de Buyer
DEPUIS 1830

AFFINITY

FRANÇAIS (French)

ENGLISH

DEUTSCH (German)

ITALIANO (Italian)

ESPAÑOL (Spanish)

NEDERLANDS (Dutch)

DANSK (Danish)

ΕΛΛΗΝΙΚΗ (Greek)

POLSKI (Polish)

SVENSKA (Swedish)

SUOMI (Finnish)

РУССКИЙ (Russian)

ČEŠTINA (Czech)

日本語 (Japanese)

臺灣國語 (Taiwanese Mandarin)

官話 (Mandarin Chinese)

FRANÇAIS

La collection Affinity équipe les plus grandes cuisines dans le monde.

Les Chefs l'apprécient pour les performances techniques de son corps en inox 5 couches.
Sa conception monobloc assure une répartition des températures homogènes et une grande maîtrise des cuissons qui se rapproche de celles des ustensiles en cuivre.

Cette conception réduit la consommation d'énergie. Elle est équipée du système « Stop chaleur » qui permet de limiter la montée en température de la poignée pendant la cuisson. Ses montures ergonomiques sont solidement rivetées, et son polissage miroir lui confère une élégance toute particulière.

Il y a 20 ans ...

de Buyer concevait et fabriquait les premiers ustensiles en inox multicouche compatibles induction pour proposer aux professionnels exigeants une alternative au cuivre.

Notice d'utilisation et d'entretien

Avant la première utilisation, laver votre ustensile à l'eau chaude savonneuse, rincer abondamment et essuyer soigneusement. Utilisation sur tout type de feux.
Passe au four traditionnel. Adapter la taille du feu au diamètre du fond diffuseur de l'ustensile.
Recommandations spécifiques induction pour préserver la longévité de votre ustensile :

- monter en température progressivement

- éviter l'utilisation du booster

- ne pas surchauffer à vide

Manipuler avec des protections après des cuissons longues ou un passage au four.

Entretien à l'éponge et à l'eau chaude savonneuse.
Le passage au lave-vaisselle est possible (excepté les poêles anti-adhésives), mais peut altérer l'aspect de l'inox.

Pour les poêles avec revêtement antiadhésifs céramique

Idéales pour cuisiner délicatement les poissons, les légumes, les légumineuses, les céréales… parfaite pour mijoter, réchauffer des plats pré-cuisinés, lier les sauces, sans altérer les goûts, les couleurs et les saveurs. Pour saisir, dorer, griller, privilégiez une poêle tout inox.

Précautions d'utilisation au four traditionnel :
- Ne pas utiliser la fonction grill
- Ne pas dépasser 200° (Thermostat 7)

Recommandations spécifiques induction pour préserver la longévité de votre ustensile :
- Monter en température progressivement
- Eviter l'utilisation du booster
- Ne pas surchauffer à vide

Entretien pour prolonger la vie de votre revêtement antiadhésif :
- Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou à angles vifs
- Eviter de taper le rebord de la poêle avec des ustensiles, en particulier des ustensiles métalliques

Nettoyage :
- À l'éponge non abrasive et à l'eau chaude savonneuse
- Passage au lave-vaisselle déconseillé.

Nous vous conseillons de protéger votre ustensile des chocs et des rayures pendant le stockage.

ENGLISH

The Affinity collection equips the largest kitchens in the world. Chefs appreciate it for the technical performance of its 5-layer stainless steel body. Its monobloc design ensures a homogeneous temperature distribution and a great cooking control similar to those of copper utensils. This design reduces energy consumption. It is equipped with the "heat stop" system that allows it to limit the rise in temperature of the handle during cooking. Its ergonomic frames are tightly riveted, and its mirror polish gives it a special elegance.

20 years ago...

de Buyer designed and manufactured the first induction-compatible multi-layer stainless steel utensils to offer demanding professionals an alternative to copper.

Use and care instructions

Before using your utensil for the first time, wash it in warm soapy water, rinse it thoroughly and carefully wipe it dry.
Can be used on any hob and in the oven.

Can be used in a traditional oven. Adjust the heating area to the distributing pan bottom.
How induction-hob users can extend their utensils' lives:

- Gradually increase the temperature

- Don't use the booster function
- Don't overheat your utensil when it's empty Handle with care after extended cooking sessions or time in the oven.
Wash with a sponge and warm soapy water. Dishwasher safe (except for non-stick pans),

but may alter the appearance of the stainless steel.

For frying pans with a ceramic nonstick coating

Perfect for sensitive cooking fish, vegetables, legumes, and grains… perfect for simmering, reheating pre-cooked dishes, binding sauces, without altering the taste, colors, or flavors. For searing, browning, and grilling, use a stainless-steel pan instead.

Precautions for use in a conventional oven:

- Do not use the grill function
- Do not exceed 200°C (Thermostat 7) for a maximum of 10 minutes (Flash Oven)

Specific recommendations for induction to preserve your utensil's longevity:

- Gradually increase the temperature
- Avoid using the booster function
- Do not overheat when empty

To extend the life of the non-stick coating:

- Do not use metal or sharp-edged utensils
- Avoid tapping the edge of the pan with utensils, especially metal ones.

Clean up:

- Use a non-abrasive sponge with hot soapy water
- Dishwasher not recommended.

We recommend protecting your utensils from shocks and scratches during storage

DEUTSCH

Die Affinity Kollektion gehört zur Ausstattung der größten Küchen der Welt.
Küchenchefs schätzen sie wegen der technischen Leistungsfähigkeit ihres 5-lagigen Edelstahlkörpers. Die Monoblock Konstruktion des Materials sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung und gewährleistet eine hervorragende und unmittelbare Temperaturkontrolle beim Kochen,
ähnlich wie bei Kochgeschirr aus Kupfer. Auf diese Weise wird der Energieverbrauch reduziert. Die Produkte sind mit dem „Wärmestopp"-System ausgestattet, das den Temperaturanstieg des Griffs während des Kochvorgangs begrenzt. Die ergonomischen Stiele sind solide vernietet und die Hochglanzpolitur verleiht der Kollektion eine ganz besondere Eleganz.

