de Buyer
DEPUIS 1830

MINERAL B
· PRO ·

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

On n'a rien trouvé de mieux que l'acier pour sublimer le goût !

Indémodable, pour saisir, griller, dorer, il détient jalousement les secrets de la réaction de Maillard: une caramélisation en surface des sucs naturels des aliments et un moelleux à l'intérieur. Naturellement sans revêtement, inusable, se bonifiant avec le temps, il se transmet de génération en génération. En tôle d'acier protégée avec de la cire d'abeille, Mineral B Pro est naturelle et robuste. Sa coupe lyonnaise évasée et bombée, favorise la glisse des aliments. Gage de robustesse, ses montures en fonte d'inox sont solidement fixées par des rivets.

B comme « Bee »... (en anglais « abeille »)

La cire d'abeille, apte au contact alimentaire était utilisée autrefois en cuisine comme protection des ustensiles en fer blanc et cuivre étamé. Depuis 2011, elle protège les ustensiles de la gamme Mineral B Pro contre l'oxydation. Cette gamme est devenue le symbole de notre engagement RSE. En 2018, nous avons installé des ruches sur notre site industriel.

Notice d'utilisation et d'entretien

Avant la première utilisation, laver votre ustensile à l'eau chaude savonneuse avec une éponge ant-abrasive. Rincer abondamment et essuyer soigneusement.

Utilisation sur tout type de feux. Tous les produits passent au four.

Précautions d'utilisation au four traditionnel : ne pas utiliser la fonction grill

Adapter la taille du feu au diamètre du fond 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 précaution après des cuissons longues ou un passage au four (risque de brûlures). Au fur et à mesure des utilisations, l'ustensile en acier se culotte : sa couleur va bleuir, noircir, cette réaction est naturelle. Ne pas laisser séjourner les aliments dans l'ustensile. Ne pas stocker dans un endroit humide. Huiler légèrement la poêle : appliquer 1 ou 2 gouttes d'huile sur un papier absorbant et frotter doucement la poêle, à l'intérieur comme à l'extérieur (avec de l'huile d'olive par exemple). Cela permet de créer une couche protectrice contre l'oxydation. Si le papier brûnit c'est normal : cela est dû au processus de culottage, cela ne signifie pas qu'un nouveau nettoyage est nécessaire.La cuisson d'aliments acides (tomates, vin blanc, citron...) peut provoquer l'apparition superficielle de tâches blanches. Entretien à l'éponge et à l'eau chaude. Déglacer s'il y a des résidus attachés ou laisser tremper quelques minutes puis gratter. Ne passe pas au lave-vaisselle.

de Buyer
DEPUIS 1830

ENGLISH

We couldn't find better than steel to sublimate the taste !

An essential for searing, grilling, and frying, it holds the secret to creating the perfect Maillard reaction: the surface caramelization of natural sugars in foods while maintaining a soft inside. Without any coating, it is durable, nonstick, and gets even better with time, so it can be passed on from one generation to the next. Made from steel sheet metal protected by beeswax, Mineral B Pro is untreated and durable. Its Lyon-style, flared, convex shape makes it easy to slide food onto a plate. Its cast stainless steel handle is durably attached using rivets, a guarantee of durability.

B is for Bee...

Beeswax, suitable for contact with food, was previously used in cooking to protect white iron and tin-plated copper cookware. Since 2011, it has been used to protect the Mineral B Pro cookware range from oxidation. This collection has become the symbol of our CSR. In 2018, we installed hives on our industrial site.

Use and care instructions

Before using your cookware for the first time, wash it with hot soapy water and a non-abrasive sponge. Thoroughly rinse and carefully dry. Suitable for use on any cooking surface, including induction. Suitable for use in the oven. Precautions for use in a conventional oven: do not use the broil function.

Match the size of the burner to the diameter of the base of the cookware. Recommendations for preserving the durability of your cookware when using an induction cooktop:

- gradually increase the temperature
- avoid using the booster function
- do not overheat when empty

Handle with care after long cooking times or use in the oven (risk of burning). With use, steel cookware becomes discoloured: it turns bluish or blackens. This is a natural reaction. Do not leave food sitting in this cookware. Do not store in a damp place. Lightly oil the pan by applying 1 or 2 drops of oil to a paper towel and gently rubbing the pan, inside and out (with olive oil for example). This creates a protective layer against oxidation. Wipe with a cloth or paper towel. It is normal for the paper to colour. This is due to the seasoning process and does not mean that another cleaning is necessary. Cooking acidic food (tomatoes, white wine, lemon etc.) can cause the appearance of white marks on the surface. Wash with a sponge and hot water. Deglaze to remove any stuck-on food or let soak for a few minutes then scrape. Not dishwasher safe.

DEUTSCH

Wir haben nichts Besseres als Stahl gefunden, um den Geschmack zu sublimieren!

Zeitlos, zum Anbraten, Grillen und Bräunen, hütet dieses Kochgeschirr die Geheimnisse der Maillard-Reaktion : Karamelisierung der natürlichen Säfte der Lebensmittel an der Oberfläche und dabei innen zart. Natürlich und ohne Beschichtung, unverwüstlich, es veredelt sich mit der Zeit und wird von einer Generation zur nächsten übertragen. Aus mit Bienenwachs geschütztem Walzstahl: Mineral B Pro ist natürlich und robust. Aufgrund des sich nach oben öffnenden Rands und der Wölbung der Wände können die zubereiteten Speisen ganz einfach hinausgleiten. Der Edelstahlgussstiel ist fest vernietet, was das Kochgeschirr äußerst robust macht.

B wie Biene...

