

Hoe gezond is mijn pan?

De groene TVS Natura pannen met Vegetek coating scoren zeer hoog qua milieuvriendelijkheid en duurzaamheid voor mens en natuur.

Toch krijgen wij af en toe de vraag: zit er PFAS in deze pannen?

PFAS is een verzamelnaam voor chemische stoffen die door de mens zijn gemaakt, deze komen van nature niet voor in het milieu. De meest bekende stoffen onder PFAS zijn P.F.O.A. en PFOS. Deze pannen zijn volledig vrij van P.F.O.A. en PFOS.

Er is een nihil te noemen percentage PFAS gebruikt in de onderste grond-coating, dit percentage is minder dan 0,000164%. Over deze grond-coating zijn er nog eens 4 coating-lagen van zand en steen (spikkels) en plantaardige glycerine olie aangebracht. De bovenste laag gemaakt van plantaardige glycerine olie is de laag die de pan anti-kleef en vet-afstotende eigenschappen geeft.

Waarom is er 0,000164% PFAS gebruikt in de onderste grond-coating? De PFAS zorgt juist voor een perfecte hechting tussen het metaal van de pan en de onderste grond-coating. Door deze harde en duurzame hechting komt de anti-kleeflaag niet los uit de pan. Hierdoor gaat de pan tot wel 2x langer mee. Daarom was dit voor TVS Natura een duurzame keuze.

Wat is het belangrijkste? Dat jouw voeding nooit in aanraking zal komen met PFAS en er zal nooit PFAS in je eten terechtkomen wanneer je de pan normaal gebruikt. Want de lagen waar je eten mee in aanraking komt zijn 100% vrij van PFAS. Deze pan is bij normaal gebruik dus niet schadelijk voor je gezondheid en is jouw Natura pan een verstandige keuze voor een gezonde leefstijl. Onze coatings geven geen giftige dampen vrij omdat deze P.F.O.A-vrij en PFOS-vrij zijn en vrij van zware metalen als nikkel en koper etc.

Hoe wordt deze pan gemaakt?

TVS heeft er alles aan gedaan om de Natura pan zo duurzaam en milieuvriendelijk te produceren. De materialen en ingrediënten zijn zeer zorgvuldig gekozen en geheel volgens de strenge Europese richtlijnen voor contact met mens en voedsel.

De pan body is gemaakt van gerecycled materiaal (aluminium) en de greep is gemaakt van gerecycled kunststof. Aluminium heeft de eigenschap dat het licht is in gewicht en dat het de hitte zeer snel opneemt, dus zeer snel op temperatuur is.

Hierdoor wordt de warmte van de warmtebron zoals gas, elektra, keramisch, halogeen of inductie kookplaat snel doorgegeven aan het voedsel. Waardoor het eten sneller klaar is en de energiebron weer uitgezet kan worden zodat hier direct energie op bespaard kan worden.

Opbouw beschermende lagen rondom het aluminium

De body gemaakt van gerecycled aluminium is volledig omhult en voorzien van 5 lagen doordachte coatings. Het eten zal nooit in aanraking komen met het aluminium, door deze harde en duurzame anti-kleeflaag.

De onderste laag (de grond-coating) is voor de robuuste hechting tussen metaal en de eerste coating. De navolgende coatings zijn op waterbasis ontwikkelde coatings met plantaardige ingrediënten die de anti-kleeflaag compleet en extra robuust maken.

Het plantaardige ingrediënt glycerine olie blijkt een geweldige vet en vuil afstotende functie te hebben. Deze coating met glycerine zal na verloop van tijd alleen maar vetter worden en beter gaan werken. Waardoor je langer plezier hebt van je anti-kleeflaag.

Wij krijgen wekelijks fijne en lovende complimenten van gebruikers van de serie Natura en dat dit hun favoriete pannenserie is geworden. Daar doen we het niet alleen voor maar ook voor een schoner en duurzamere aarde. Onze coatings geven dan ook geen giftige dampen vrij omdat deze P.F.O.A-vrij en PFOS-vrij zijn en vrij van zware metalen als nikkel en koper etc.

P.F.O.A-vrij en PFOS-vrij

P.F.O.A en PFOS zijn chemische en schadelijke stoffen. Deze stoffen laat TVS al jaren buiten het productieproces om te bouwen aan een schoner milieu. Want wij vinden dat wanneer de pannen na verloop van tijd naar de milieustraat gaan, dan moeten deze giftige stoffen niet nog in het recycling proces terecht komen. Kortom wij zijn tijdens het ontwikkelen van deze pannenserie, Natura inductie, al bezig van start tot afval.

Wat zijn de voordelen van de TVS Natura pannen?

- Gebruik van recyclede materialen
- Het vervangen van giftige coatings voor natuurlijke coatings op waterbasis
- De oppervlakte coating aan de binnenzijde is glad en vettig door plantaardige glycerine-olie, de spikkels zijn gemaakt van gemalen steen en zand om de coating extra sterkte en robuustheid tegen slijtage mee te geven.
- Waardoor er een vorm van granito is ontstaat binnen in de pan zodat de pan tot 2x langer meegaat.
- Geschikt voor alle warmtebronnen als gas, elektra, keramisch, halogeen en inductie
- Lichtgewicht waardoor snel op temperatuur, zelfs op half vermogen (energiebesparend)
- Makkelijk schoon te houden door de plantaardige glycerine olie als anti-kleeflaag.
- Gemaakt in Europa – Italië

Conclusie

De pannen van TVS Natura zijn een welkom stuk kook-gereedschap in iedere keuken, maar vooral de keukens die graag gezond willen leven. De TVS pannen staan niet voor niets op de 4^{de} plaats van de 13 andere merken in de Consumentenbond test. Met de beste Anti-kleef eigenschappen door de plantaardige glycerine olie coating en veilig soft-grip greep.

Dit is even een korte (lange) uitleg over de pannenserie Natura vanachter de schermen.

Ik hoop dat ik hiermee een hoop vragen heb kunnen beantwoorden en heb kunnen meegeven waarom deze pannenserie NATURA Induction een verstandige keuze is voor een gezonde bereiding van eten.

Groet Marcel Redelaar - TVS cookware