®]** même après un an d'usage intensif². Grâce au revêtement céramique **Inoceram[®]**, les aliments peuvent être cuits uniformément sans ajout de graisse et la poêle peut être nettoyée sans effort.

2 : Test d'usage Seb&You réalisé en France pendant un an.

Comme tous les revêtements Tefal : les nouveaux revêtements RENEW sont garantis sans PFOA, plomb et cadmium et désormais en céramique antiadhésive.



Pour une cuisson précise, le Thermo-Signal[™] exclusif est également utilisé dans les nouvelles poêles céramiques Tefal. Cet indicateur de température se colore en rouge foncé dès que la poêle a atteint la température de cuisson optimale. En outre, grâce aux fonds Thermo-Fusion, les poêles conviennent à tous les types de cuisinières, y compris l'induction, et offrent une répartition rapide et uniforme de la chaleur.



Le Chef Cyril Lignac, ambassadeur Tefal depuis 2022, s'inspire également de ce nouveau mode de cuisson pour réaliser des recettes végétales, fraîches, dans lesquelles toute l'authenticité des saveurs est préservée. L'intégralité des recettes se trouve sur l'application Tefal.



L'innovation, la recette de Tefal

Depuis plus de 60 ans, Tefal s'adapte aux besoins des consommateurs en proposant des solutions innovantes qui facilitent le quotidien et accompagnent les tendances du fait-maison. Anticiper l'évolution des modes de vie est fondamental pour la marque. Aussi, les équipes en Recherche et Développement innovent en permanence afin de proposer des produits toujours plus adaptés aux tendances de consommation partout dans le monde.

A l'écoute de ses consommateurs, Tefal a vu émerger de nouvelles exigences en matière de consommation plus respectueuses de l'environnement. Pour répondre à ces attentes, **Tefal a initié dès 2012, le développement d'articles culinaires en aluminium recyclé**. Avec le lancement de RENEW, Tefal va encore plus loin avec une gamme éco-conçue en aluminium 100 % recyclé² et revêtue en céramique antiadhésive.

Aussi, l'empreinte écologique de la gamme RENEW de Tefal est nettement réduite par rapport à une poêle antiadhésive traditionnelle. Grâce à une composition en aluminium 100 % recyclé¹ et avec le nouveau revêtement céramique **Inoceram**[®], la production industrielle émet 75 % de CO₂ en moins³.

1 : Corps en aluminium 100% recyclé. Les matériaux recyclés représentent au minimum 77% du produit global.

3 : Source : Life cycle assessment - MAOBI – 2022. Le principal impact d'un produit se situe pendant sa phase d'utilisation.

À propos de Tefal

Créée en 1956, Tefal ne cesse d'innover pour simplifier le quotidien de milliers de consommateurs. De la poêle antiadhésive à une gamme complète de petit électroménager pour toute la cuisine, les produits de la marque sont mondialement connus.

L'acquisition par le Groupe SEB en 1968 donne une dimension internationale tout en renforçant sa position de leader en France et en étendant son portefeuille de produits. Emblème de la convivialité avec les crêpières, les appareils à raclette et fondues ou encore les barbecues ; sur chaque produit, la qualité du revêtement antiadhésif Tefal fait la différence et la satisfaction des consommateurs.

Depuis 2012, Tefal multiplie les initiatives en faveur du recyclage des articles culinaires, en France d'abord puis dans le monde. Pionnier sur les opérations de recyclage en magasin, ce sont près de 1 400 Tonnes d'articles culinaires usagés qui ont été collectés, soit l'équivalent de 1,7 million de poêles et casseroles.

3

Prochains évènements – 2023

26 juillet | après bourse

Ventes et Résultats S1 2023

26 octobre | après bourse

Ventes et informations financières 9 mois 2023

Investisseurs / Analystes

Groupe SEB
Direction Communication Financière et IR

Olivier Gernandt
Guillaume Baron

ogernandt@groupeseb.com
gbaron@groupeseb.com

Tel. : +33 (0) 4 72 18 16 04

comfin@groupeseb.com

Presse

Groupe SEB
Direction de la Communication Corporate

Cathy Pianon
Anissa Djaadi
Marie Leroy

presse@groupeseb.com

Tél. + 33 (0) 6 33 13 02 00

Tél. + 33 (0) 6 88 20 90 88

Tél. + 33 (0) 6 76 98 87 53

Image Sept
Caroline Simon
Claire Doligez
Isabelle Dunoyer de Segonzac

caroline.simon@image7.fr

cdoligez@image7.fr

isegonzac@image7.fr

Tél. +33 (0) 1 53 70 74 70

www.groupeseb.com



Et retrouvez-nous aussi sur www.groupeseb.com

Référence mondiale du Petit Equipement Domestique, le Groupe SEB déploie son activité en s'appuyant sur un portefeuille de 33 marques emblématiques (Tefal, Seb, Rowenta, Moulinex, Krups, Lagostina, All-Clad, WMF, Emsa, Supor...), commercialisées à travers une distribution multi format. Vendant près de 350 millions de produits par an, il met en œuvre une stratégie de long terme fondée sur l'innovation, le développement international, la compétitivité et le service au client. Présent dans 150 pays, le Groupe SEB a réalisé un chiffre d'affaires de près de 8 milliards d'euros en 2022 et emploie plus de 30 000 collaborateurs.

SEB SA ■

SEB SA - N° RCS 300 349 636 RCS LYON – capital 55 337 770 € TVA intracommunautaire : FR 12300349636