Früher wurde für die Verwendung mit Lebensmitteln geeigneter Bienenwachs als Schutz für Kochgeschirr aus Weißblech und verzinntem Kupfer verwendet. Seit 2011 schützt es auch das Kochgeschirr der Serie Mineral B Pro gegen Oxidation. Die Serie wurde zum Symbol bei der Zertifizierung als «CSR-Engagiert», die uns den respektvollen Umgang mit den Menschen, der Umwelt und den natürlichen Ressourcen bescheinigt. Im Jahr 2018 haben haben wir eigene Bienestöcke auf dem Gelände unserer Manufaktur eingerichtet.

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Vor der ersten Benutzung Ihr Kochgeschirr mit warmem Seifenwasser waschen.
Gründlich spülen und sorgfältig abwischen. Alle Artikel gehen in den Backofen. Vorkehrungen bei der Verwendung im Backofen : nicht die Grillfunktion verwenden.
Die Größe des Kochfelds an den Boden des Kochgeschirrs anpassen. Besondere Empfehlungen für Induktion zur Bewahrung der Langlebigkeit des Kochgeschirrs:

- Die Temperatur nur allmählich erhöhen.
- Die Verwendung des Boosters vermeiden.
- Nicht im leeren Zustand überhitzen.

Nach längerem Verbleiben im Backofen vorsichtig handhaben (Verbrennungsgefahr). Im Laufe der Verwendung brennt sich das Stahlkochgeschirr allmählich ein : seine Farbe wird bläulich oder schwärzlich, das ist eine natürliche Reaktion. Keine Speisen im Kochgeschirr belassen. Nicht an einem feuchten Ort aufbewahren. Die Pfanne leicht einölen : 1 oder 2 Tropfen Öl auf saugfähiges Papier geben und die Pfanne innen und außen einreiben (z.B. mit Olivenöl). Damit kann man eine Schutzschicht gegen die Oxidation aufbauen. Mit einem Lappen oder mit saugfähigem Papier abtrocknen.Wenn das Papier bräunlich wird, ist das normal: dies ist auf den Einbrennprozess zurückzuführen, es bedeutet nicht, dass nochmaliges Reinigen erforderlich ist. Das Garen von säurehaltigen Zutaten (Tomaten, Weißwein, Zitrone usw.) kann zum Auftreten von oberflächlichen weißen Flecken führen. Pflege mit Schwamm und warmem Wasser.
Mit Wasser ablöschen, falls Rückstände haftengeblieben sind, oder ein paar Minuten einweichen und dann abkratzen. Nicht für Geschirrspülmaschinen geeignet.

ITALIANO

Non abbiamo trovato niente di meglio del ferro per sublimare il gusto !

Senza tempo, per saltare , grigliare, dorare, detiene gelosamente i segreti della reazione di Maillard : una caramellizzazione in superfice dei succhi naturali degli alimenti e morbidezza all'interno. Naturale senza rivestimenti, indistruttibile, migliora con il tempo, si trasmette di generazione in generazione. In ferro protetto con cera d'api, Mineral B Pro è naturale e robusta. La sua forma Lyonnaise svasata e bombata, favorisce la gestione degli alimenti. Garanzia di robustezza, i suoi manici in acciaio inox sono rivettati. Passagio in forno consentito.

B come Bee (« ape » in inglese)

La cera d'api, adatta al contatto con gli alimenti è utilizzata da tempo in cucina per proteggere utensili in ferro o in rame stagnato. Dal 2011, protegge dall'ossidazione anche i prodotti della gamma Mineral B Pro. Questa collezione è divenuta il simbolo del nostro impegno RSE. Nel 2018 abbiamo installato delle arnie all'interno del nostro sito industriale.

Informazioni per uso e manutenzione

Al primo utilizzo, lavare il vostro utensile con acqua calda e sapone con una spugna non abrasiva. Sciacquare bene ed asciugare attentamente. Utilizzo su tutte le fonti di calore.
Tutti i prodotti vanno in forno. Precauzioni d'uso per il passagggio in forno: non usare la funzione grill.Adattare la misura della fonte di calore al fondo dell'utensile. Raccomandazioni specifiche per l'induzione al fine di preservare la longevità dell'utensile:

- salire di temperatura progressivamente
- evitare l'utilizzo del booster
- non surriscaldare a vuoto

Maneggiare con attenzione in seguito a lunghe cotture o passagio in forno (rischio di bruciature). In base all'utilizzo, il colore del fondo dell'utensile cambia, si annerisce, questa reazione è naturale. Non lasciare a lungo gli alimenti nella padella. Non conservare in luogo umido. Oleare regolarmente la padella : applicare 1 o 2 gocce d'olio su carta assorbente et spalmare sulla padella, sia all'interno che all'esterno (olio d'oliva consigliato) questo permette di creare una pellicola che protegge dall'ossidazione. Se la carta si scurisce è normale: questo è dovuto al processo naturale di annerimento, non significa sia necessario lavare la padella. La cottura di alimenti acidi (pomodoro, vino bianco, limone...) può provocare della macchie chiare superficiali. Lavare con acqua calda e sapone. Deglassare nel caso siano presenti dei residui di cibo. Non lavare in lavastoviglie.

ESPAÑOL

¡No hemos encontrado nada mejor que el hierro para sublimar el gusto!

Atemporal, para dorar, asar, dorar, guarda celosamente los secretos de la reacción de Maillard: una caramelización en la superficie de los jugos naturales de los alimentos y una suavidad en el interior. Naturalmente sin recubrimiento, indestructible, mejorando con el tiempo, se transmite de generación en generación. Fabricado en hierro protegido con cera de abeja, Mineral B Pro es natural y robusta. Su corte a la lionesa acampanado y abovedado ayuda a que la comida se deslice. Como prueba de robustez, sus monturas de fundición de acero inoxidable están firmemente fijadas por remaches.

