







La gamme inox EMOTION de Tefal® vous promet une résistance et une élégance incomparable. Son design moderne et tendance vous assure plus de confort et de plaisir en cuisine.

Inox garanti 10 ans, avec un design sûr et robuste ne présentant aucun risque de détérioration du fond.

Sur les casseroles, graduations intérieures pour un dosage simple et intuitif.

Une surface très résistante compatible avec les éponges à récurer et le lave-vaisselle pour un nettoyage facile.

Gamme compatible tous feux dont induction.

Retrouver plus de produits de la gamme Emotion dans votre magasin ou sur auchan.fr.







Casseroles de la gamme Emotion en inox non revêtu

Existe en: 14 cm (1L) / 18 cm (2,1L) / 20 cm (3L) Réf: 614052 / 223974 / 462335



À partir de



Poêles de la gamme Emotion en Inox rêvetu et antiadhésif

Existe en: 20 cm / 24 cm / 28 cm Réf: 793395 / 498374 / 793786



Poêle à poisson de la gamme Emotion en inox revêtu et antiadhésif 36x36 cm

Réf: 57981



Sauteuse de la gamme Emotion en Inox revêtu - 26 cm

Réf: 728791



Faitout 24 cm en inox non revêtu existe aussi en marmite haute 22 cm

Réf: 990604 / 807733

Cuisiner comme un Chef





Nous souhaitons que notre maison soit un espace de plaisir, où nous pouvons faire, sentir, vivre comme nous voulons. Actuel c'est une équipe passionnée qui facilite le quotidien en permettant à chacun, quel que soit son budget, d'équiper et de décorer son foyer, grâce à une offre large et accessible.

Nos valeurs sont le plaisir, l'inspiration, l'efficacité et la durabilité

Actuel inspire ces moments de plaisir grâce à des produits de décoration, de textile de maison, de rangement et de cuisine accessibles et de qualité. Conçus pour rendre facile et agréable la vie à la maison, et célébrer le quotidien, chacun à sa manière.



Marmites de la gamme pro Actuel en inox non revêtu

Existe en : 20 cm / 24 cm / 28 cm Réf : 740021 / 721302 / 699444



Faitout de la gamme pro Actuel en inox non revêtu - 24 cm Réf : 722534



Poêles de la gamme pro Actuel en inox non revêtu

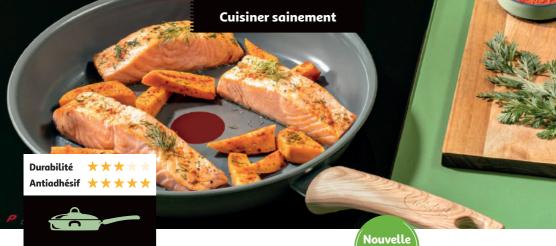
Existe en: 20 cm / 24 cm / 28 cm / 32 cm Réf: 633603 / 633491 / 633697 / 633681

LES AVANTAGES DE L'ACIER INOXY-DABLE EN CUISINE

Il ne dénature ni le goût ni l'aspect naturel des aliments et garantit une bonne diffusion de la chaleur

Bien saisir sa viande ou son poisson sur peau dans une poêle en acier inoxydable:

- 1. Monter la poèle en température, à vide, sans ajout de graisse. Mettez le thermostat au 2/3 de la température de votre plaque. Pour le gaz, utilisez le brûleur dont la flamme recouvre le fond de la poèle. Positionnez le bouton entre la petite flamme et la grande.
- Le test de la goutte d'eau. Jetez quelques gouttes sur la surface. Si l'eau se transforme en petites billes glissantes, votre poêle est à la bonne température pour commencer à cuisiner.
- 3. Déposez l'aliment au centre de la poêle, baissez la température d'1/3. Sur le gaz, diminuez légèrement la flamme.
- 4. Retournez votre aliment afin de finir la cuisson.
 Une fois bien saisi, l'aliment va se détacher tout seul.
 Laissez-le cuire jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée.
- Utilisez les sucs.
 Déglacez le fond de la poêle avec un bouillon cube, de l'eau, du vin blanc ou de la crème fraîche afin d'obtenir votre jus de cuisson.



COMMENT
PROLONGER LA
DURÉE DE VIE DE
VOS POÊLES EN
CÉRAMIQUE TEFAL?

Utilisez le Thermo-Signal™ pour savoir quand démarrer la cuisson et éviter de trop chauffer votre poêle.

Privilégiez les ustensiles en bois ou en plastique pour éviter les rayures et ne pas abimer la surface.

Évitez les chocs thermiques Laissez refroidir avant de nettoyer. Utiliser une éponge non abrasive et de l'eau savonneuse avant de sécher.

Rangez-la avec précaution pour éviter les chocs avec d'autres ustensiles de cuisine.

Fabriqué en France dans notre usine de Rumilly (74).





Casseroles de la gamme Renew en céramique

Existe en : 16 cm / 18 cm / 20 cm Réf : 536452 / 914629 / 324167 Nouvelle Camme

Tefal (RE)NEW

la nouvelle gamme éco-conçue et antiadhésive en céramique.

