

## Avec la chef étoilée Hélène Darroze, SITRAM lance une collection d'ustensiles de cuisine exclusive dans les magasins U

**Jusqu'au 31 décembre** SITRAM organise une **opération fidélité** dans le réseau des magasins U. En **cumulant des vignettes** lors de chaque passage en caisse, les participants choisissent parmi une sélection d'ustensiles de cuisson et de couteaux de la gamme **Hélène Darroze par SITRAM** et bénéficient d'une remise allant **jusqu'à -50 %** sur l'achat d'un ou plusieurs articles de la gamme.



### HÉLÈNE DARROZE

### UNE OPÉRATION AUX PETITS OIGNONS POUR CUISINER COMME UN CHEF

Entre le mercredi 2 novembre et le samedi 31 décembre 2022, chaque passage en caisse dans les **magasins U participants** rapporte **1 vignette** à collectionner (ou 2 vignettes sur présentation de la carte U), **par tranche de 10 € d'achat**. Chaque vignette s'ajoute dans un collecteur présentant les différents **accessoires de cuisine Hélène Darroze et SITRAM** inspirés des cuisines professionnelles : **poêles, sautoir et wok** en inox avec fond en Téflon triple épaisseur ; **poêles, faitout et casseroles** tout inox et intérieur satiné ; ou encore, des **couteaux** avec lame en acier inoxydable et manche en bois de hêtre, **fusil d'aiguillage** en acier et **bloc de rangement** en hévéa.



Casserole - D16 ou D20cm  
Prix remis à partir de 18.99€



Faitout D24cm  
Prix remis à 39.99€



Poêle D24 ou D28cm  
Prix remis à partir de 20.99€



Sautoir D26cm  
Prix remis à 34.99€



Wok D28cm  
Prix remis à 29.99€

Il faudra cumuler **10 vignettes par article**, pour obtenir **jusqu'à 50% de remise immédiate**. Les participants ont jusqu'au **14 janvier 2023** pour bénéficier d'une remise immédiate sur l'achat d'un ustensile de cuisson ou de couteaux de la collection Hélène Darroze par SITRAM. **La liste des Magasins U participants** à cette opération est disponible sur le **site SITRAM**.

### QUAND AUTHENTICITÉ RIME AVEC SIMPLICITÉ ET ÉCO-ENGAGEMENT

SITRAM a choisi la prestigieuse chef Hélène Darroze **multi-étoilée** qui prône une **cuisine généreuse** et **attractive** pour présenter sa nouvelle gamme.

Issue d'une famille landaise **passionnée de cuisine**, Hélène Darroze est l'une des rares femmes cuisinières aux **multiples distinctions**, connue pour sublimer les produits du **Sud-Ouest** qu'elle révèle avec **émotion et créativité**. Son enthousiasme débordant, sa passion du goût et son authenticité font écho aux valeurs de la marque SITRAM : **convivialité, praticité, qualité**. En mettant l'accent sur la facilité d'utilisation, les articles de la collection Hélène Darroze par SITRAM s'appuient sur des finitions soignées et des détails ingénieux qui font toute la différence : couvercle en verre avec trou pour la vapeur, graduations intérieures intégrées, double bec verseur, manche riveté pour une totale sécurité... Les ustensiles de cuisine SITRAM transmettent ainsi une **excellence** reconnue grâce à un **savoir-faire** de fabrication favorisant la performance technique, la sécurité, le confort d'utilisation et l'accessibilité.





Consciente du rôle que les entreprises ont à jouer en matière de développement durable, SITRAM s'engage dans une démarche durable. Elle favorise l'éco-conception pour la fabrication de ses produits. Ainsi, les revêtements anti-adhésifs des produits sont tous garantis sans PFOA.

Le bois des manches des couteaux et accessoires, ainsi que les emballages labellisés FSC se conforment aux procédures de gestion durable des forêts. De plus, la marque informe le consommateur sur la performance et la durabilité de ses gammes avec un logo d'évaluation. SITRAM développe aussi une filière de revalorisation des articles de cuisson avec un objectif de 100 tonnes par an d'articles de cuisson recyclés. Enfin, d'ici 2025, la moitié de ses produits seront fabriqués à partir de matière recyclée.



## SAVOIR-FAIRE ET PLAISIR, UNE RECETTE QUI FONCTIONNE DEPUIS PRÈS DE 60 ANS

Sitram voit le jour en 1963 aux confins du Berry, et, contribue, à ses débuts, à révolutionner le quotidien des français avec son autocuiseur en acier inoxydable facile d'utilisation, et la marque n'a cessé de se renouveler depuis en devenant accessible à tous. La convivialité et l'esprit de famille restent ancrés dans l'ADN de la marque qui évolue aujourd'hui au plus proche de ses utilisateurs, marmitons en herbe, comme chefs de renom. Vecteur de bonheur et d'expérience de partage, cuisiner donne vie à des échanges et renforce les liens. C'est dans cet objectif d'authenticité que SITRAM signe son nom du slogan "Entre nous, cuisinons vrai" et a créé une communauté gourmande, la SITRAM FAMILY. Elle permet à ses membres de se retrouver autour de valeurs communes de plaisir simple et de bon goût autour de plats faits maison avec des produits de saison, dans une ambiance chaleureuse. SITRAM met son expertise et sa créativité au service de gammes de poêles, de cocottes et de casseroles en inox, mais aussi en fonte ou en aluminium pressé, forgé ou fondu qui en font sa réputation.

Aujourd'hui, la marque reste un des leaders incontournables sur le marché français mais également à travers le monde. En 2023 elle fêtera ses 60 ans, l'occasion de marquer les esprits avec de belles surprises ... À suivre ...

\*Société Industrielle de Transformation des Métaux



Ces recettes sont disponibles sur le site [sitram.fr](http://sitram.fr)

DÉCOUVREZ UNE COMMUNAUTÉ DE PASSIONNÉS DE PLATS MAISON ET DE PRODUITS DE SAISON



[www.sitram.fr](http://www.sitram.fr)



Entre nous,  
cuisinons vrai !



#Sitramfamily

Contacts Presse : Maëva Garnara - 05 82 08 46 37 / Annaëlle Champion 05 34 55 03 18 / [contact@com-cargo.fr](mailto:contact@com-cargo.fr)

### À PROPOS DE SITRAM

Depuis 1963, Sitram est présente dans la cuisine de tous les Français avec ses ustensiles de cuissons simples d'utilisation et efficaces. Sitram est une marque aux valeurs fortes de transmission d'authenticité et de simplicité, toujours plus engagée pour l'environnement. Elle rassemble une communauté de passionnés autour du « cuisiner vrai » qui aiment partager des instants authentiques et conviviaux.