B de Bee... ("Abeja" en Inglés)

La cera de abeja, apta para el contacto con alimentos, se usaba en la cocina para proteger el hierro blanco y cobre estañado. Desde 2011, protege los utensilios de la gama Mineral B Pro contra la oxidación. Esta gama se ha convertido en el símbolo de nuestro compromiso con la RSE. En 2018, instalamos colmenas en nuestro entorno industrial.

Instrucciones de uso y mantenimiento

Antes del primer uso, lave su utensilio en agua jabonosa caliente con una esponja no abrasiva. Enjuague bien y seque cuidadosamente. Uso en todo tipo de fuegos.

Todos los productos son aptos para horno.

Precauciones de uso en el horno tradicional: no utilice la función grill.

Adaptar el tamaño del fuego al diámetro del fondo del utensilio. Recomendaciones específicas de inducción para preservar la longevidad de sus utensilios de cocina:

- aumentar la temperatura gradualmente
- evitar el uso del booster
- no sobrecalentar cuando está vacío

Manipular con cuidado después de largos tiempos de cocción o después del horneado (riesgo de quemaduras). A medida que se usa, el utensilio de hierro se vuelve oscuro: su color se volverá azul, negro, esta reacción es natural. No deje comida en el utensilio.

No almacenar en un lugar húmedo. Engrase ligeramente la sartén: aplique 1 o 2 gotas de aceite en un papel y frote suavemente la sartén, por dentro y por fuera (con aceite de oliva, por ejemplo). Esto crea una capa protectora contra la oxidación. Si el papel se dora es normal: esto se debe al proceso de curado, no significa que sea necesaria una nueva limpieza, la cocción de alimentos ácidos (tomates, vino blanco, limón…) puede provocar la aparición de manchas blancas en la superficie. Limpiar con una esponja y agua caliente. Desglasar si hay residuos adheridos o dejar en remojo durante unos minutos y luego raspar.

No apto para lavavajillas.

NEDERLANDS

Niets gaat boven staal om de smaak te sublimeren !

Het is niet demodeerbaar, en om dicht te schroeien, te grillen en te bruinen, bewaart het angstvallig alle geheimen van de Maillardreactie: karamelisering aan het oppervlak van de natuurlijke sappen in voedingswaren en zacht vanbinnen. Het is geheel natuurlijk, zonder bekleding, onverslijtbaar, wordt alleen maar beter met de tijd en wordt overgedragen van generatie op generatie. In plaatstaal, beschermd met bijenwas, is Mineral B Pro natuurlijk en robuust. Dankzij zijn wijd uitgaande en gebogen Lyonnaisevorm bewegen de voedingswaren beter in de pan. Haar robuuste handvaten in gietinox zijn stevig bevestigd met klinknagels.

B als « Bij »...

Bijenwas, dat geschikt is voor contact met voeding, werd vroeger in de keuken gebruikt als bescherming van de keukenpotten in plaatijzer en vertind koper. Sinds 2011 beschermt het de potten en pannen van het gamma Mineral B Pro tegen oxidatie. Dit gamma is het symbool geworden van ons engagement inzake MVO. In 2018 hebben wij bijenkorven geïnstalleerd op onze industriële site.

Gebruiksaanwijzing en onderhoud

Was uw pan met warm water en zeep en een zacht sponsje (geen schuursponsje) vóór het eerste gebruik. Spoel overvloedig en droog zorgvuldig af. Gebruik op alle warmtebronnen. Alle producten mogen in de oven. Voorzorgsmaatregelen bij gebruik in een traditionele oven: grillfunctie niet gebruiken.

Pas de grootte van de warmtebron aan volgens de diameter van de pan.

Specifieke aanbevelingen voor inductie om de lange levensduur van uw pan te vrijwaren:

- de temperatuur progressief verhogen
- het gebruik van de booster vermijden
- niet leeg verhitten

Manipuleer voorzichtig na lange baktijden of gebruik in de oven (risico op verbranden). Naarmate de stalen pannen vaker gebruikt worden, worden ze ingebrand : de kleur wordt blauwachtig, zwart. Dit is reactie een natuurlijke reactie. Laat geen voedingswaren in de pan staan. Stockeer ze niet op een vochtige plaats. Olie de pan lichtjes in: breng 1 of 2 druppeltjes olie aan op keukenpapier en wrijf de pan zachtjes in, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant (met olijfolie bij voorbeeld). Dit laat toe een beschermlaag te vormen tegen oxidatie. Als het papier bruin wordt, is dit normaal: dit is te wijten aan het inbrandingsproces en betekent niet dat de pan opnieuw dient afgewassen te worden. Het bakken van zure voedingswaren (tomaten, witte wijn, citroen,...) kan aanleiding geven tot het verschijnen van witte vlekjes in het oppervlak. Onderhoud met sponsje en warm water. Blus wanneer eer aangekoekte etensresten zijn of laat enkele minuutjes weken en schuur ze dan schoon.

Niet geschikt voor de vaatwaas !

DANSK

Der er intet bedre end jern til at fremhæve smagen !

Serien er tidløs, kan bruges til at stege, grille og brune, og den gemmer nidkært på hemmelighederne bag Maillard-reaktionen: en karamellisering af madens naturlige safter på overfladen og en blødhed indeni. Den er naturlig, uden belægning, slidstærk og bliver bedre med tiden, og den går i arv fra generation til generation. Mineral B Pro er fremstillet af pladejern beskyttet med bivoks og er naturlig og robust. Det udadbuede og buede Lyonnaise-snit gør det lettere at få maden til at glide. De støbte håndtag i rustfrit stål er solidt fastgjorte med nitter, hvilket garanterer robusthed.

B som i "Bi"...

Bivoks, der er egnet til kontakt med fødevarer, blev engang brugt i køkkenet til at beskytte tin og fortinnede kobberredskaber. Siden 2011 har den beskyttet Mineral B Pro-serien af redskaber mod oxidation. Denne serie er blevet symbolet på vores CSR-engagement. I 2018 installerede vi egne bistader på vores industriområde.