À partir de 31 € 99



Poêles de la gamme Renew en céramique Existe en : 20 cm / 24 cm / 28 cm / 32 cm Réf : 867960 / 484710 / 246444 / 246442





Wok de la gamme Renew en céramique - 28 cm Réf : 633258



Sauteuse de la gamme Renew en céramique - 24 cm Réf : 536892







Faitout de la gamme Actuel en aluminium recyclé avec revêtement céramiaue - 24 cm Réf: 76166

Sauteuse de la gamme Actuel en aluminium recyclé avec revêtement céramiaue - 28 cm Réf: 537703





Wok de la gamme Actuel en aluminium recyclé avec revêtement céramique - 28 cm

Réf: 473233

Casseroles de la gamme Actuel en aluminium recyclé avec revêtement céramique

Existe en: 16 cm / 20 cm Réf: 648853 / 806856



Poêles de la gamme Actuel en aluminium recyclé avec revêtement céramique Existe en: 20 cm / 24 cm / 28 cm

Réf: 613482 / 57618 /851552





ALUMINIUM RECYCLÉ AVEC **REVÊTEMENT** CÉRAMIQUE

Cette gamme de cuisson de la marque Actuel invite la santé à table

Avec un revêtement antiadhésif en céramique nouvelle génération, c'est-à-dire sans PFOA, PFAS, PTFE, téflon, plomb, ni cadmium, cette nouvelle gamme permet une cuisine plus saine et sans graisse. Sa poignée utilisant 50% de matériaux issus du recyclage participe à préserver l'environnement.

Bien que fabriquée en Europe et écoresponsable, cette gamme est sans concession sur le prix.

Compatible tous feux dont induction.



Des performances de cuisson de très haut niveau grâce à son revêtement antiadhésif qui résiste même aux ustensiles métalliques

Forme profonde Idéale pour de nouvelles recettes réalisées à la perfection.

Cuisson parfaite
L'indicateur de chauffe
Thermo-Signal™ devient
uniformément rouge
lorsque la poêle a atteint
la température idéale pour
saisir les aliments.

Revêtement antiadhésif sûr

Des ustensiles de cuisine de haute qualité, sans danger pour tous, sans PFOA, sans plomb et sans cadmium.

Gamme compatible tous feux.



FRANCE



Gamme Unlimited - Casserole

Existe en : 16 cm / 18 cm / 20 cm Réf : 561901 / 980234 / 419938



Le meilleur revêtement antiadhésif et anti-rayures de Tefal!

À partir de 2999



Gamme Unlimited - Poêle

Existe en : 22 cm / 24 cm / 28 cm / 32 cm Réf : 426120 / 989929 / 434893 / 317527



Tefal Unlimited - Galetière 32 cm Réf: 668918

Tefal Unlimited - Sauteuse

Existe en : 24 cm / 26 cm Réf : 463235 / 849133



Tefal Unlimited - Wok 28 cm

Réf: 484299

Cuisiner durablement



Grill de la gamme Actuel en aluminium recvclé 28x28 cm

Réf: 996355

À partir de



Poêles de la gamme Actuel en aluminium recyclé

Existe en: 20 cm / 24 cm / 28 cm / 32 cm Réf: 999317 / 248266 / 667862 / 539444



Casseroles de la gamme Actuel en aluminium recyclé

Existe en: 16 cm / 20 cm Réf: 955795 / 88030



Wok de la gamme Actuel en aluminium recyclé - 28 cm

Réf: 484773



Sauteuse de la gamme Actuel en aluminium recyclé - 24 cm Réf: 160114

āctuel **GAMME ALUMINIUM** RECYCLÉ

Revêtement antiadhésif 3 couches très haute performance

Corps en aluminium recyclé

à 98%. Manche en bakélite composé à 50% de matériaux issus du recyclage. Sans PFOA. Compatible tous feux dont induction.



Faitout de la gamme Actuel en aluminium recyclé - 24 cm

Réf: 711122

Recelle

Blanquette de veau

1 cube de bouillon de volaille

Étape 1

Étape 2

Étape 3

Étape 4

Laissez mijoter 45 minutes

Étape 5



POUROUOI CUISINER AVEC UN AUTOCUISEUR?

Cuisson rapide Grâce à la cuisson sous pression, préparez des plats jusqu'à deux fois plus vite*.

Cuisson savoureuse

Un large choix de plats délicieux aux résultats parfaits : bouillir, cuire à la vapeur, rôtir, mijoter, braiser... Poisson, viande, légumes, fruits, desserts...

Cuisson saine

La cuisson à la vapeur sous pression préserve la qualité nutritive des aliments grâce à une cuisson confinée, rapide et non immersive.

Le saviez-vous?

Pour garantir le bon fonctionnement de votre autocuiseur il est recommandé de changer le joint du couvercle une fois par an

Tous les accessoires sont disponibles sur auchan.fr

Joveux anniversaire!

En 2023, la cocotteminute SEB fête ses

70 ans. Elle est depuis

toujours fabriquée au coeur de la Bourgogne à Selongey (21).

*Comparé à un faitout Tefal standard.



Autocuiseur Secure Trendy Tefal Existe en: 6L / 8L

Réf: 539080 / 907631



Autocuiseur Authentique SEB Existe en: 4,5L / 6L / 8L Réf: 256994 / 255467 / 335538



Recelle

Lentilles aux légumes d'automne et chorizo

Pour 4 pers. - 15 min. de préparation - 12 min. de cuisson

3 CS d'huile d'olive 200g de lentilles vertes 2 carottes en gros dés 2 navets en gros dés 160g de chorizo fort en gros dés 80 cl d'eau 1 CS rase de piment d'Espelette 3 CS de crème épaisse Sel

Étape 1

Mettre tous les ingrédients sauf le sel et la crème dans la cuve et cuire 3 min. sans couvrir. Mélanger.