VOR 20 Jahren...

hat de Buyer das erste mehrlagige Edelstahlgeschirr für Induktionsherde entwickelt und gefertigt, um anspruchsvollen Profis eine Alternative zu Kupfer zu bieten.

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Das Produkt vor der ersten Anwendung mit warmem Wasser und Spülmittel gründlich reinigen, mit reichlich klarem Wasser spülen und abtrocknen. Geeignet für alle Herdarten. Auch für herkömmliche Backöfen. Die Größe der Herdplatte gemäß des Durchmessers des Topfbodens auswählen. Spezielle Empfehlungen für Induktionsherde, um die Langlebigkeit des Produkts zu erhalten:

- die Temperatur allmählich erhöhen
- die Boosterfunktion vermeiden
- leere Töpfe nicht überhitzen

Nach langem Garen oder Einsatz im Backofen Topflappen oder Topfhandschuhe verwenden. Reinigung mit Schwamm, warmem Wasser und Spülmittel.
Die Reinigung im Geschirrspüler ist möglich (außer bei Antihaftpfannen), kann jedoch das Aussehen des Edelstahls beeinträchtigen.

Für Pfannen mit Keramikbeschichtung

Ideal zum schonenden Garen von Fisch, Gemüse, Hülsenfrüchten, Getreide… perfekt zum Schmoren auf kleiner Flamme, zum Aufwärmen von Fertiggerichten, zum Binden von Saucen – ohne Veränderung des Geschmacks, der Farbe oder des Aromas.
Zum Anbraten, Bräunen oder Rösten sollten Sie einer Stahlpfanne den Vorzug geben.

Vorsichtsmaßnahmen bei Verwendung in herkömmlichen Backöfen:

- Grillfunktion nicht verwenden
- 200 °C (Thermostat 7) für maximal 10 Minuten (Flash Four) nicht überschreiten

Spezielle Empfehlungen für Induktionsherde, um die Lebensdauer des Kochgeschirrs zu erhalten :

- Temperatur langsam erhöhen
- Boosterfunktion vermeiden
- Leere Töpfe nicht überhitzen

Tipps für eine längere Lebensdauer der Antihaftbeschichtung:

- Keine Kochutensilien aus Metall oder mit scharfen Kanten verwenden
- Vermeiden Sie es, mit Küchenutensilien, insbesondere aus Metall, auf den Rand der Pfanne zu schlagen.

Reinigung:

- Mit einem nicht scheuernden Schwamm und warmem Spülwasser.
- Die Reinigung in der Spülmaschine wird nicht empfohlen.

Wir empfehlen, das Kochgeschirr während der Lagerung vor Stößen und Kratzern zu schützen.

ITALIANO

La collezione Affinity è utilizzata nelle più importanti cucine del mondo.
Gli Chef l'apprezzano per le performance tecniche della sua struttura in acciaio 5 lamine. Il suo concepimento a monoblocco assicura una ripartizione omogenea della temperatura et una precisione nelle cotture che si avvicina a quella delle pentole in rame.
Questo caratteristica riduce il consumo di energia. E' fornita inoltre a quella delle pentole in rame. Questo caratteristica riduce il consumo di energia. E' fornita inoltre del sistema

« stop calore » che permette di limitare il riscaldamento dei manici durante la cottura.
I manici ergonomici sono solidamente rivettati, e la pulimentatura a specchio le conferisce Un'eleganza tutta particolare.

20 anni fa ...

de Buyer concepiva e realizzava i primi utensili multistrato in acciaio compatibili con l'induzione Per proporre ai professionisti più esigenti un'alternativa al rame.

Informazioni per uso e manutenzione

Prima di usare il prodotto, lavare con acqua calda e detersivo, sciacquare bene e asciugare accuratamente. utilizzabile su tutte le fonti di calore. Compatibile con forno tradizionale.

Adattare la fonte di calore Al diametro del fondo del vostro prodotto.
Raccomandazioni specifiche per l'induzione al fine di preservare la longevità del vostro prodotto :

- salire di temperatura progressivamente

- evitare l'utilizzo delo booster

- non surriscaldare a vuoto

Maneggiare con protezioni in seguito a cotture prolungate o passaggi in forno.

Lavare con acqua calda spugna e detersivo.
È possibile lavare le pentole in lavastoviglie (ad eccezione delle padelle antiaderenti), ma ciò potrebbe alterare l'aspetto dell'acciaio inossidabile.

Per padelle con rivestimento antiaderente in ceramica

ideale per cucinare delicatamente il pesce, le verdure, zuppe, cereali... perfette per cuocere a bassa temperatura, riscaldare dei piatti già pronti, legare le salse, senza alterare i gusti, i colori e i sapori. Per saltare, grigliare, dorare, privilegiate una padella in acciaio.

Precauzioni per l'uso in un forno tradizionale:

- Non utilizzare la funzione grill
- Non superare i 200° (Termostato 7) per massimo 10 minuti (Flash Four)

Raccomandazioni specifiche per i piani a induzione per preservare la durata dell'utensile:

- Aumentare gradualmente la temperatura
- Evitare l'uso della funzione booster
- Non surriscaldare la padella vuota

Cura e manutenzione per prolungare la durata del rivestimento antiaderente:

- Non utilizzare utensili metallici o con bordi taglienti
- Evitare di colpire il bordo della padella con utensili da cucina, soprattutto se sono in metallo

Pulizia:

- Utilizzare una spugna non abrasiva e acqua calda e sapone
- Non mettere in lavastoviglie.

Si consiglia di proteggere l'utensile da urti e graffi durante la conservazione.