Information om brug og vedligeholdelse

Før du bruger dit nye produkt første gang, skal du vaske det i varmt sæbevand med en ikke-slibende svamp. Skyl grundigt, og tør af. Anvendes til alle typer varmekilde.
Alle produkter kan komme i ovnen.
Forholdsregler ved brug i den traditionelle ovn: brug ikke grillfunktionen.
Tilpas varmekildens diameter til diameteren af din grydes eller pandes bund.
Specifikke induktions-anbefalinger for at forlænge levetiden af dit produkt:
- Øg temperaturen gradvist
- undgå at bruge booster
- Produktet må ikke overophedes, når det er tomt

Pas på efter lang tids tilberedning eller i ovnen (risiko for forbrændinger). Med tiden vil dit jernprodukt blive blåt eller sort, hvilket er en naturlig reaktion. Efterlad ikke mad i din pande eller gryde. Må ikke opbevares på et fugtigt sted. Smør panden let med olie: Kom 1 eller 2 dråber olie på et stykke køkkenrulle og gnid panden forsigtigt indvendigt og udvendigt (f.eks. olivenolie). Dette skaber et beskyttende lag mod rust. Hvis papiret bliver brunt, er det normalt: det skyldes klargørings / indbrændings-processen, og det betyder ikke, at der er behov for en ny rengøring. Tilberedning af syreholdige fødevarer (tomater, hvidvin, citron...) kan forårsage hvide pletter på overfladen. Rengør med en svamp og varmt vand.
Sæt i blød, hvis der er rester, lad det trække i et par minutter, og børst det rent.
Må ikke vaskes i opvaskemaskine.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Δεν υπάρχει τίποτα καλύτερο από το ατσάλι για την ενίσχυση της γεύσης

Διαχρονικό, για το τσιγάρισμα, το ψήσιμο και το ρόδισμα, φυλάει με πάθος τα μυστικά της αντίδρασης του Maillard: καραμέλωμα των φυσικών χυμών των τροφίμων στην επιφάνεια και τρυφερότητα στο εσωτερικό. Χωρίς επικάλυψη από τη φύση του, άφθαρτο, βελτιώνεται με το πέρασμα του χρόνου, και περνάει από γενιά σε γενιά. Από γαλβανισμένο ατσάλι με προστατευτικό μελισσοκέρι, η σειρά Mineral B Pro είναι φυσική και ανθεκτική. Το λυονέζικο εβαζέ και θολωτό σχήμα του, ευνοεί την ολίσθηση των τροφίμων. Εγγύηση στιβαρότητας, τα χυτά πλαίσια από ανοξείδωτο ατσάλι στερεώνονται γερά με πριτσίνια.

Β όπως «Bee*»… *Στα αγγλικά «μέλισσα»

Το μελισσοκέρι, κατάλληλο για επαφή με τα τρόφιμα, χρησιμοποιείτο στο παρελθόν στην κουζίνα ως προστατευτικό των σκευών από λευκοσίδηρο ή χαλκό. Από το 2011, προστατεύει τα σκεύη της γκάμας Mineral B Pro από την οξείδωση. Αυτή η γκάμα έγινε το σύμβολο της εταιρικής κοινωνικής ευθύνης (ΕΚΕ) της εταιρίας μας. Το 2018, τοποθετήσαμε κυψέλες στον βιομηχανικό χώρο μας.

Οδηγίες χρήσης και συντήρησης

Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε το σκεύος σας με ζεστό σαπουνόνερο, χρησιμοποιώντας μαλακό σφουγγάρι. Ξεπλύνετε με άφθονο νερό και στεγνώστε προσεχτικά. Χρήση σε κάθε τύπο εστίας. Όλα τα προϊόντα είναι κατάλληλα για χρήση στο φούρνο. Προφυλάξεις χρήσης σε παραδοσιακό φούρνο: μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γκριλ.
Προσαρμόστε το μέγεθος της εστίας στη διάμετρο του πυθμένα του σκεύους. Ειδικές συστάσεις για την επαγωγή, για τη διατήρηση της διάρκειας ζωής του σκεύους σας:
- αυξήστε σταδιακά τη θερμοκρασία
- αποφύγετε τη χρήση του booster (ενισχυτής)
- μην υπερθερμαίνετε το σκεύος εάν είναι άδειο

Προσοχή στον χειρισμό μετά από μακράς διάρκειας μαγείρεμα ή ψήσιμο στο φούρνο (κίνδυνος εγκαύματος). Με τη χρήση, το ατσάλινο σκεύος αλλάζει: το χρώμα του γίνεται μπλε ή μαυρίζει, αυτή η αντίδραση είναι φυσιολογική. Μην αφήνετε τρόφιμα μέσα στο σκεύος. Μη φυλάσσετε το σκεύος σε χώρο με υγρασία. Λαδώστε ελαφρά το τηγάνι: ρίξτε 1 ή 2 σταγόνες λάδι σε ένα απορροφητικό χαρτί και τρίψτε απαλά το τηγάνι, εσωτερικά και εξωτερικά (π.χ. με ελαιόλαδο). Έτσι δημιουργείται μία στρώση που προστατεύει το σκεύος από την οξείδωση. Εάν το χαρτί πάρει καφέ χρώμα, είναι φυσιολογικό: οφείλεται στη διαδικασία προετοιμασίας, δεν σημαίνει ότι απαιτείται νέος καθαρισμός. Το μαγείρεμα όξινων τροφίμων (ντομάτες, λευκό κρασί, λεμόνι, κλπ.) μπορεί να προκαλέσει την εμφάνιση λευκών κηλίδων στην επιφάνεια. Συντήρηση με σφουγγάρι και ζεστό νερό. Ντεγκλασάρετε εάν υπάρχουν κολλημένα υπολείμματα ή μουλιάστε το σκεύος για λίγα λεπτά και στη συνέχεια ξύστε το. Μην τοποθετείτε το προϊόν στο πλυντήριο πιάτων.