Étape 2

Fermer la Cocotte-minute©. Dès que la vapeur s'échappe, réduire la température de cuisson et laisser cuire 12 min.

Étape 3

Libérer la vapeur. Ouvrir la Cocotte-minute[©]. Ajouter le sel et la crème épaisse. Servir.





Existe en : 7,5L / 9L Réf : 419152 / 906050







Cocotte ovale en fonte d'acier émaillée de la gamme Actuel

Existe en : 4 litres / 6.5 litres / 9 litres Réf : 460787 / 273149 / 744282 / 462818 / 483526 / 917711 / 553389 / 244473

Recette

Bœuf Bourguignon

4 pers. - 10 min de préparation - Niveau : facil

300g de bœuf à bourguignon 100g de lardon 50g de beurre 50 cl de vin rouge 500g de carottes 700g de pomme de terre 2 oignons jaunes 2 CS de farine 1 CS d'herbes de Provence

Étape 1

Coupez les carottes en rondelle, émincer l'oignon et taillez le bœuf en cube.

Étape 2

Faites revenir le tout dans un faitout avec un peu de peurre. Ajoutez les lardons, le sel, le poivre et les herbes de Provence.

Étape

Après 5 minutes ajoutez le vin rouge et laissez mijoter 45 minutes.

Étane 4

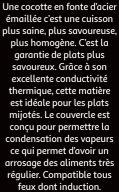
Epluchez et coupez les pommes de terre puis faites les cuire à l'eau.

Étape 5

Prélevez un peu de sauce et ajoutez la farine. Versez le mélange dans le faitout.

Étape 6

Laissez épaissir quelques minutes puis servez avec les pommes de terre.





Cocotte ronde en fonte d'acier émaillée de la gamme Actuel

Coloris disponibles : rouge - noire - vert sauge Existe en : 2,5 litres / 5 litres / 7 litres Réf : 457716 / 614736 / 244473 / 721314 / 785252 / 72808 / 906002 / 725370

COMMENT CUISINER

AVEC CHAQUE TYPE DE MATIÈRE

ACIER INOXYDABLE

L'acier inoxydable est un excellent choix pour la cuisson, il est durable, résistant aux rayures et facile à nettoyer. Polyvalent, il peut être utilisé pour différentes techniques de cuisson, y compris la saisie, la friture, le mijotage et la cuisson au four.

Quelques conseils pour cuisiner avec des poêles en acier inoxydable :

- Faites chauffer la poêle à feu moyenvif avant d'ajouter de la matière grasse pour empêcher les aliments de coller.
- Utilisez une petite quantité de matière grasse.
- Ne surchauffez pas la poêle, cela endommagerait le revêtement et ferait coller les aliments.
- Laissez la poêle refroidir complètement avant de la laver pour prolonger sa durée de vie.

FONTE

La fonte est un excellent choix pour la cuisson car elle est durable, résistante à la chaleur et permet de saisir les aliments parfaitement. Polyvalente, elle peut être utilisé pour différentes techniques de cuisson, y compris la saisie, la friture, le mijotage et la cuisson au four.

Quelques conseils pour cuisiner avec des poêles en fonte :

 Faites chauffer la poêle à feu moyenvif avant d'ajouter de la matière grasse pour empêcher les aliments de coller.

- Utilisez une grande quantité de matière grasse.
- Ne surchauffez pas la poêle, cela endommagerait le revêtement et ferait coller les aliments.
- Laissez la poêle refroidir complètement avant de la laver. Cela aidera à prolonger sa durée de vie.

CUIVRE

Le cuivre est un excellent conducteur de chaleur, c'est un excellent choix pour la cuisson. Polyvalent, il peut être utilisé pour différentes techniques de cuisson, y compris la saisie, la friture, le mijotage et la cuisson au four.

Quelques conseils pour cuisiner avec des poêles en cuivre :

- Faites chauffer la poêle à feu doux avant d'ajouter de la matière grasse pour empêcher les aliments de coller.
- Utilisez une petite quantité de matière grasse.
- Ne surchauffez pas la poêle, cela endommagerait le revêtement et ferait coller les aliments.
- Lavez la poêle immédiatement après utilisation. Cela aidera à prolonger sa durée de vie.

ALUMINIUM

L'aluminium est un bon conducteur de chaleur et léger, ce qui le rend facile à manipuler. Polyvalent, il peut être utilisé pour différentes techniques de cuisson, y compris la saisie, la friture, le mijotage et la cuisson au four.

Quelques conseils pour cuisiner avec des poêles en aluminium :

- Faites chauffer la poêle à feu moyen avant d'ajouter de la matière grasse pour empêcher les aliments de coller.
- Utilisez une petite quantité de matière grasse.

Ne surchauffez pas la poêle, cela endommagerait le revêtement et ferait coller les aliments.

 Lavez la poêle immédiatement après utilisation. Cela aidera à prolonger sa durée de vie.

REVÊTEMENT ANTIADHÉSIF

Les poêles à revêtement antiadhésif sont faciles à utiliser et à nettoyer. Polyvalent, il peut être utilisé pour différentes techniques de cuisson, y compris la saisie, la friture, le mijotage et la cuisson au four.

