

# SKEPPSHULT®

Ustensiles de cuisson en fonte naturelle



## DOSSIER DE PRESSE

Boutique en ligne : [www.scandi-vie.com](http://www.scandi-vie.com)

# SKEPPSHULT®

## >>> LE CHOIX DU NATUREL <<<

- **La façon traditionnelle de faire cuire.**
- Garantie du goût et **respect des saveurs.**
- Diffuse et conserve parfaitement la chaleur.
- Le parfait partenaire pour l'induction.
- **Convient à tout type de plaque de cuisson.**
- Ne rayera pas vos tables de cuisson.
- Contient uniquement des **matières naturelles**
- Sans PTFE, PFOA ou métaux lourds
- Naturellement **anti-adhérent.**
- **Résistant** : ne craint pas les coups de fourchette ni de couteau. Ne se raye pas.



Fabriqué en Suède  
depuis 1906.



Tous les produits SKEPPSHULT  
sont garantis 25 ans.



## >>> HISTORIQUE <<<

**SKEPPSHULT, fabricant Suédois d'ustensiles en fonte naturelle**, est porteur de la tradition **depuis 1906**. Charles E. Andersson qui venait du Nord de l'Amérique, a apporté avec lui une large portion de rêves et de connaissances. Ici à Skeppshult, sur les bords de la rivière Nissan, il voulait créer une fonderie.

**Cette fonderie familiale située proche de Småland**, est la seule maintenue en Scandinavie qui fabrique encore des ustensiles de cuisson en fonte naturelle.

Aujourd'hui, les cuisiniers du monde entier vantent les **qualités culinaires imbattables de la marque et des produits SKEPPSHULT**.

Ces ustensiles de cuisine sont commercialisés depuis le début du siècle dernier en Scandinavie et depuis plusieurs années en : Allemagne, Danemark, Norvège, Finlande, Grande-Bretagne, Irlande, Lituanie, Hongrie, Russie, Pays-Bas, Slovaquie, Tchécoslovaquie, Pologne, Autriche, USA, Belgique, France, Suède et prochainement en Grèce et au Japon.

La fonderie SKEPPSHULT conçoit, fabrique et distribue **des produits qui respectent l'environnement** grâce à ses réseaux locaux de matières premières.

SKEPPSHULT obéit à toutes les lois environnementales Scandinaves.

### La fonderie :



## >>> NOS PRODUITS <<<

**SKEPPSHULT** décline une large gamme de produits en fonte. Principalement les ustensiles de cuisson, mais aussi des accessoires de décoration typiquement nordique.

Parmi la cinquantaine de références disponibles, les articles les plus représentés sont les poêles, sauteuses, cocottes, ustensiles de grillade, les plats à gratin, woks, crêpières, gaufriers, planchas...

Tous les produits sont élaborés de façon artisanale à partir de matériaux de base méticuleusement contrôlés. La fonte, simple alliage de fer et de carbone, est un des matériaux les plus naturels pour cuisiner sainement.



Tous les produits SKEPPSHULT sont prétraités à chaud avec de l'huile végétale pure. Le bois de hêtre (utilisé pour les manches..) provient de forêts scandinaves gérées durablement.

Toute la gamme de produits est **sans aucun revêtement** ce qui permet d'avoir un **produit inusable** que l'on pourra transmettre de génération en génération.

### Utilisation tous feux :

La fonte est un matériau qui **s'adapte à tous les modes de cuisson** (électrique, gaz, halogène, vitro-céramique et principalement induction) grâce à sa forte constitution de fer.

Petit détail technique et pas des moindres, la base de nos ustensiles est volontairement concave. Lorsque la matière monte en température, la base devient parfaitement plane afin de ne pas « boiter » sur les plaques verres, et capte ainsi un maximum d'énergie, sans déperdition.





## >>> LA DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE <<<

Chez SKEPPSHULT, nous essayons d'améliorer nos procédés de production afin d'obtenir de meilleurs résultats en faveur de la protection de l'environnement. Une alimentation de qualité et un environnement sain étant pour nous très liés.