POLSKI

Dla podkreślenia smaku nie ma nic lepszego niż stal!

Materiał ponadczasowy, doskonały do smażenia, grillowania i przyrumieniania. Pilnie strzeże tajemnic reakcji Maillarda, podczas której następuje karmelizacja naturalnych soków produktów żywnościowych na powierzchni z zachowaniem ich miękkości w środku. Naczynia z materiału naturalnie niepowlekanego i wytrzymałego, którego jakość podnosi się z biegiem czasu.
To naczynia przekazywane z pokolenia na pokolenie. Naczynia z serii Mineral B Pro wykonane są z blachy stalowej zabezpieczonej woskiem pszczelim, dzięki czemu są naturalne i wytrzymałe. Rozkloszowana i wypukła forma gamy la lyonnaise umożliwia łatwe przesuwanie pożywienia. Konstrukcja odlana ze stali nierdzewnej, solidnie mocowana nitami, to gwarancja trwałości.

B jak „Bee*"... *z angielskiego „pszczoła"

Wosk pszczeli, doskonale nadający się do kontaktu z żywnością, był w przeszłości stosowany w kuchni do zabezpieczania naczyń z blachy i cynowanej miedzi. Od 2011 roku chroni naczynia z serii Mineral B Pro przed utlenianiem. Ta gama stała się symbolem zaangażowania naszej firmy w dziedzinie CSR. W 2018 roku zainstalowaliśmy ule na terenie naszego zakładu.

Instrukcja użytkowania i konserwacji

Przed pierwszym użyciem umyć naczynie w gorącej wodzie z mydłem, przy użyciu nie rysującej powierzchni gąbki. Spłukać dużą ilością wody i dokładnie wysuszyć. Możliwość stosowania ze wszystkimi rodzajami kuchenek.Wszystkie produkty trafiają do piekarnika. Środki ostrożności dotyczące stosowania w tradycyjnym piekarniku: nie używać funkcji grilla.
Dostosować średnicę podstawy naczynia do średnicy palnika. Specyficzne zalecenia dotyczące indukcji w celu zachowania trwałości naczyń kuchennych:
- zwiększać temperaturę stopniowo,
- unikać używania funkcji booster,
- nie podgrzewać pustego naczynia.

Po długim czasie gotowania lub po włożeniu do piekarnika należy obchodzić się z produktem ostrożnie (niebezpieczeństwo poparzenia). W miarę użytkowania stalowe naczynie ulega zużyciu: jego kolor zmienia się na niebieskawy i czarnieje – to naturalna reakcja. Nie pozostawiać jedzenia w naczyniu. Nie przechowywać w miejscu wilgotnym. Delikatnie naoliwić patelnię: nałożyć 1 lub 2 krople oleju na papierowy ręcznik, a następnie przetrzeć zewnętrzne i wewnętrzne powierzchnie patelni (np. oliwą z oliwek). Umożliwia to utworzenie warstwy zabezpieczającej przed utlenianiem. Jeśli papier brązowieje, jest to normalne: jest to spowodowane pozostałościami po sezonowaniu patelni i nie oznacza, że konieczne jest ponowne czyszczenie. Przyrządzanie kwaśnych potraw (z użyciem pomidorów, białego wina, cytryny itp.). może spowodować powstawanie białych plam na powierzchni. Myć gąbką i gorącą wodą z mydłem. Usunąć pozostałości wodą lub pozostawić do namoczenia na kilka minut, a następnie zeskrobać. Nie wkładać do zmywarki.

SVENSKA

Det finns inget bättre än stål för att förädla smakerna!

Grilla, stek, bryn – den här tidlösa stekpannan håller den väl bevarade hemligheten bakom den så kallade maillardreaktionen, en ytlig karamellisering av råvarans naturliga safter och en mjuk insida. Med sitt naturliga material utan beläggning är den inte bara outslitlig, utan blir bättre med tiden, och kan därför ärvas av generation efter generation. Med sin stål som är smord med bivax är Mineral B Pro naturlig och slitstark. Dess typiskt lyonesiskt kupade sidor förenklar servering från panna. Dess handtag i rostfritt stål är fäst med nitar i pannan

B som i ”bee”...

Bivax är anpassat för kontakt med råvaror. Det används för att skydda utrustning i vitt stål och förtennat koppar och har anor långt tillbaka. Sedan 2011 används det i Mineral B Pro-serien för att skydda mot oxidering. Det är också en symbol för företagets samhällsansvar då vi sedan 2018 har en bikupeanläggning på produktionsorten.

Anvisningar för användning och underhåll

Innan ni använder den för första gången: diska med tvål och vatten och en grov disksvamp. Skölj och torka noggrant. Kan användas på alla värmekällor. Alla produkter kan användas i ugn. Gäller följande råd för vanlig hushålsugn: använd inte grillfunktionen. Anpassa lågan till pannans diameter. Följande rekommendationer gäller för induktionshäll i syfte att öka redskapets livslängd:

– Höj temperaturen gravis
– Undvik booster-funktionen
– Överhetta inte en tom panna

Hantera med varsamhet efter en lång stekning eller efter att ha varit i ugn på grund av risk för att bränna sig. Efter en tids bruk kommer stålredskap att ändra färg och övergå i svart eller blått. Denna förändring är helt naturlig. Låt inte mat ligga kvar över natten i pannan. Förvara inte på en fuktig plats. Olja in pannan lätt: applicera 1 eller 2 droppar olja (olivolja t ex) på en bit papper och gnid försiktigt mot pannan på både in- och utsida. Detta fungerar som ett skyddande lager mot oxidering. Om papperet blir brunt är det helt normalt – detta beror på färgningsprocessen och innebär inte att en till rengöring är nödvändig. Tillagning av syrliga råvaror (tomater, vitt vin, citron...) kan göra att ytliga vita fläckar visar sig. Rengör med varmt vatten och svamp. Deglasera ifall rester sitter fast eller lös upp med varmt vatten i några minuter och skura sedan. Diska inte i diskmaskin.