Quelques conseils pour cuisiner avec des poêles à revêtement antiadhésif:

- Utilisez une petite quantité de matière grasse.
- Ne surchauffez pas la poêle cela endommagerait le revêtement et ferait coller les aliments.
- Ne grattez pas la poêle avec des ustensiles en métal. Cela peut endommager le revêtement.
- Lavez la poêle immédiatement après utilisation. Cela aidera à prolonger sa durée de vie.



Faitout de la gamme pro Actuel en inox non revêtu 24 cm

24 cm Réf : 722534



Casseroles de la gamme en aluminium recyclé

Existe en : 16 cm / 20 cm Réf : 955795 / 88030















Couvercles verre

16 cm / 18 cm / 20 cm Confort d'utilisation : couvercle adapté à la gamme Ingenio. Couvercle en silicone garantit une bonne conservation. Gain de place : bouton rabattable et couvercles empilables.

Réf: 592889 / 194476 / 404365



Ingenio - Set de 3 couvercles hermétiques

16 cm / 18 cm/ 20 cm Conservation frigo jusqu'à -45°C Empilable: conception pour un gain de place Réf: 496114

À partir de















Confort d'utilisation : pose sur le rebord et adapté pour laisser place à la poignée. Gain de temps : l'égouttoir permet de réduire l'utilisation de plusieurs ustensiles. Réf: 369159



Ingenio - Couvercle anti-projection inox 24-30 cm Rangement facile: bouton rabattable.

Réf: 428511



Durabilité

Très résistante

le revêtement antiadhésif Titanium dure jusqu'à 2 fois plus longtemps que le revêtement Titanium Tefal standard.

Compatible tous feux

Compatible avec les plaques de cuisson à gaz, électriques, vitrocéramiques et induction.

Indicateur de température thermo-signal

il devient rouge lorsque la poêle atteint la température idéale de démarrage de la cuisson.

Produit sûr

produits recyclables avec revêtement antiadhésif sûr : 0 % PFOA, 0 % plomb, 0 % cadmium.







Gamme SO EXPERT - Casserole

Casserole 16 cm / 20 cm Réf: 489656 / 807775



Gamme SO EXPERT - Poêle

Poêle 20 cm / 24 cm / 28 cm / 30 cm Réf: 411067 / 510457 / 449658 / 636194

Tefal So Expert

antiadhésif pour cuisiner au auotidien

À partir de



Wok Gamme SO EXPERT - 28 cm

Réf: 488744

À quoi sert le rond rouge au fond des poêles Tefal?

Le Thermo-Signal™ optimise vos chances de réussite. Commencer la cuisson à la bonne température est la clef pour réaliser des petits plats savoureux : dorure uniforme et texture parfaite.

Le Thermo-Signal™ devient complètement rouge lorsque la température idéale est atteinte pour débuter la cuisson, augmentant de manière significative vos chances de réussite. La partie supérieure de sa surface est constituée de pigments thermochromiques 100% d'origine naturelle.



Sauteuse Gamme SO EXPERT + couvercle - 24 cm Réf: 616449





Marmites de la gamme pro Actuel en inox non revêtu

Existe en: 20 cm / 24 cm / 28 cm Réf: 740021 / 721302 / 699444



À partir de

Poêles de la gamme Actuel en aluminium recyclé

Existe en: 20 cm / 24 cm / 28 cm / 32 cm Réf: 999317 / 248266 / 667862 / 539444



À partir de

Poêles de la gamme Actuel en aluminium recyclé avec revêtement céramique

Existe en: 20 cm / 24 cm / 28 cm Réf: 613482 / 57618 / 851552



COMMENT ENTRETENIR SON MATÉRIEL?

Vos casseroles et poêles sont la base de tout repas préparé à la maison. C'est pourquoi une utilisation et un bon entretien de vos ustensiles vous aideront à en tirer le meilleur parti. Nous allons vous montrer comment maîtriser votre nouvel ustensile de cuisson. Apprenez les bases :

Votre 1ère utilisation: lavez la poêle à l'eau chaude et au liquide vaisselle pour enlever la poussière. Séchez-la et frottez un peu d'huile de cuisson sur le revêtement antiadhésif avant de l'utiliser pour la première fois. Enlevez l'excédent d'huile. Lavez et séchez votre batterie de cuisine après chaque utilisation.

Quelques conseils généraux pour entretenir vos casseroles et poêles : Choisissez toujours la bonne taille de brûleur électrique ou réglez le brûleur à gaz de façon à ce que la flamme ne touche que le fond de la casserole et ne monte pas sur les côtés. Ne laissez jamais les casseroles sans surveillance pendant la cuisson. Laissez les casseroles refroidir avant de les nettover.

Utiliser les protections Actuel pour augmenter la durée de vos poêles.





