

Coopérative U dévoile la première gamme de cuisson MDD inox triply fabriquée en France sans PFAS

Paris, le 13 mars 2025 – Engagée contre les substances controversées depuis 2012, Coopérative U est pionnière dans la suppression des substances problématiques de ses produits. Fidèle à cette démarche, l'enseigne continue d'innover et lance sa nouvelle gamme de cuisson sans PFAS¹ en inox triply fabriquée à Diors (36), une première en MDD. Conçue pour offrir une qualité professionnelle, cette gamme se distingue également par sa durabilité (garantie 10 ans), sans compromis sur le prix.



Prix de vente conseillé à partir de 24,99 €*

Une gamme durable et facile d'entretien

Disponible depuis février dans les magasins U, cette nouvelle gamme propose des produits à des prix de vente conseillés allant de 24,99 €* à 39,99 €*.

- **Trois poêles** (20 cm, 24 cm et 28 cm)
- **Deux casseroles** (16 cm, 20 cm)
- **Une sauteuse** (24 cm)

Côté entretien, un simple nettoyage à l'eau chaude et au liquide vaisselle suffit et pour plus de praticité, tous les produits sont compatibles avec le lave-vaisselle.

« Il nous tenait vraiment à cœur chez Coopérative U de développer cette nouvelle gamme Inox répondant non seulement aux attentes de nos consommateurs sur la qualité, le prix et la fabrication française, mais également de les rassurer sur les substances controversées avec un matériau inerte et neutre. Nous sommes la seule MDD à proposer une telle gamme en grande surface alimentaire et nous en sommes fiers. »

- explique Anaëlle Sorba, Cheffe de produits U Cuisine.

Une conception haute performance

Fabriquées en acier inoxydable triply, les casseroles et poêles de cette gamme sont munies de poignées rivetées, thermo-isolantes et ergonomiques. Elles se distinguent par leur conception en acier inoxydable triply doté de trois couches :

- **Couche extérieure** : acier inoxydable, assurant une compatibilité avec tous types de feux, y compris l'induction.
- **Couche intermédiaire** : aluminium, garantissant une montée en température rapide et homogène.
- **Couche intérieure** : acier inoxydable, un matériau sain et sûr pour le contact alimentaire.

Afin d'accompagner les consommateurs de cette nouvelle gamme, un QR Code disposé sur le packaging des différentes références renvoie vers [une vidéo de conseils](#) pour cuisiner avec l'inox et entretenir son ustensile.

Plus de visuels sont disponibles [ici](#).

¹ PFAS (per- et polyfluoroalkylées), dit « polluants éternels ».

*Le prix peut varier selon la politique commerciale du magasin.

contacts presse

Coopérative U

coopérativeu@hopscotch.fr

Aya Alkhiyari - aalkhiyari@hopscotch.fr – 01 41 34 21 54

Ewa Boulard – eboulard@hopscotch.fr – 01 41 34 20 29

A propos de Coopérative U :

Chez Coopérative U, nous agissons pour un autre commerce : un commerce avec des valeurs fortes et des prix bas. Forte de plus de 130 ans d'histoire, Coopérative U rassemble aujourd'hui plus de 1 800 points de vente (Hyper U, Super U, U Express, Utile) en France et à l'étranger, soutenus par plus de 75 000 collaborateurs. Commerçants indépendants et ancrés dans les territoires, nous agissons chaque jour pour des prix bas, des produits U bons et engagés, le local et des modes de consommations plus durables. www.magasins-u.com / @coopérativeu

Coopérative