SUOMI

Emme ole löytäneet parempaa tapaa juhlistaa makuja kuin hiiliteräs!

Materiaalina se on ajaton. Hiiliteräs kypsentää, grillaa, ruskistaa ja vaalii Maillardin reaktion salaisuuksia: raaka-aineen luonnollisesta nesteestä karamellisoitunut pinta ja pehmeä sisus. Mineral B Pro on luonnollisella tavalla pinnoittamaton pannu, joka on niin kestävä, että se siirtyy perintönä sukupolvelta toiselle. Pannu vain paranee käytön myötä. Nämä vankat pannut valmistetaan teräslevystä, jonka pinta suojataan mehiläisvahalla. Pannun muoto on avonainen ja kaarevareunainen ”lyonnaise”, ruoka liukuu pannulla helposti. Takuulla kestävä pannu, jonka valuteräksiset kahvat on kiinnitetty niiteillä

B kuten “Bee*”... *”mehiläinen” englanniksi

Elintarvikekäyttöön sopivaa mehiläisvahaa käytettiin aikoinaan tina- ja kupariastioiden suojaamiseen. Vuodesta 2011 mehiläisvahaa on käytetty suojaamaan Mineral B Pro-sarjan tuotteita ruostumiselta. Tästä sarjasta on tullut de Buyerin vastuullisen yritystoiminnan symboli. Vuonna 2018 perustimme oman mehiläistarhan tehdasalueellemme.

Käyttö- ja hoito-ohjeet

Pese hiiliteräksiset keittoastiat ennen ensimmäistä käyttökertaa lämpimällä vedellä ja kuivaa huolellisesti. Sopii käytettäväksi kaikilla liesityypeillä. Kaikki tuotteet ovat uuninkestäviä.Tavalliseen uuniin, muista: älä käytä grillitoimintoa.

Käytä keittoastian pohjan läpimitalle sopivaa keittolevyä. Jos käytät induktiolietttä 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). Hiiliteräspannun väri muuttuu käytön myötä, ensin sinertäväksi ja sitten patinoituneen mustaksi. Värimuutos on luonnollinen. Älä säilytä hiiliteräspannulla ruokaa. Säilytä pannu kuivassa paikassa. Öljyä pannu tarvittaessa kevyesti ruokaöljyn ja talouspaperin avulla, se suojaa ruostumiselta. Jos talouspaperiin jää ruskeita jälkiä, se ei haittaa ja pannua ei tarvitse pestä uudelleen. Happamat ruoka-aineet (tomaatti, valkoviini, sitruuna jne.) voivat aiheuttaa pannun pintaan valkoisia jälkiä. Ne eivät vaikuta pannun paisto-ominaisuuksiin ja katoavat vähitellen käytössä. Käytä pannun pesemiseen kuumaa vettä ja tiskiharjaa. Irrota tarttunut ruoka karhealla tiskisienellä tai kovalla harjalla. Ei konepesua.

РУССКИЙ

Мы не нашли ничего, что бы облагородило вкус так, как это делает сталь!

Обжарить или подрумянить – в этом стальной сковороде нет конкурентов. Ведь именно сталь лучше всего позволяет добиться так называемой «реакции Майяра», при которой на поверхности продукта образуется аппетитная корочка, а внутри он остается мягким и сочным. В предметах данной коллекции отсутствует антипригарное покрытие, которое бы изнашивалось со временем: это делает сковороды настолько долговечными, что их можно передавать из поколения в поколение. Сталь, из которой изготовлена коллекции «Mineral B Pro», покрыта натуральным пчелиным воском. Сковороды с высоким покатым бортом традиционной «лионской» формы позволяют с легкостью перемешивать пищу в процессе приготовления. Ручки, выполненные из нержавеющей стали, крепятся к корпусу на заклёпках, обеспечивая долговечность и надежность использования.

B – значит «Bee*» *с английского - «пчела»

Раньше пчелиный воск, благодаря своему природному происхождению и, следовательно, безопасности при контакте с пищевыми продуктами, использовался как натуральный способ ухода за кухонной утварью, изготовленной из белой жести или луженой меди. С 2011 года он стал использоваться в серии «Mineral B Pro» в качестве противокоррозионной защиты. А в 2018 на наших производственных площадках для получения воска были установлены пчелиные ульи. Так, данная коллекция стала символом нашей приверженности принципам корпоративной социальной ответственности.

Инструкция по эксплуатации и уходу

Перед первым применением сковороду необходимо промыть теплой мыльной водой с использованием неабразивной губки, тщательно прополоскать и аккуратно протереть.

Подходит для использования в электрических духовых шкафах.

Все изделия из нержавеющей стали подходят для использования в электрических духовых шкафах, при этом не рекомендуется: использовать режим жарки.

Для оптимального нагрева используйте конфорки, размер которых соответствует диаметру дна сковороды. В целях сохранения долговечности при использовании на индукционных варочных поверхностях не рекомендуется:

- резко увеличивать температуру нагрева;
- использовать режим интенсивного нагрева;
- допускать чрезмерного нагрева пустой сковороды.