Cuisson manches fixes

Gamme FORCE Noir - Induction

Poêles 20/24/28/30 cm - Sauteuse 24 cm + Couvercle - Crêpière 25 cm - Wok 28 cm Casseroles 16/18/20 cm - Faitouts + Couvercle 20/24/28 cm Réf: 59406 / 482696 / 334896 / 634396 / 723504 / 598914 / 676639 / 312082/ 863602 / 891254 / 906997 / 509616 / 445249



Cuisson manches amovibles

Gamme INGENIO FORCE Noir - Induction

Poêles 22/24/26/28 cm - Casseroles 16/18/20 cm - Sauteuse 24 cm Wok 26cm - Poignée amovible vendue séparemment Réf: 564668 / 853824 / 480606 / 569612 / 670445 / 583871 / 642137 / 641592 / 481836



Gamme FORCE Noir

Moule à cake 26 cm - Moule à manqué 26 cm - Plaque à pâtisserie 38x28 cm - Moule à tarte 27 cm Réf: 435492 / 214744 / 958246 / 462394

Grâce à sa poignée qui

permet une prise en main

confortable et sa forme

profonde, votre cuisine

quotidienne sera plus simple

que jamais.

Le tout sans compromis sur la robustesse : son revête-

ment Titanium Antiadhésif dure deux fois plus longtemps que le revêtement Tefal de base.





Casseroles de la gamme à poignée amovible en aluminium recyclé

Existe en: 16 cm / 18 cm / 20 cm Réf: 569605 / 555883 / 598961

À partir de

Compatible tous feux dont induction.

GAMME À POIGNÉE **AMOVIBLE EN ALUMINIUM**

Revêtement antiadhésif 3 couches très haute performance.

RECYCLÉ

Corps en aluminium recyclé à 98%.

Poignée amovible avec verrou de sécurité.

Sans PFOA.



Poignée amovible Réf : 411158

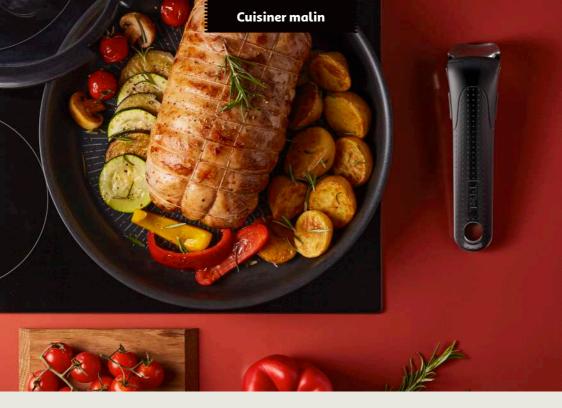
À partir de



Poêles de la gamme à poignée amovible en aluminium recyclé Existe en: 24 cm / 26 cm / 28 cm

Réf: 352859 / 563427 / 513722

À partir de



Vous voulez vous simplifier la vie en cuisine? Ingenio est là pour vous aider!

Grâce à sa poignée amovible les gammes Tefal Ingenio sont empilables et vous permettent de gagner de la place dans vos placards.

Vous pourrez cuire sur la plaque de cuisson, gratiner vos recettes au four et les conserver au frigo.

Dotée du tout dernier revêtement Titanium anti-rayures, la gamme **Eco Resist** offre une durabilité antiadhésive exceptionnelle qui résiste même aux ustensiles en métal.

Gamme compatible tous feux dont induction.

Tefal ingenio BIEN PLUS QU'UNE POÊLE





**** Durabilité Antiadhésif * * * * *

Gamme Ingenio Eco resist

Poêle 22 cm, 24 cm et 28 cm - Réf: 672344 / 428667 / 500629 Casserole 16 cm, 18 cm et 20 cm - Réf: 669520 - 752040 - 752043 Poignée vendue séparément - Réf: 472195 Découvrer plus de produit de la gamme Eco Resist en magasin ou sur auchan.fr

Cuisiner malin









Durabilité Antiadhésif ★★★★★

Gamme Ingenio Easy plus tous feux sauf induction

Poêles 22 cm. 24 cm et 28 cm - Réf: 808721 / 751961 / 751969 Casseroles 16 cm et 20 cm - Réf: 670586 / 64069 Tefal Ingenio existe en différentes gammes: Ingenio Renew, Ingenio Eco Resist, Ingenio Préférence. Voir disponibilité en magasin ou sur auchan.fr



Peux-tu te présenter en quelques mots?

Je m'appelle Antoine Bacquet. Je travaille pour Auchan depuis 32 ans. J'ai eu la chance d'exercer ce métier de chef de produit sur différentes catégories de produits non alimentaires. Je suis depuis plus de 3 ans responsable des ustensiles de cuisine et de la filtration de l'eau.

Pourquoi avoir développé une nouvelle carafe filtrante?

Il n'v avait aucune carafe en verre disponible sur le marché. Auchan étant engagé dans une approche de développement durable, cela me paraissait être un élément essentiel.

À quelle fréquence doit-on changer la cartouche de filtration?

1 fois par mois ou tous les 200 litres filtrés.

Est ce au'il faut une cartouche particulière?

Je préconise l'utilisation de la cartouche ovale de la marque ACTUEL, qui est elle-même compatible avec certaines carafes de grandes marques.

En tant aue consommateur, on a toujours peur que ce type de produit

laisse un goût désagréable dans l'eau, peux-tu nous rassurer?

Carafe filtrante Actuel Réf: 443663

La cartouche ACTUEL améliore le goût de l'eau en supprimant le chlore. Elle enlève efficacement le tartre, les pesticides, réduit les micro plastiques et les métaux lourds qui peuvent être présents dans l'eau du robinet.

Ce produit est-il éco responsable? Si oui pourquoi?