ESPAÑOL

La colección Affinity equipa las mejores cocinas del mundo. Los chefs lo aprecian por el rendimiento técnico de su cuerpo de acero inoxidable de 5 capas. Su diseño monobloque asegura una distribución uniforme de la temperatura y un gran control de cocción acercándose a la de los de utensilios de cobre. Este diseño reduce el consumo de energía.
Está equipado con el sistema «stop calor» que permite limitar la subida de la temperatura del mango durante la cocción. Sus monturas ergonómicas están firmemente remachadas y su pulido espejo le confiere una elegancia muy especial.

Hace 20 años...
de Buyer diseñó y fabricó los primeros utensilios de acero inoxidable multicapa compatibles con la inducción para ofrecer a los profesionales más exigentes una alternativa al cobre.

Instrucciones de uso y mantenimiento
Antes de usarlo por primera vez, lave su utensilio con agua caliente y jabón, enjuague y seque bien. Úselo en todo tipo de fuentes de calor. Apto para horno tradicional.

Adapte el tamaño del fuego al diámetro de la base difusora del utensilio.

Recomendaciones de inducción específicas para preservar la longevidad de su utensilio:

- aumentar gradualmente la temperatura

- evitar el uso del bosster

- no sobrecalentar cuando está vacío

Manipule con protección después de una cocción u horneado prolongado.

Mantenimiento con esponja y agua caliente con jabón.
Se pueden lavar en el lavavajillas (excepto las sartenes antiadherentes), pero esto puede alterar el aspecto del acero inoxidable.

Para sartenes con revestimiento antiadherente de cerámica

ideal para cocinar delicadamente pescados, verduras, legumbres, cereales ... perfecto para hervir a fuego lento, recalentar platos precocinados, mezclar salsas, sin alterar los gustos, colores y sabores. Para dorar, tostar, asar a la parrilla, use una sartén de acero.

Aviso para el uso en un horno tradicional

- No utilizar la función de grill
- No sobrepasar los 200 °C (termostato de 7) durante 10 minutos máximo (horno de cocción rápida)

Recomendaciones para el uso en cocina de inducción para aumentar la longevidad del utensilio:

- Aumentar la temperatura progresivamente
- Evitar el uso de máxima potencia
- No sobrecalentar la sartén vacía

Mantenimiento para prolongar la vida del recubrimiento antiadherente:

- No utilizar utensilios metálicos o bordes afilados
- No golpear el borde de la sartén con utensilios, sobre todo metálicos

Limpieza:

- usar una esponja no abrasiva y agua jabonosa caliente.
- No se recomienda limpiar en el lavavajillas.

Le recomendamos proteger el producto de golpes y arañazos durante el almacenamiento.

NEDERLANDS

De Affinity collectie wordt gebruikt in de beroemdste keukens ter wereld.

Chef-koks waarderen haar voor de technische prestaties van de rvs behuizing die uit 5 lagen bestaat. Het ontwerp uit één stuk zorgt voor een homogene temperatuurverdeling en een grote controle over het kookproces vergelijkbaar met die van koperen kookgerei. Dit ontwerp vermindert het energieverbruik. Het is uitgerust met het «heat-stop» systeem dat de temperatuurstijging van het handvat tijdens het koken beperkt. De ergonomische handvatten zijn stevig geklonken, de spiegelglans geeft hem een bijzondere elegantie.

20 jaar geleden...

ontwierp en produceerde de Buyer het eerste meerlaagse rvs keukengerei dat geschikt is voor inductie, om veeleisende professionals een alternatief te bieden voor koper.

Gebruiksaanwijzing en onderhoud

Voor het eerste gebruik dient u uw kookgerei te wassen met heet water met afwasmiddel, grondig af te spoelen en zorgvuldig af te drogen. Kan op alle hittebronnen worden gebruikt. Kan in de traditionele oven.

Pas de maat van de hittebron aan de bodem van het kookgerei aan.

Specifieke aanbevelingen bij inductie om de levensduur van uw kookgerei te behouden:

- voer de temperatuur geleidelijk aan op

- vermijd het gebruik van de boosterknop

- niet leeg verhitten

Vastpakken met beschermende wanten na langdurige bereiding of na gebruik in de oven.

Reinigen met een sponsje en heet water met afwasmiddel.
De pannen zijn vaatwasmachinebestendig (behalve de pannen met antiaanbaklaag), maar dit kan het uiterlijk van het roestvrij staal aantasten.

Voor pannen met een keramische antiaanbaklaag

Ideaal voor het delicaat bereiden van vis, groenten, peulvruchten, graanproducten... perfect voor het stoven, verwarmen van kant-en-klaar maaltijden, of binden van sauzen, zonder de smaak, kleur of geur te veranderen. Om te bakken, braden, of grillen kunt u beter een stalen pan kiezen.

Voorzorgsmaatregelen bij gebruik in de traditionele oven:

- De grillfunctie niet gebruiken
- De 200 °C (stand 7) niet overschrijden, maximaal 10 minuten lang (Flash oven)

Specifieke aanbevelingen bij inductie om de levensduur van uw kookgerei te behouden:

- Voer de temperatuur geleidelijk aan op
- Vermijd het gebruik van de boosterknop
- Niet leeg verhitten

Onderhoud om de levensduur van uw antiaanbaklaag te verlengen:

- Gebruik geen metalen of scherpe voorwerpen
- Stoot de rand van de pan niet aan met keukengerei, vooral niet met metalen bestek.

Schoonmaken:

- Met een sponsje zonder schuurlaag en een warm sopje.
- Wassen in de vaatwasser wordt afgeraden.

We raden u aan om uw keukengerei te beschermen tegen stoten en krassen tijdens het opbergen.

