

PAVONI ITALIA déclare :



LES MOULES EN SILICONE PAVONI SONT SÛRS ET FIABLES.

PAVONI ITALIA n'utilise pour ses moules que de la silicone au platine, absolument conforme et apte au contact alimentaire.

LA SILICONE AU PLATINE EST NON-TOXIQUE, SANS GOÛT ET SANS ODEUR.

La qualité de ce type de silicone, obtenue avec un catalyseur à base de platine, est nettement meilleure et plus sûre que celle de la silicone réalisée avec catalyseur à base de peroxyde. L'utilisation commerciale de ces deux types de silicone confirme leur différence de qualité. La silicone au platine est largement utilisée dans les domaines les plus délicats, dont notamment le domaine médical, tandis que la silicone peroxyde trouve aussi application dans d'autres secteurs, industriels par exemple.

NOTRE SILICONE, EXCLUSIVEMENT AU PLATINE, EST CONSTAMMENT SOUMISE À DES TESTS DE VÉRIFICATION DE SES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET QUALITATIVES.

Les certifications dont dispose toute la fabrication Pavoni, délivrées par des laboratoires d'analyse accrédités en Allemagne et en France, se réfèrent aux normes législatives et relatives ajournements suivantes sur la conformité des produits au contact alimentaire :

D.M. n°104 - 21.3.1973 (lég. italienne)

Arrête - 25.11.1992 (lég. française)

Norme XP ENV 1186, parties 1, 2 et 3

Sezione XV del BfR (lég. allemande)

FDA (lég. américaine)

CE n° 85/572 - 19/12/1985 (lég. européenne)

CE n° 2007 - 27/6/2007 (lég. européenne)

CE n° 97/48 - 29/7/97 (Lég. européenne)

ARPAV, Organisme italien, a testé, lui aussi, les produits en silicone **PAVONI ITALIA** et les a jugés IDOINES ET CONFORMES AUX NORMES EN VIGUEUR.

PAR CETTE DÉCLARATION, PAVONI ITALIA, CERTIFICATS D'ANALYSES EFFECTUÉES EN FRANCE ET EN ALLEMAGNE À L'APPUI, RÉITÈRE LA CONFORMITÉ DE SES PRODUITS AUX NORMES SUR LE CONTACT ALIMENTAIRE ET CONFIRME LEUR SÉCURITÉ ET LEUR HAUTE QUALITÉ.