La cartouche de filtration Actuel réduit l'utilisation des bouteilles en plastique. Par exemple une cartouche c'est 133 bouteilles en plastique de 1,5 litres en moins par mois. Et puis cette nouvelle carafe est en verre. C'est bien un produit éco responsable!

Qu'est-ce qui la différencie des produits que l'on pourrait trouver chez nos concurrents?

Grâce à la technologie unique utilisant la fibre Aqualen, la durée de vie de la cartouche ACTUEL est prolongée permettant d'économiser environ 1600 bouteilles plastiques par an. Et puis c'est l'occasion de faire des économies car les carafes filtrantes ACTUEL et leurs cartouches sont toujours disponibles à petits prix dans votre magasin Auchan.



Bocal de conservation Actuel en verre avec couvercle hermétique en bois certifié FSC, capacité de 0.65L.

Réf: 183940



À partir de

Bocal de conservation Actuel en verre avec couvercle hermétique en bois certifié FSC, capacité de 0,85L.

Réf: 410677



À partir de

Bocal de conservation Actuel en verre avec couvercle hermétique en bois certifié FSC, capacité de 1.1L.

Réf: 679883

Le FSC (Forest Stewardship Council®, ou Conseil de Soutien de la Forêt) est un label international agrantissant que les bois utilisés se conforment aux procédures de gestion durable des forêts.





Réf: 908967

Borosilicate.







Réf: 517218



Réf: 487349



Réf: 557664



Réf: 551174



Grâce à sa remarquable résistance thermique

pouvant atteindre 300°C, et

une plage d'utilisation de 220°C, il offre une grande polyvalence dans diverses applications. Vous pouvez aisément utiliser un plat en verre borosilicate, le passer du congélateur (ou réfrigérateur) au four ou aux micro-ondes sans rencontrer de problème.

Réf: 414847

À emporter librement



actuel

À partir de



Bouteille isotherme en inox, capacité 0,5L.

Réf: 184970

Lunch Box éco conçue

Lunch box en matière biosourcée à base de canne à sucre. Couvercle clipsable avec joint pour une étanchéité optimale. Couverts en inox. Capacité 1,3L. Passe au lave-vaisselle. Réf: 580293





Bouteille isotherme en inox. capacité 0.5L. Réf: 498317

NOMADE ET LIBRE!

Un pique-nique, un déjeuner rapide ou une balade en forêt, dans votre sac et dans vos gourdes, vos préparations préférées. Des produits nomades pour une totale liberté!

Sac isotherme 6L

Sac isotherme avec anse et bandoulière, avec un revêtement intérieur en PEVA pour un nettoyage facilité. Contient 3 boites de conservation 350ml, 550ml et 1000ml, Permet de conserver les aliments au frais pendant 3h. Réf: 458334



À partir de

Sac isotherme 5L

Sac isotherme avec anse et bandoulière, avec un revêtement intérieur en PEVA pour un nettoyage facilité. Dispose d'une poche à l'avant. Permet de conserver les aliments au frais pendant 3h.

Réf : 467481



Bouteille avec infuseur

Bouteille isotherme avec infuseur à thé amovible intégré, capacité 0,43L, maintien au chaud pendant 10h et au froid pendant 15h. Réf: 23865

Préparer







À partir de

Hachoir 5 secondes

Cuisine rapide et facile: fixez la lame. Ajoutez votre ingrédient, fermez le couvercle. Tirez sur la poignée... une, deux, trois fois : plus vous tirez, plus la coupe est fine. Une technologie de lame robuste brevetée qui hâche toutes sortes d'ingrédients. Réf: 184906



Préparez vos crêpes, gaufres et pancakes en un tour de main

À partir de

Crêpes express

- 3 recettes graduées sur le bol : plus besoin de livre de recettes (crêpes, gaufres, pancakes).
- Bol gradué : plus besoin de balance ou de verre doseur. • Bol avec bec verseur : plus besoin de louche.
- 2 minutes chrono : mettre tous les ingrédients dans le bol, tirer la corde jusqu'à obtenir une pâte homogène et c'est prêt! Polyvalent: grâce à ses lames réalisez aussi vos toppings (noix concassées etc...)

Réf: 413833





Type de couteau	Besoin	Utilisation	Lame
Couteou d'office	Précision, pour découper finement	Les légumes notamment	Courte, pointue polyvalente
Couteau de chef	Hächer, émincer ou découper une pièce de viande	Les viandes notamment	Longue pour une plus grande précision
Couteau à pain	Trancher du pain et couper les peaux rigides (pastèques, ananas)	Le pain mais pas seulement	Dentée et courbée pour faciliter la coupe

Type de couteau	Besoin	Utilisation	Lame
Couteau à steak	Découper ou dénerver des viandes	Vos viandes, volaitles, jambons, gigots	Résistante, rigide et maniable
Santoku	Couper finement sans que les tranches n'adhèrent à la lame	Les chairs grasses comme le soumon	Alvéolée
Désosseur	Désosser vos viandes, volailles	Vos viandes, volailles, jambons, gigots	Résistante, rigide et maniable
Couteau à jambon	Trancher finement	Tous types de jambon	Longue, mince et maniable
Hâchoir	Découper et casser les carcasses. Utilisé à plat, il permet d'écraser facilement	Les viandes et l'ail	Très large, longue et lourde