DANSK

Serien Affinity udstyrer de største køkkener i verden. Chefen sætter stor pris på dens tekniske kvalitet og dens 5-lags rustfrit stål korpus. Designet i ét stykke sikrer en homogen temperaturfordeling som nærmer sig den, man får med kogegrej i kobber.
Dette design reducerer energiforbruget samt er udstyret med «varmestop»-systemet, som forhindrer håndtaget i at blive varmt under tilberedningen. De ergonomiske kanter er fast nittede, og polering giver en helt særlig elegance.

For 20 år siden...

designede og producerede De Buyer til fagfolk, de første induktionskompatible gryder i flerlags rustfrit stål for de ville have et alternativ til kobber.

Information om brug og vedligeholdelse

Før du bruger dit køkkengrej første gang, bør du vaske det i varmt sæbevand, skylle det grundigt og tørre det godt af.
Grejet kan anvendes på alle typer komfurer.

Tilpas kogepladens størrelse til diameteren på grydens/pandens bund.

Også egnet til traditionel ovn.

Specifikke induktionsanbefalinger, som bevarer og forlænger levetiden :

- lad temperaturen stige gradvist

- undgå at bruge boosterfunktionen

- undgå at varme gryden/pandent op, mens det er tomt

Pas på efter længere tids madlavning eller tid i ovnen kan gryden blive meget varm.

Rengøres med en svamp og varmt sæbevand.
Det er muligt at vaske dem i opvaskemaskinen (undtagen nonstick-pander), men det kan ændre rustfrit stålets udseende.

Til pander med keramisk non-stick-belægning

tilberede fisk, grøntsager, bælgfrugter, kornprodukter samt til simreretter. Rigtig god til at genopvarme allerede tilberedte retter samt lave saucer uden at det forringer hverken smag, farve eller aroma.
Husk at en pande i stål eller jern er bedre til at svitse, brune og grille.

Forholdsregler ved brug i en traditionel ovn:

- Må ikke bruges med/under grillfunktionen
- Ovntemperaturen må ikke overskride 200°C (termostat på 7) og kun i maksimalt 10 minutter (turboeffekt)

Specifikke anbefalinger til induktion for at bevare levetiden på dit køkkenredskab:

- Lad temperaturen stige gradvist
- Undgå at bruge boosterfunktionen
- Undgå at varme køkkenredskabet op, mens det er tom

Vedligeholdelse, der forlænger din slip-let belægning:

- Undgå at bruge metalredskaber eller redskaber med skarpe kanter
- Undgå at slå på kanten af gryden med redskaber, især metalredskaber.

Rengøring:

- Rengøres med en ikke-slibende svamp og varmt sæbevand.
- Det frarådes at vaske gryden i opvaskemaskinen.

Vi anbefaler, at du beskytter dit redskab mod stød og ridser under opbevaring.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Η σειρά Affinity εξοπλίζει τις μεγαλύτερες κουζίνες του κόσμου. Οι σεφ την προτιμούν για την τεχνολογική υπεροχή της κατασκευής της από inox 5 στρωμάτων. Χάρη στην ενιαία κατασκευή, εξασφαλίζει ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας και

αποτελεσματικό μαγείρεμα παρόμοιο με
αυτό των σκευών από χαλκό. Αυτή η σχεδίαση επιτυγχάνει μικρότερη κατανάλωση ενέργειας. Διαθέτει σύστημα προστασίας από υπερθέρανση / υπερθέρμανση που δεν επιτρέπει την άνοδο της θερμοκρασίας στη λαβή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Οι εργονομικές λαβές είναι σταθερά τοποθετημένες με πριτσίνια και το

γυαλιστερό φινίρισμα δίνει στα σκεύη της σειράς μια ξεχωριστή κομψότητα.

Περασαν 20 χρονια ...

Αυτή η σειρά παρουσιάστηκε τη χρονιά που εγκαινιάστηκε η συμμετοχή της εταιρείας στη διοργάνωση του διαγωνισμού Bocuse d'Or 2021, του πλέον καθιερωμένου διαγωνισμού μαγειρικής και γαστρονομίας !

Οδηγίες χρήσης και συντήρησης

Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε το σκεύος με ζεστό νερό και σαπούνι, ξεβγάλετε με άφθονο νερό και σκουπίστε καλά. Κατάλληλο για όλες τις εστίες. Χρησιμοποιείται σε παραδοσιακό φούρνο. Προσαρμόστε το μέγεθος της εστίας στη διάμετρο της βάσης του σκεύους.

Συμβουλές για τις επαγωγικές εστίες ώστε να διατηρηθεί η διάρκεια ζωής του σκεύους:

- Αυξάνετε σταδιακά τη θερμοκρασία.

- Αποφύγετε τη χρήση της λειτουργίας ταχείας θέρμανσης (booster).

- Μην υπερθερμαίνετε το σκεύος όταν είναι άδειο.

Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί μετά από πολύωρο μαγείρεμα ή ψήσιμο στον φούρνο.

Πλύσιμο με μαλακό σφουγγάρι και ζεστό σαπουνόνερο. Πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

Για τηγάνια με κεραμική αντικολλητική επίστρωση

τηγάνι είναι ιδανικό για να μαγειρέψετε απαλά τα ψάρια, τα λαχανικά, τα όσπρια, τα δημητριακά... τέλειο για σιγανό βράσιμο, ζέσταμα έτοιμων γευμάτων, δέσιμο σαλτσών χωρίς να αλλοιώνονται οι γεύσεις, τα χρώματα και τα αρώματα των φαγητών. Για θωράκισμα, ρόδισμα ή ψήσιμο σχάρας, χρησιμοποιήστε ένα τηγάνι από ανοξείδωτο χάλυβα.

Προφυλάξεις για χρήση στον φούρνο:

- Μην το χρησιμοποιείτε στο γκριλ
- Μην υπερβαίνετε τους 200°C (Θέση 7) για περισσότερο από 10 λεπτά (Γρήγορο ψήσιμο)

Σύστασεις χρήσης σε επαγωγικές εστίες, για να κρατήσετε το σκεύος σας για μεγάλο χρονικό διάστημα:

- Αυξάνετε σταδιακά τη θερμοκρασία.
- Αποφύγετε τη χρήση της λειτουργίας ταχείας θέρμανσης (booster).
- Μην υπερθερμαίνετε το σκεύος όταν είναι άδειο.

