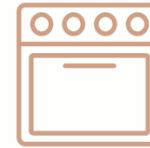




COUVRIR LES CASSEROLES

*COUVREZ VOS CASSEROLES AVEC
UN COUVERCLE AFIN DE GARDER
LA CHALEUR ET DE CUIRE LES
ALIMENTS PLUS VITE*



UTILISATION SÉRIEUSE DU FOUR

*N'OUVREZ PAS LE FOUR PENDANT
LA CUISSON ET UTILISEZ LE MODE
DE NETTOYAGE PYROLYSE
DIRECTEMENT APRES UNE CUISSON*



GESTES À METTRE EN PLACE POUR FAIRE DES ÉCONOMIES



POÊLES ET CASSEROLES ADAPTÉES

*ADAPTEZ LA TAILLE DE
VOS POÊLES ET
CASSEROLES EN
FONCTION DE VOS
PLAQUES DE CUISSON*



ECO UTILISEZ LES MODES ÉCO

*PRIVILÉGIEZ LES MODES
"ÉCO" SUR VOS
APPAREILS
ÉLECTROMÉNAGERS QUI
CONSUMENT MOINS
D'ÉNERGIE*



SOURCE : ADEME