Quelques exemples concrets :

- Toute l'électricité consommée de l'usine (Machines, compresseurs, bureaux etc.) provient à 100% d'un **système éolien** ➡ 0% de dioxyde de carbone rejeté.
- **96.5% des moules en sable sont réutilisés** dans la fonderie. Notre sable provient d'une carrière locale.
- **Le fer utilisé provenant de mines Scandinaves** est considéré comme l'un des meilleurs au monde.
- **Le bois de hêtre massif** utilisé sur nos produits provient des forêts de Scandinavie certifiées FSC (Association d'utilité publique internationale qui s'engage pour une **exploitation durable des forêts**).
- **La fonte est prétraitée à chaud avec de l'huile de colza**, issue de l'agriculture biologique et certifiée par KRAV (certificateur de produits « bio » en Suède, et membre de IFOAM)
- Des efforts considérables ont été réalisés pour **diminuer les déperditions de chaleur**, ce qui a permis une réduction de 76% de la consommation. Actuellement, la consommation est de 15m<sup>3</sup>/an. ➡ Notre but : atteindre 0 d'ici 2011.
- **Tous les déchets sont triés**, les excédents de fonte sont **réutilisés** à 100%.
- **Nous sélectionnons des transporteurs** qui participent à la protection de l'environnement et à la **diminution du co2**.



**>>> LA GARANTIE D'UN ÉCO-LABEL <<<**

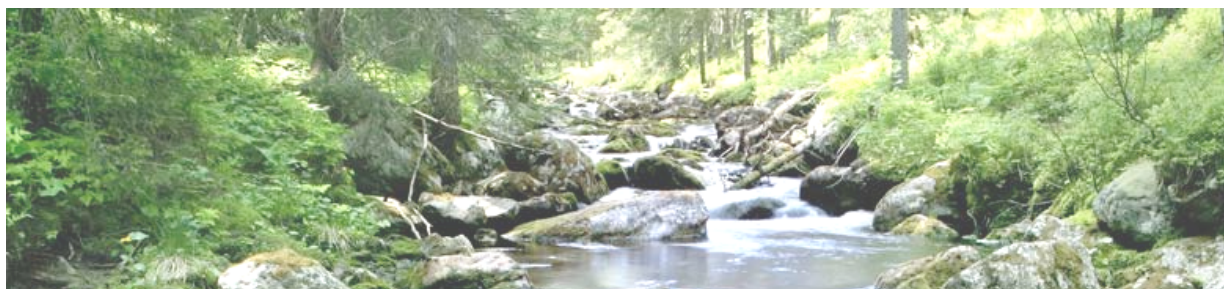


**Le label « BIO-ECO controlled »  
de SKEPPSHULT est issu de la norme ISO 14000.**

**La série des normes ISO 14000 désigne l'ensemble  
des normes qui concernent le management environnemental,  
qui lui-même désigne les méthodes de gestion d'une entité  
(entreprise, service...) visant à prendre en compte l'impact  
environnemental de ses activités, à évaluer cet impact  
et à le réduire.**

**Le management environnemental s'inscrit  
dans une perspective de développement durable.**

**En utilisant un produit SKEPPSHULT,  
vous participez à la protection de l'environnement.**





# SKEPPSHULT®

>>> EN FRANCE <<<

**IMPORTATEUR / Distributeur exclusif :**

**SARL SCANDI-VIE**

La Mestrié - 81120 LAMILLARIE

Tél. : 05.63.55.08.68

Fax : 05.81.08.01.13

Email : [infos@scandi-vie.com](mailto:infos@scandi-vie.com)

**MAGASIN / SHOW ROOM**

10, rue de l'Oulmet - 81000 ALBI

Tél. : 05.63.55.08.68

Fax : 05.81.08.01.13

Email : [infos@scandi-vie.com](mailto:infos@scandi-vie.com)

**Une centaine de points de vente répartis dans toute la France.**

**Boutique en ligne : [www.scandi-vie.com](http://www.scandi-vie.com)**

**Contact Presse :**

**Sylvie Mahé • 06 17 56 56 03 • [sylvie.mahe@orange.fr](mailto:sylvie.mahe@orange.fr)**