Οδηγίες συντήρησης που θα παρατείνουν τη διάρκεια ζωής της αντικολλητικής επίστρωσης:

- Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά σκεύη
- Αποφύγετε να χτυπάτε το χείλος του τηγανιού με σκεύη, ειδικά μεταλλικά.

Καθάρισμα:

- Με σφουγγάρι που δεν χαράζει και ζεστό σαπουνόνερο
- Δεν συνιστάται το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων

Κατά την αποθήκευσή του, φροντίστε να προστατεύετε το σκεύος σας από χτυπήματα και γρατζουνιές.

POLSKI

Kolekcja Affinity jest na wyposażeniu najznamienitszych kuchni na całym świecie.
Szefowie kuchni doceniają techniczne zalety korpusu skonstruowanego z pięciu warstw stali nierdzewnej. Jednolity korpus zapewnia równomierne rozprowadzanie temperatury i bardzo dużą kontrolę gotowania zbliżoną do tej, zapewnianej do tej pory przez naczynia z miedzi. Taka budowa zmniejsza zużycie energii. Jest wyposażona w system blokowania ciepła, który uniemożliwia nagrzewanie się uchwytu w czasie gotowania.
Ergonomiczne rączki są solidnie zamocowane nitami, a lustrzane wykończenie nadaje szczególnie elegancki wygląd.

20 lat temu...

firma de Buyer projektowała i produkowała pierwsze naczynia z wielowarstwowej stali nierdzewnej nadające się do indukcji, aby zaproponować najbardziej wymagającym profesjonalistom alternatywę dla sprzętów miedzianych.

Instrukcja użytkowania i konserwacji

Przed pierwszym użyciem umyć naczynie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, spłukać obficie wodą i dokładnie osuszyć. Produkt odpowiedni do wszystkich rodzajów kuchenek. Nadaje się do tradycyjnego piekarnika.

Należy dobrać rozmiar pola grzewczego do średnicy dna naczynia.

Zalecenia specjalne mające na celu zachowanie długiej żywotności naczynia w przypadku stosowania na kuchence indukcyjnej:

– temperaturę zwiększać stopniowo

– unikać stosowania funkcji booster

– nie dopuszczać do przegrzewania pustego naczynia

Zachować ostrożność podczas posługiwania się produktem po długotrwałym stosowaniu go na kuchence lub w piekarniku. Czyścić przy pomocy gąbki oraz ciepłej wody z dodatkiem środka myjącego. Produkt nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

Do patelni z ceramicznym powłoką nieprzywierającą

Nadaje się idealnie do delikatnego podsmażania ryb, warzyw, roślin strączkowych czy zbóż. Doskonale sprawdza się również podczas duszenia, odgrzewania dań gotowych czy zagęszczania sosów bez ujmy dla smaku, barwy i aromatu.
Aby obsmażyć, przyrumienić czy grillować, lepiej użyć patelni stalowej.

Środki ostrożności związane z użytkowaniem produktu w tradycyjnym piekarniku:

- Nie używać funkcji grillowania
- Nie przekraczać temperatury 200°C (grzałka poziom 7) przez maksymalnie 10 minut (nagrzewanie błyskawiczne)

Zalecenia specjalne mające na celu zachowanie długiej żywotności naczynia w przypadku stosowania na kuchence indukcyjnej:

- Temperaturę zwiększać stopniowo
- Unikać stosowania funkcji booster
- Nie dopuszczać do przegrzewania pustego naczynia

Czynności konserwacyjne, aby przedłużyć żywotność nieprzywierającej powłoki:

- Nie stosować przyborów kuchennych wykonanych z metalu lub posiadających ostre krawędzie
- Nie obijać brzegu patelni innymi naczyniami, zwłaszcza metalowymi.

Czyszczenie:

- Przy pomocy delikatnej gąbki oraz ciepłej wody z dodatkiem środka myjącego
- Nie zaleca się mycia w zmywarce do naczyń

Podczas przechowywania należy chronić naczynie przed uderzeniami i zarysowaniami.

SVENSKA

Affinity-serien finns i de bästa restaurangköken i världen. Kockarna uppskattar serien för dess tekniska prestanda och femlagskonstruktionen i rostfritt stål. Den har en homogen temperaturfördelning och ger kocken full kontroll över matlagningen - på samma sätt som med koppargrytor. Konstruktionen minskar också energiförbrukningen.

Handtaget har ett värmestoppsystem som gör att handtaget inte blir varmt.

Det är ergonomiskt utformat och fastnitat.

För 20 år sedan...

designade och tillverkade de Buyer de första induktionskompatibla köksredskapen med flerlagskontruktion för att kunna erbjuda krävande proffs ett alternativ till koppar.

Anvisningar för användning och underhåll

Tvätta redskapet före första användningen i varmt tvålvatten, skölj rikligt och torka noga.

Kan användas på alla typer av spisar. Kan användas i en traditionell ugn.

Anpassa plattans storlek efter diametern på redskapets botten.
Specifika rekommendationer för induktionshällar för att bevara livslängden på ditt redskap:

- höj temperaturen gradvis

- undvik att använda booster-funktionen

- överhetta inte ett tomt kärl

Hanteras försiktigt efter långkok eller tillagning i ugn.

Rengörs med mjuk svamp och varmt tvålvatten.
Det går att diska i diskmaskin (förutom stekpannor med nonstickbeläggning), men det kan påverka rostfritt stålets utseende.