Type de lames	Avantages	Conseils d'entretien	
Acier inoxydable	Robustesse et durabilité	Aiguiser régulièrement	
Céramique	Tranchant	Ne pas alguiser	



Gamme couteaux de chef à rivets

Fin et très tranchant : lame en inox, anti-corrosion, durable, facile à aiguiser et à nettoyer. L'épaisseur de la lame de 2 mm permet de couper rapidement les aliments. La lame à double tranchant est adaptée aux mains gauche et droite. Poignée ergonomique et confortable : la poignée est résistante à l'humidité, à l'huile et est antidérapante. Durable et excellent équilibre : la lame et le manche sont intégrés pour assurer la durabilité et ne jamais se casser. Réf: 896137 / 575612 / 718652 / 631075 / 582382 / 458679 / 429723 / 251305 / 215889 / 149139 / 501822



Gamme tout inox

Fabriqués entièrement en acier inoxydable, ces couteaux garantissent une découpe d'excellente qualité. Ils sont simples à entretenir et compatibles avec le lave-vaisselle. Leur manche ergonomique facilite leur manipulation. Grâce à leur composition, ils peuvent être aisément aiguisés et présentent une grande durabilité.

Réf: 628842 / 523130 / 512255 / 506172 / 158886





4 COUTEAUX

Un set complet pour tous vos besoins.

Technologie Ice Force

Une performance de coupe jusqu'à 2 fois plus élevée* : grâce au process de fabrication pendant lequel la lame subit une température de -120°C après chauffage : plus de performance et meilleure résistance à la corrosion.

Durable

Ces couteaux sont faits pour durer dans le temps. Garantie 10 ans contre la casse de la lame.

Design traditionnel et élégant

Prise en main confortable et sécurisée pour une meilleure précision de coupe.

*Par rapport aux autres gammes Tefal en acier inoxydable.





Ice Force Set 4 couteaux

Couteau Chef 20 cm Couteau à émincer 20 cm Couteau d'utilité 11 cm Couteau à éplucher 9 cm Réf: 216481

Préparer / Servir



Cuillère Réf: 516298

āctuel

Une gamme d'ustensiles avec un manche en plastique 100% recyclé et une empreinte carbone compensée



Spatule Réf: 900714



Presse purée Réf: 870354

À CHAQUE **RECETTE SON USTENSILE!**

Essentiels dans toutes les préparations, chaque ustensile est conçu pour une tâche spécifique. Avec leurs différents coloris, associez-les au reste de votre cuisine!



Cuillère à spaghettis Réf: 187341



Louche Réf: 722802

À partir de L'unité



Ecumoir Réf: 159093

Préparer / Servir



Gamme Acacia

Cette gamme propose un ustensile bi matière avec une partie cuisinante en inox offrant une résistance et une durabilité dans le temps. Le manche est en bois certifié FSC et offre un confort de prise en main.

Réf: 165143 / 481910/ 368496 / 613944

À partir de

actuel



Gamme silicone

Cette gamme se compose d'un manche tubulaire en plastique offrant un confort de prise en main et d'une partie cuisinante en silicone permettant d'épouser parfaitement les bords de vos poêles et casseroles sans rayer ou dégrader leurs revêtements. l'ustensile dispose d'un bec permettant de faire reposer celui ci sur la casserole durant la cuisson.. Réf: 309974 / 904378 / 787485 / 519120

À partir de



Gamme Inox

L'inox est très utilisé dans le milieu culinaire pour les propriétés qu'il confère tel que : la durabilité, la solidité et un nettoyage facile. Il ne modifie ni le goût, ni l'aspect, ni l'odeur des aliments préparés. En effet, c'est un matériau neutre, aucun risque de migration de substance toxique dans votre préparation alimentaire! C'est pourquoi il est considéré comme un matériau

«vert» entièrement recyclable.

Réf: 447369 / 527224 / 537002 / 622533 / 959102 / 214978 / 569404

À partir de



Gamme tri matière

Cette gamme propose un design plus attractif avec un alliage de 3 matières : une structure en inox pour une résistance optimale, un manche en bois certifié FSC pour le côté design et une partie cuisinante en plastique pour ne pas endommager les surfaces revêtues de vos poêles et casseroles. Réf: 424313 / 765222 / 693399 / 693424

À partir de







Perpect Bake Moule à cake 28 cm Réf: 667376



Perpect Bake - Moule à tarte Moule à tarte 24 cm - 30 cm Réf: 661332 / 951302

Tefal' Perfect bake

Des gâteaux parfaitement démoulés jour après jour

À partir de



Perpect Bake Moule à manqué 26 cm Réf: 508632



Perpect Bake Plaque pâtisserie 38x28 cm Réf: 513798



Durabilité Fabrication en aluminium 100 % recyclé.

antiadhésif.

Nettoyage Facile compatible lave-vaisselle.







GAMME SILICONE RIGIDE

Moule anti-adhérent. Des poignées anti dérapantes pour une meilleure tenue et une meilleure durabilité.

Nos moules sont renforcés grâce à une structure métallique qui permet une meilleure tenue et une durabilité certaine du produit.

Utilisation facile même avec une main.
Peut être utilisé dans le four ou bien dans
le frigo (de -40° à 230°).
Haute qualité de Silicone.
Sans BPA.