С осторожностью обращайтесь со сковородой после продолжительного приготовления пищи, либо использования в духовом шкафу (ввиду риска получить ожоги). Со временем сталь может естественным образом терять первоначальный цвет и приобретать голубоватый или темный оттенок. Не допускайте продолжительного хранения продуктов в сковороде. Не храните сковороду в местах с повышенной влажностью. После мойки смажьте стальную сковороду растительным маслом, нанеся 1-2 капли на бумажное полотенце, и равномерно растерев по всей поверхности изделия - это создаст защитную противокоррозионную пленку. После вытрите насухо тряпкой либо бумажным полотенцем. После протирания на полотенце можно обнаружить темные пятна, которые образуются в результате удаления следов нагара, повторная мойка в таких случаях не требуется. Приготовление некоторых продуктов, имеющих повышенную кислотность (таких, как помидоры, лимон или белое вино), может приводить к появлению на поверхности сковороды характерных белых пятен. Рекомендуется мыть сковороду губкой в теплой воде. Для удаления остатков пищи необходимо замочить сковороду на несколько минут в воде, либо прибегнуть к способу деглазирования. Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

ČESKÁ

Aby mělo jídlo tu správnou chuť, není nic lepšího než ocel!
Je nadčasová a při opékání, grilování či smažení bezpečně střeží tajemství Maillardovy reakce: karamelizace šťávy na povrchu a měkkost uvnitř. Přirozeně bez povlaku, nezničitelná, časem se zdokonalující, dědí se z generace na generaci. Mineral B je vyrobena z ocelového plechu chráněného včelím voskem, je přirozená a robustní. Její rozšířený a vypouklý lyonský tvar napomáhá klouzání pokrmů. Robustnost rámu z odlévané nerezové oceli je zaručena pevně připevněnými nýty.

B jako „Bee*“... *z anglického slova „včela“
Včelí vosk, vhodný pro styk s potravinami, se kdysi používal v kuchyni na ochranu pocínovaného a pocínovaného měděného nádobí. Od roku 2011 chrání nádobí kolekce MINERAL B proti oxidaci. Tato kolekce se stala symbolem našeho závazku CSR.
V roce 2018 jsme v našem průmyslovém areálu instalovali úly.

Uživatelské pokyny a údržba
Před prvním použitím umyjte nádobí horkou mýdlovou vodou a neabrazivní houbou. Důkladně opláchněte a pečlivě osušte. Lze použít na všech typech sporáků. Všechny výrobky lze použít v troubě. Opatření pro použití v tradiční troubě: nepoužívejte funkci gril.
Přizpůsobte velikost plotýnky průměru dna nádobí. Specifická doporučení týkající se indukce, která prodlouží životnost vašeho nádobí:
- postupné zvyšování teploty
- vyhněte se použití posilovače
- nepřehřívejte naprázdno

Po dlouhém vaření nebo pečení zacházejte opatrně (nebezpečí popálení).
Časem dochází k zakuřování ocelového nádobí: jeho barva zmodrá, zčerná, tato reakce je přirozená. Nenechávejte jídlo v nádobí delší dobu. Neskladujte na vlhkém místě.
Pánev lehce naolejujte: naneste 1 nebo 2 kapky oleje na papírovou utěrku a jemně potřete pánev zevnitř i zvenčí (například olivovým olejem). Tím se vytvoří ochranná vrstva proti oxidaci. Pokud papír zhnědne, je to normální: je to způsobené procesem zakuřování, neznamená to, že je nutné nové čištění. Vaření kyselých potravin (rajčata, bílé víno, citron atd.) může způsobit vznik bílých skvrn na povrchu. Čistěte houbou a teplou vodou. Pokud jsou na povrchu přichycené zbytky, deglazujte nebo nechte několik minut namočené a poté seškrábněte. Nelze mýt v myčce na nádobí.

日本語

鉄製の調理道具は、風味を引き出すのに最高です！

いつまでも使えるフライパンで、メイラード反応によって引き起こされる、強火での炒め物、グリル、炙りを実現。 加熱によって、食品内部の柔らかさを保ちつつ食品表面の褐変反応が起きます。 コーティングが施されていない鉄素材は、数世代にわたる使用に耐え老朽化せず、使うほどに食材がこびりつきにくくなります。 天然のままの頑丈な鉄板には、錆防止の蜜蝋が塗られています。 上に向かった開いた、丸みのあるリヨネーズスタイルの形状で、食品の形を崩さず炒められます。ステンレス鋳物の持ち手は、本体にリベット接合でしっかりと固定されているため、頑丈で長持ちします。

ビーは、「Bee*」に由来します。 *英語で「蜜蜂」を意味します。

食品に触れても安全な蜜蝋は、その昔調理場でブリキや錫引き銅板製の調理道具の保護に使われていました。 2011年から、蜜蝋は防錆のためミネラルビーコレクションに使用されています。 このコレクションは、当社のCSRポリシーを体現するものです。 2018年には、当社の生産拠点に蜜蜂の巣箱が設置されました。

使用とメンテナンス説明書

初めてご使用になる前に、洗剤を入れたお湯とスポンジで洗います。 よくすすいでから拭いてください。 すべての調理器に対応しております。 オーブンに入れて調理できます。 その他の製品について、従来のオーブン使用時における注意事項：グリル機能を使用しないでください 。

調理道具の底部と加熱器具の直径が合うようにします。 IH調理器使用時にあたって以下の推奨事項を守り、調理道具を長持ちさせましょう：

- 徐々に加熱するようにしてください。
- ブースター機能は使わないようにしましょう。
- 調理道具が空の状態で加熱しないでください。

長時間調理した後や、オーブンでの調理後は、取り扱いにご注意ください。やけどの恐れがあります。 使い続けるほどに、鉄製の調理道具に油がなじんでいきます。 フライパンが青っぽい色を帯びた後、自然に黒くなっていきます。 調理後、フライパンに食材を入れたまま長時間放置しないでください。 湿気のある場所に保存しないでください。 次の方法でフライパンに薄く油を塗ります。 油（オリーブオイルなど）を1～2滴キッチンペーパーに垂らし、フライパンの内側と外側をやさしく拭きます。 そうすることで、フライパンを錆から守る薄い膜をつくります。 キッチンペーパーが茶色くなるのは、正常な証拠です。 それは油慣らしによるもので、フライパンを再度洗う必要はありません。酸度の高い食材（トマト、白ワイン、レモンなど）を調理すると、表面に白いしみのような痕が出ることがあります。 スポンジと熱湯でお手入れします。 こびりついた汚れには熱湯をかけて落とすか、数分水につけてからこすってください。 食洗器に入れないでください。