För stekpannor med keramisk non-stick-beläggning

Optimal för att laga mat lätt utan att bryna fisk, grönsaker, baljväxter, spannmål ... Perfekt för att sjuda och värma färdiga rätter, reda av såser, utan att förändra smak och färg. Använd hellre en stålpanna för att bryna, brungrädda och grilla.

Försiktighetsåtgärder vid användning i traditionella ugnar:

- Använd inte grillfunktionen
- Överskrid inte 200° (termostat 7) under maximalt 10 minuter (flash-spis)

Specifika rekommendationer för induktionshällar för att bevara den långa livslängden:

- Öka temperaturen gradvis
- Undvik att använda booster-funktionen
- Överhetta inte pannan när den är tom

Underhåll för att förlänga livslängden på non-stick-beläggningen:

- Använd inte köksredskap av metall eller med skarpa kanter
- Knacka inte på pannans kant med köksredskap, särskilt metallredskap.

Rengöring:

- Med mjuk svamp och varmt tvålvatten.
- Diska inte i diskmaskin Skydda ditt köksredskap från stötar och repor under förvaringen.

SUOMI

Affinity-sarja kuuluu maailman parhaiden ravintolakeittiöiden varusteisiin. Keittiömestarit ja kokit arvostavat sarjan teknistä suorituskykyä ja sen kestävää teräsrunkoa. Sarjan keittoastiat on valmistettu yhdestä kappaleesta, jossa on viisi kerrosta.
Tämä takaa keittoastialle tasaisen lämmönjakokyvyn ja erittäin tarkan lämpötilan hallinnan, samaan tapaan kuin kupariastioilla keitettäessä.
Monikerroksinen runko vähentää myös energian kulutusta. Keittoastioiden kahvat on tehty niin, että ne eivät kuumene käytössä. Ne ovat ergonomisia ja kiinnitetty tukevasti niiteillä. Keittoastioiden pinta on viimeistelty upean kiiltäväksi.

20 vuotta sitten...

de Buyer suunnitteli ja valmisti ensimmäiset induktioliesille sopivat monikerroksiset, ruostumattomat teräsastiat. Näin voitiin tarjota vaativille ammattilaisille vaihtoehto kuparisille keittoastioille.

Käyttö- ja hoito-ohjeet

Pese keittoastiat ennen ensimmäistä käyttökertaa lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

Huuhtele huolellisesi ja kuivaa.

Sopii kaikille liesityypeille sekä tavalliseen uuniin.

Käytä keittoastian pohjan läpimittaan sopivaa keittoaluetta.

Jos käytät induktiolieettä ja haluat keittoastiasi kestävän mahdollisimman pitkään :

- nosta lämpötilaa vähitellen
- vältä booster- tai power- toimintoja
- älä ylikuumenna tyhjää keittoastiaa

Käsittele keittoastioita varovasti, jos niitä on käytetty pitkään yhtäjaksoisesti liedellä tai uunissa (palovamman vaara).
Pesu pehmeällä harjalla tai sienellä, lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Astiat voidaan pestä astianpesukoneessa (paitsi tarttumattomat paistinpannut), mutta se voi muuttaa ruostumattoman teräksen ulkonäköä.

Keraamisella tarttumattomalla pinnoitteella varustetuille paistinpannuille

kypsennän hellävaraisesti ja polttamatta kalat ja kasvikset... Osaan myös hauduttaa ja lämmittää valmiit ruoat makuja, värejä ja mehevyyttä pilaamatta. Olen myös erinomainen kastikekattila. Mutta en ole parhaimmillani paistettaessa kovalla lämmöllä.
Ruskistamisessa, paistamisessa ja paahtamisessa saat parhaan lopputuloksen hiiliteräspannulla !

Varotoimenpiteet perinteistä uunia käytettäessä:

- Älä käytä grillitoimintoa
- Älä ylitä 200 °C:ta (termostaatti 7) korkeintaan 10 minuutin ajan (Flash Four)

Erityissuositukset induktioliedelle astian pitkäikäisyyden säilyttämiseksi:

- Nosta lämpötilaa vähitellen
- Vältä tehostimen käyttöä
- Älä ylikuumenna tyhjänä

Kunnossapito tarttumattoman pinnoitteen käyttöiän pidentämiseksi:

- Älä käytä metallisia tai teräväkulmaisia keittiövälineitä
- Vältä työvälineiden, erityisesti metallisten, kopauttamista pannun reunaan

Puhdistus:

- Hankaamattomalla sienellä ja lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella
- Astianpesukonetta ei suositella. Varo astiaan kohdistuvia iskuja ja naarmuja säilytyksen aikana.

РУССКИЙ

Коллекцию Affinity можно найти на величайших кухнях мира. Шеф-повара ценят ее за технические характеристики корпуса из 5 слоев нержавеющей стали.
Ее моноблочная конструкция обеспечивает равномерное распределение тепла и отличный контроль за процессом жарки,
примерно как у медной посуды. Эта конструкция сокращает потребление энергии. Посуда Affinity оборудована системой «стоп нагрев», которая позволяет ограничить повышение температуры ручки во время приготовления пищи.
Ручки эргономичны и крепко приклепаны, а зеркальная полировка придает посуде особую элегантность.

20 лет назад...

компания de Buyer создала и начала производить первую многослойную посуду из нержавеющей стали для индукционных плит, чтобы предложить требовательным профессионалам альтернативу медным кастрюлям и сковородам.

Инструкция по эксплуатации и уходу

Перед первым использованием вымойте вашу посуду теплой водой с мылом, хорошо сполосните и тщательно вытрите. Для использования на всех типах плит. Подходит для использования в обычной духовке. Размер зоны конфорки должен соответствовать диаметру диффузорной основы посуды.
Специальные рекомендации для индукционных плит, чтобы продлить срок службы вашей посуды:

- повышайте температуру постепенно

- по возможности не используйте бустер

- не подвергайте перегреву пустую посуду

После длительного нагрева или использования в духовке используйте прихватки.