À partir de **Q**€49



Moules spécifiques : moule à charlotte Réf : 404615



Moules traditionnels : cake, tarte, pain Réf : 199436 / 906214

Moules multi cavité

Existe en muffin, cannelé, madeleine, tartelette, financier. Réf : 565508 / 452316 / 67716 / 785051 / 736571



Gamme enfant Réf : 741026

À partir de **7**€ 39



Anti adhérent. Facile à laver/ adapté au lavevaisselle. Sans BPA. Démoulage facile.

Supporte des températures allant de -40°C à 230°C.

Ses parois fines permettent de mieux faire passer la chaleur et de cuire vos préparations en profondeur. Fabriqué avec 100% de pure silicone.

> Léger. Pliable.

Peut être mis dans le lave-vaisselle.



Moule traditionnels : cake, painExiste en muffin, cannelé, madeleine.

tartelette, financier.

Réf : 165662



Moule multicavités

Réf: 509770







Moule à charnière 26 cm Réf: 735158



À partir de

Moule classique: cake, mangué Réf: 593005/592796



Choisir le bon moule est important pour des résultats optimaux. Le verre et la céramique offrent la meilleure résistance et une grande facilité d'entretien, en revanche le démoulage sera plus difficile contrairement au silicone, et les moules

La palme de la légèreté et de la maniabilité revient au silicone, à l'acier ou à l'aluminium.

seront plus lourds.

À partir de



Moule multi cavité: moule à muffin Réf: 692307



Plat four 35x25 cm Réf: 50880

À partir de



Moule carré 25x25 cm Réf: 592566



Plaque de cuisson à pizza perforée 32 cm et plaque à pâtisserie

Réf: 441013 / 437001

Le petit truc en plus

Une grande variété de formes pour une cuisine plus inventive, plus créative avec le silicone, l'acier et aluminium revêtu.

À partir de



DE DÉLICIEUX GOÛTERS FAITS MAISON POUR RÉGALER TOUTE LA FAMILLE

Revêtement antiadhésif pour un démoulage facile.

100% Recyclé

Fabriqué en aluminium 100% recyclé et recyclable.

Nettoyage facile Compatible lave-vaisselle.

Fabriqué en France à Rumilly en Haute-Savoie. Edition Spéciale



Nouvelle Gamme PERFECT BAKE MINIS inédite et originale

Perfect bake minis KIDS

Existe en moules à barquettes / moules à boudoir / mini donuts/ financiers

Réf: 520255 / 522665 / 277732 / 227397

À partir de





Barquettes aux fraises 1 plaque - Cuisson : 12 min.

Recelle

1 œuf 25g de farine 15g de sucre

Étapes

Confiture de fraise

- Préchauffer le four à 170°C
 Séparer le blanc du jaune d'œuf
- Separer le batteur électrique, fouetter le jaune d'œuf avec le sucre pendant 5 minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
- 4. Ajouter la farine et mélanger.
- 5. Avec le batteur électrique, monter le blanc d'œuf en neige et l'incorporer délicatement au mélange.
- 6. Graisser les empreintes de la plaque avec un peu de beurre.7. Déposer une cuillère à
- soupe de pâte dans chaque empreinte de la plaque.
- 8. Mettre au four pendant 12 minutes à 170°C
- 9. Avant de démouler, laisser refroidir les barquettes.







Gamme Perfect bake Minis

Existe en 9 formats. Mini madeleines, mini quiches, mini tartelettes... Réf: 81354 / 438594 / 432576

Retrouvez toute la gamme en magasin ou sur auchan.fr





DES RÉSULTATS PARFAITS GARANTIS

5 programmes automatiques avec contrôle électronique de la température pour des pâtisseries parfaitement réussies à chaque fois. Gâteaux à partager,

individuels, cœurs coulants, meringues, fonte du chocolat ainsi qu'un mode manuel pour plus de créativités. Max 235°.

INTUITIF & COMPACT

Le tableau de commandes intuitif et intelligent est facile à utiliser - idéal pour initier les enfants à la pâtisserie sous la surveillance d'un adulte!

CRÉATIF

Vous ne serez jamais à court d'idées : + de 1000 recettes disponibles sur une application dédiée. 3 moules inclus pour multiplier les possibilités et les formes de vos pâtisseries.



CAKE FACTORY + 3 moules intégrés KD801510





Mes gâteaux parfaitement réussis, quand je veux, comme je veux!











Tefal Ingenio Renew, la gamme éco-conçue en céramique qui change sa façon de cuisiner



SET 3 pièces INGENIO RENEW

Poêle 28cm Casserole 18cm 1 poignée, coloris gris Réf: 575059 Retrouver plus de produits en magasin ou sur auchan.fr



Une meilleure cuisine avec moins d'impact!

La nouvelle gamme Tefal Ingenio RENEW allie l'innovation à une empreinte environnementale réduite pour une toute nouvelle façon de cuisiner.

Découvrez une glisse sans effort et une cuisson saine céramique antiadhésif de nouvelle génération, conçu pour durer.

Compatible avec toutes les plaques de cuisson, cette gamme offre des résultats parfaits grâce à l'indicateur de température Thermo-Signal™.

Rangement facile

Les casseroles, poêles et couvercles d'Ingenio sont conçus de manière à économiser de l'espace et à pouvoir être empilés. Grâce aux poignées amovibles, vous pouvez stocker vos ustensiles de cuisine dans une pile ordonnée et efficace et gagner jusqu'à 50 % d'espace dans vos placards de cuisine!