



Feuilles cuisson poêle

Les feuilles cuisson NoStik® pour poêles sont des feuilles réutilisables, recouvertes sur les faces par une couche anti-adhérente de Teflon®. Les avantages du Teflon® permettent une feuille supérieure à celle du papier sulfurisé. La surface anti-adhérente en Teflon® vous cuire et rôtir sans ajout de beurre, d'huile ou de toute autre matière grasse, rien n'attache à

- **efficace:** donne une surface 100 % adhérente à chaque poêle ou plaque
- **résistante:** durable et réutilisable
- **diététique:** cuisiner sainement, sans ajout de matière grasse
- **multi-fonctionnelle:** s'utilise pour tout type de cuisinières, fours (gaz, électricité, induction et micro-ondes)
- résistantes à la chaleur jusqu'à 260°C (500 F)
- peuvent être découpées sur mesure
- **facile à utiliser:** idéale pour servir des plats délicats (poisson entier ou en filet, oeufs, pâtisseries)
- **économique:** prolonge la vie des poêles, plaques et casseroles
- **pratique:** les poêles et plaques restent propres et comme neufs
- lavable très facilement à la main comme au lave-vaisselle
- **mieux pour l'environnement:** donne une 2^e vie à vos poêles anti-adhérentes abîmées
- **frir/rôtir/griller:** déposée sur le fond de la poêle, la plaque de four ou la rôtissoire pour préparer du poisson, de la volaille, des oeufs, des frites, des aliments panés etc.
- **cuire:** découpée sur mesure et déposée sur le fond du moule à pâtisserie pour cuire les gâteaux, biscuits, gratins, etc.
- **four micro-ondes:** utilisée comme surface antiadhérente pour protéger le plateau tournant ou micro-ondes des débordements. Posée sur un plat, elle évite les éclaboussures

Les feuilles cuisson poêle NoStik® sont élaborées à partir d'un tissu de fibres de verre recouvert de Teflon® (PTFE, Polytétrafluoroéthylène). Les feuilles sont testées (selon les normes européennes LOVAP-B-2440 Geel (Belgique) et peuvent être mises en contact avec les aliments aux températures recommandées par les normes européennes en vigueur.

Les feuilles sont proposées sous deux formes : une feuille fine pour le four (0.08mm) et une feuille épaisse pour la poêle (0.13mm).