Мойте с помощью губки в теплой воде с мылом.
Можно мыть в посудомоечной машине (за исключением сковородок с антипригарным покрытием),

но это может повредить внешний вид нержавеющей стали.

Для сковородок с керамическим антипригарным покрытием

деликатным приготовлением рыбы, овощей, бобовых и злаков... она также отлично подходит для тушения, разогревания полуфабрикатов, приготовления соусов, при этом не извращая вкус, не изменяя цвет и аромат блюд. Для быстрой жарки и получения хрустящей корочки лучше выбрать сковороду из стали.

Меры предосторожности при использовании в классическом духовом шкафу:

- Не используйте функцию гриля
- Не превышайте температуру 200°C (режим 7), не более 10 минут

Специальные рекомендации для индукционных плит, чтобы продлить срок службы вашей посуды:

- Повышайте температуру постепенно
- По возможности не используйте бустер
- Не подвергайте перегреву пустую посуду

Уход, позволяющий продлить срок службы антипригарного покрытия:

- Не используйте кухонные принадлежности из металла или с острыми углами
- Старайтесь не ударять по ободку сковороды кухонными принадлежностями, особенно из металла

Очистка:

- С помощью неабразивной губки в теплой воде с мылом.
- Не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.

Рекомендуется беречь посуду от ударов и царапин во время хранения.

ČESKÁ

Sadou Affinity jsou vybaveny ty největších kuchyně světa. Šéfkuchaři oceňují technické provedení jejich těl složených z 5 vrstev nerezové oceli. Koncepce monobloku zajišťuje rovnoměrné rozložení teploty a mistrovské vaření, které se blíží výkonu měděného nádobí. Tento design zároveň snižuje spotřebu energie. Nádoba pracuje systémem „stop zahřátí“, které omezuje ohřátí rukojeti během vaření. Ergonomické rukojeti jsou bezpečně přinýtované a zrcadlový lesk dodává nádobí zvláštní eleganci.

Před 20 lety...

de Buyer navrhl a vyrobil první vícevrstvé nádobí z nerezové oceli vhodné na indukci, které nabízí náročným profesionálům alternativu k měděnému nádobí.

Uživatelské pokyny a údržba

Před prvním použitím výrobek umyjte teplou vodou a mycím přípravkem, poté důkladně opláchněte a pečlivě vysušte. Vhodné na všechny typy sporáků.

Vhodné do tradiční trouby. Velikost plotýnky zvolte podle průměru dna nádobí.

Zvláštní doporučení při použití na indukci, aby byla zajištěna dlouhá životnost výrobku:

- teplotu zvyšujte postupně,

- nepoužívejte funkci booster,

- neohřívejte nádobí naprázdno.

Po dlouhém vaření či pečení v troubě manipulujte s nádobím v ochranných rukavicích.

Umývejte houbičkou bez abrazivní vrstvy v teplé vodě s mycím prostředkem.
Lze mýt v myčce (kromě nepřilnavých pánví), ale může to
změnit vzhled nerezové oceli.

Pro pánve s keramickým nepřilnavým povrchem

Skvěle se hodí k šetrné přípravě ryb, zeleniny, luštěnin i obilovin. Dokonale zvládá rovněž dušení, ohřívání hotových jídel či zahušťování omáček, aniž by příprava ovlivnila chuť, barvu či šťavnatost pokrmu. Pokud chcete smažit, zprudka opékat či grilovat je lepším pomocníkem ocelová pánev.

Bezpečnostní pokyny při použití v troubě:

- Nepoužívejte funkci grilu
- Nepřekračujte teplotu 200 °C (Termostat 7) na více než 10 minut (rychlé předehřátí)

Zvláštní doporučení při použití na indukci, aby byla zajištěna dlouhá životnost výrobku:

- Teplotu zvyšujte postupně
- Nepoužívejte funkci booster
- Neohřívejte nádobu naprázdno

Údržba pro delší životnost nepřilnavého povrchu:

- Nepoužívejte kovové a ostré náčiní
- Neklepejte o okraj pánve náčiním, zejména kovovým.

Čištění:

- Houbičkou bez abrazivní vrstvy v teplé vodě s mycím prostředkem.
- Nedoporučejeme umývat v myčce.

Doporučujeme chránit nádobu před otřesy a poškrábáním při uskladnění.

日本語

アフィニティーシリーズのステンレスキッチンウェアは世界で広く利用されています。
ステンレス全面5層構造の鍋の品質が、世界中のシェフから高い評価を受けています。一体構造により熱が均等に伝わり、銅製の鍋と同様の熱伝導を可能にしています。そのため、エネルギーの消費を節減することができます。ヒートストップ機能を備え、調理時の持ち手の温度が高くなりすぎないように設計されました。 エルゴノミクス（人間工学）デザインで握りやすい柄はリベット接合によりしっかりと固定され、鏡面仕上げによる、洗練されたデザインです。

20年前…

IHクッキングヒーターの普及によるシェフの要望に応え、de Buyerは銅製調理器具の代わりにIHクッキングヒーターで使用可能な、高い品質の多層構造のステンレスの調理器具を考案・製造しました。

使用上のご注意とお手入れ方法

初めてご使用になる際は、ぬるま湯と食器用洗剤で洗い、充分にすすいでから水気をよく拭きとってください。
オーブン、IH、ガス等各種加熱調理機器でご使用可能です。
熱源部分のサイズと鍋の底のサイズを合わせてご使用ください。
IHクッキングヒーターでの製品を長くご使用いただくためのアドバイス：
・温度を徐々に上げる
・ブースター機能の使用を避ける
・空焚きをしないこと
長時間調理をした後、またはオーブンで調理した後はやけどに注意して取り扱ってください。
長時間の加熱調理後や天火での使用後の製品の取り扱いは、注意して行ってください。
研磨剤の使用されていないスポンジと食器用洗剤、ぬるま湯で洗ってください。食器洗浄機のご使用が可能です。