臺灣國語

最能昇華美味的材質，非鋼莫屬！

永不過時的鍋具，無論是提味微煎、燒烤、煎黃上色、這款鍋具都令人嫉妒地擁有美拉德反應的所有奧秘：在食物表面，天然汁液焦糖化，食物內部則變得柔軟、松嫩，也就是通常說的外焦里嫩。該系列鍋具天然無塗層，經久耐用，日久彌新，可世代相傳。Mineral B Pro由鋼板製成，配有特別的蜂蠟保護層，純天然，持久耐用。傳統的里昂鍋型，特殊的鍋裙設計，可輕鬆將食物滑到盤子中。該系列鍋具是堅固耐用的保證，其不銹鋼鑄造鍋柄由鉚釘牢固固定。

B代表「蜜蜂」（Bee*）…… *英語：「蜜蜂」

蜂蠟適合與食物接觸，它曾在舊時被用於保護馬口鐵和鍍錫銅質地的廚具。自2011年起，蜂蠟被用作Mineral B Pro鋼鍋系列的抗氧化保護材料。該產品系列已成為我們踐行企業社會責任的象徵。2018年，我們在工業生產基地安設了多個蜂箱。

使用和保養說明

在第一次使用前，請用帶清潔劑的熱水和非研磨海綿清洗鍋具。用大量清水沖洗乾淨，然後仔細擦乾。本品適用於所有類型的爐灶。可用於烤箱烹飪。

針對其他產品用傳統烤箱烹飪時的使用注意事項：請勿使用燒烤功能。

請確保鍋的直徑與爐灶的尺寸相匹配。為了延長鍋的使用壽命，用感應爐烹飪時的特別建議：

- 逐漸升高火力
- 避免使用爆炒功能
- 請勿高火乾燒空鍋

在長時間烹飪後或用烤箱烹飪後，請小心謹慎觸碰鍋具（存在燒傷危險）。隨著使用的增加，鋼鍋會生垢變黑：顏色會變藍、變黑，這是自然反應。請勿將食物長時間剩在鍋中。請勿將本品存放在潮濕處。在鍋中抹少許油：將1滴或2滴油滴在紙巾上，然後輕輕擦拭鍋具的內部和外部（例如：橄欖油）。這樣會在鍋具表面形成抗氧化保護層。如果擦拭時，紙巾變褐色，這是很正常的：這是由於自然的結垢變黑過程，這並不意味著鍋具需要重新清潔。烹調酸性食物（西紅柿、白葡萄酒、檸檬等）會導致鍋面出現白色斑點。用海綿和熱水清洗本品。如果在鍋具上粘有殘留物，請用加熱水溶化殘留物，或用水浸泡幾分鐘，然後刮掉殘留物。請勿用洗碗機清洗本品。

官話

最能升华美味的材质，非钢莫属！

永不过时的锅具，无论是提味微煎、烧烤、煎黄上色、这款锅具都令人嫉妒地拥有美拉德反应的所有奥秘： 在食物表面，天然汁液焦糖化，食物内部则变得柔软、松嫩，也就是通常说的外焦里嫩。 该系列锅具天然无涂层，经久耐用，日久弥新，可世代相传。 Mineral B Pro由钢板制成，配有特别的蜂蜡保护层，纯天然，持久耐用。 传统的里昂锅型，特殊的锅裙设计，可轻松将食物滑到盘子中。该系列锅具是坚固耐用的保证，其不锈钢铸造锅柄由铆钉牢固固定。

B代表“蜜蜂” （Bee*）…… *英语： “蜜蜂”

蜂蜡适合与食物接触，它曾在旧时被用于保护马口铁和镀锡铜质地的厨具。 自2011年起，蜂蜡被用作Mineral B Pro钢锅系列的抗氧化保护材料。 该产品系列已成为我们践行企业社会责任的象征。 2018年，我们在工业生产基地安设了多个蜂箱。

使用和保养说明

在第一次使用前，请用带清洁剂的热水和非研磨海绵清洗锅具。 用大量清水冲洗干净，然后仔细擦干。 本品适用于所有类型的炉灶。 可用于烤箱烹饪。 针对其他产品用传统烤箱烹饪时的使用注意事项： 请勿使用烧烤功能 。

请确保锅的直径与炉灶的尺寸相匹配。 为了延长锅的使用寿命，用电磁炉烹饪时的特别建议：

- 逐渐升高火力
- 避免使用爆炒功能
- 请勿高火干烧空锅

在长时间烹饪后或用烤箱烹饪后，请小心谨慎触碰锅具（存在烧伤危险）。 随着使用的增加，钢锅会生垢变黑： 颜色会变蓝、变黑，这是自然反应。 请勿将食物长时间剩在锅中。 请勿将本品存放在潮湿处。 在锅中抹少许油： 将1滴或2滴油滴在纸巾上，然后轻轻擦拭锅具的内部和外部（例如：橄榄油）。 这样会在锅具表面形成抗氧化保护层。 如果擦拭时，纸巾变褐色，这是很正常的： 这是由于自然的结垢变黑过程，这并不意味着锅具需要重新清洁。烹调酸性食物（西红柿、白葡萄酒、柠檬等）会导致锅面出现白色斑点。 用海绵和热水清洗本品。 如果在锅具上粘有残留物，请用加热水溶化残留物，或用水浸泡几分钟，然后刮掉残留物。 请勿用洗碗机清洗本品。