セラミックコーティングのフライパン用

魚、野菜、豆、シリアル類をとろ火で加熱するのに最適で、煮込み料理、料理の温め直し、ソースづくりなどを、味 や風味、色味をまったく損なうことなく実現できます。 表面に強火で火を通したり、焼き目をつけたり、グリルした りする際には、鉄製のものをご使用ください。

従来のオーブン使用時のご注意：

- グリル機能は使用しないでください。
- 200℃以上（サーモスタット7）での使用時間は、最長10分を超えないようにしてください（フラッシュオー ブン）。

IHクッキングヒーターで使用する際に、**製品を長持ちさせるためのコツ：**

- 徐々に加熱してください。
- ブースターの使用を避けてください。
- 空焚きしないでください。

ノンスティックコーティング製品を長持ちさせるためのお手入れ ：

- 金属製、鋭利な調理器具を使用しないでください。
- 調理器具、なかでも金属製の器具で、製品の縁をたたいたりしないでください。

洗う際のコツ：

- 研磨性のないスポンジを用い、ぬるま湯と洗剤で洗ってください。
- 食洗器のご使用はお避け下さい。

収納時に、衝撃や傷を与えることのないようご注意ください。

臺灣國語

Affinity 不鏽鋼系列是世界最頂尖製鍋技術，備受全球各大知名廚房推崇。 5 層不鏽鋼鍋身的技術及其導熱性能令專業主廚們讚不絕口。 鍋身整體完美設計工藝確保導熱均勻，可精準掌控烹飪狀況，媲美銅鍋的烹飪操控性能，並可減少耗能。 不鏽鋼握柄具「防熱」設計，烹煮期間不易燙手，人體工學設計的握柄以鉚接技術穩固且安全，鏡面拋光賦予別緻優雅感。

源自20 年前創新...

法國畢耶 de Buyer 世界第一領先製造出適用於電磁爐的多層不鏽鋼鍋，為苛求的專業職人們提供可取代高價銅鍋一樣的高導熱性能鍋具新選擇。

使用與保養說明

第一次使用前，請用熱水搭配中性清潔劑清洗鍋具，徹底沖洗並擦/晾乾。 適用於各種熱源。 可適用傳統烤箱。 請依鍋底傳熱直徑調整火力大小。

為了延長鍋具壽命，使用建議如下：

- 逐步升溫
- 避免使用感應爐瞬間加熱功能
- 勿空燒鍋具

長時間烹飪或以烤箱烘烤後，拿取請使用隔熱用品。 以海綿和中性清潔劑清洗。 適用洗碗機。

适用于陶瓷不粘涂层煎锅

非常適合用來精心烹飪魚類、蔬菜、豆類、穀物.....非常適合小火慢燉、重新加熱預煮的飯菜、將醬 汁煮至濃稠，而不會改變味道、顏色和風味。 若要煎炸、讓食物形成金黃色外皮、燒烤，請優先選 擇鋼鍋。

傳統烤箱使用注意事項：

- 請勿使用燒烤功能
- 勿超過 200°（溫控器 7），最長 10 分鐘（快速烘烤）

為了延長電磁爐鍋具的使用壽命，以下提供一些建議：

- 逐步提高溫度
- 請避免使用快速加熱功能
- 避免空燒

為了延長不沾塗層壽命的保養說明：

- 請勿使用金屬或尖銳器具
- 避免用器具敲擊鍋邊，尤其是金屬器具

清潔：

- 請使用不含研磨顆粒的海綿和熱肥皂水
- 不建議用洗碗機清洗。

在收納時，建議避免讓鍋具受到碰撞或刮傷。

官話

全球各地的名师厨房都可以见到Affinity系列的身影。
五层不锈钢设计，带来良好的烹饪性能，深得大厨们的青睐。 整体式设计确保温度可以均匀分布并能精确掌握烹饪，类似于铜制厨具。 此种设计能有效降低能耗。 配备"隔热"系统，防止手柄在烹饪的过程中温度上升。 符合人体工学设计的构架牢牢扣合，镜面抛光设计让厨具别具优雅。

20年前.....
de Buyer设计并制造出第一款兼容电磁炉的多层不锈钢厨具，为要求严苛的专业大厨提供了铜制厨具外的其他选择。

使用和保养说明
首次使用前，请先用热洗洁精水清洗厨具，然后用大量清水冲洗并仔细擦干。 适用于各类灶具。 可用于传统烤箱。 调节火力大小并保持与厨具底部直径相匹配。
为延长您的厨具使用寿命，特别推荐使用电磁炉：
- 逐渐升高温度
- 避免使用助燃剂
- 请勿空锅加热

长时间烹饪或烘烤后使用防护措施进行拿取，避免灼伤。 使用非研磨海绵和热肥皂水进行保养。 可使用洗碗机进行清洗。

適用於陶瓷不沾塗層的平底鍋

非常适合精细烹饪鱼类、蔬菜、豆类、谷物等食材，也非常适合文火炖煮、加热预制菜肴、勾芡调味汤料， **且不会改**变口味、颜色及口感。 **如需煎炸、烘烤、**烧烤、照烧，请使用钢制锅。

传统烤箱使用注意事项：

- **切勿使用**烧烤功能
- **切勿超**过200°C （**温控器7**）， **最**长时间**10分**钟 （闪蒸炉）

为延长您厨房用具的使用寿命，特别推荐 ：

- **逐步升温**
- **避免使用超**强火力

切勿空锅加热 延长锅具不沾涂层使用寿命的保养建议如下：

- **切勿使用金属或尖角器具**
- **避免用器具（尤其是金属器具）敲**击锅沿

清洁方法 ：

- **用非磨料海**绵和热肥皂水保养。
- **不建**议使用洗碗机清洗。

建议在存储时保护锅具，避免撞击和刮**擦**