

INOCUIVRE

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

Inocuire symbolise la tradition française de la gastronomie.

Parfait pour la cuisine de réduction et les cuissons délicates, sa matière associe 10 % d'inox, pour un entretien facile à 90 % de cuivre pour une excellente conduction de la chaleur. Cet ustensile est entièrement poli à la main. Gage de robustesse, ses montures en fonte d'inox, d'acier ou en laiton sont solidement fixées par des rivets.

18 gestes

De l'emboutissage au polissage manuel traditionnel, en passant par l'ébavurage, la fabrication des cuivres nécessite plus de 18 étapes qui en font des pièces uniques. Ce savoir-faire exigeant transmis depuis des générations a été reconnu par le label Entreprise du Patrimoine Vivant décerné à la Manufacture de Buyer par le Ministère français de l'Économie.

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 sauf induction.

Passe au four traditionnel. Adapter la taille du feu au diamètre du fond de l'ustensile.

Recommandations pour préserver la longévité de votre ustensile :

- monter en température progressivement
- ne pas surchauffer à vide

Manipuler avec précaution après des cuissons longues ou un passage au four (risques de brûlures). L'extérieur cuivre se patine au contact de la chaleur, pour lui redonner son éclat d'origine, utiliser une pâte à polir spéciale cuivre ref 4200.01N. Ne jamais utiliser d'éponge abrasive. L'intérieur inox s'entretient à l'éponge et à l'eau chaude savonneuse. Passage au lave-vaisselle non conseillé. Risque d'oxydation des montures en fonte d'acier.

ENGLISH

Inocuire embodies the French tradition for haute cuisine.

Perfect for reductions and delicate dishes, this cookware range is made using 10 % stainless steel, for easy washing, and 90 % copper, for excellent heat conduction. This utensil is entirely hand-polished. Its cast stainless steel, cast steel or brass handles are firmly fixed by rivets, a guarantee of durability.

18 steps

From the stamping at from traditional manual polishing to deburring, the manufacture of copper requires more than 18 steps that make them unique pieces. This specialised know-how, passed on from generation to generation, is recognised by the "Entreprise du Patrimoine Vivant" label, awarded to the Manufacture de Buyer by the French Ministry of Economy.

Use and care instructions

Before using your cookware for the first time, wash it with hot soapy water, rinse thoroughly and carefully dry. Suitable for use on any hob, except induction. Suitable for use in a conventional oven. Adapt the size of the ring to the diameter of the base of the cookware. Recommendations for preserving the durability of your utensil :

- gradually increase the temperature
- do not overheat when empty

Handle with care after long cooking times or use in the oven (risk of burning). The copper outer will develop a patina in contact with heat. To restore its original sheen, use a special copper polishing paste ref 4200.01N. Never use a sponge scourer. Wash the stainless steel inner with a sponge and hot soapy water. Washing in the dishwasher is not recommended. The cast iron handle may rust.

DEUTSCH

Inocuvire symbolisiert die französische Tradition der Gastronomie.

Das Material ist ideal für reduziertes Kochen und empfindliche Garen und kombiniert 10% Edelstahl für einfache Wartung mit 90 % Kupfer für eine hervorragende Wärmeleitung. Dieses Utensil ist komplett von Hand poliert. Als Zeichen der Robustheit sind die Rahmen aus Edelstahl, Stahl oder Messing mit Nieten fest fixiert.

18 Gesten

Vom Stanzen über das traditionelle manuelle Polieren bis hin zum Entgraten erfordert die Herstellung von Kupfer mehr als 18 Arbeitsschritte, die es zu Unikaten machen. Dieses anspruchsvolle Know-how, das seit Generationen weitergegeben wird, wurde mit dem Label Entreprise du Patrimoine Vivant ausgezeichnet, das der Manufacture de Buyer vom französischen Wirtschaftsministerium verliehen wurde.

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 den Einsatz auf jedem Kochfeld, außer Induktion. Auch für herkömmliche Backöfen. Die Größe der Herdplatte gemäß des Durchmessers des Topfbodens auswählen.

Spezifische Empfehlungen zur Erhaltung der Langlebigkeit Ihres Gerätes:

- die Temperatur allmählich erhöhen
- leere Töpfe nicht überhitzen

Nach langem Garen oder Einsatz im Backofen Topflappen oder Topfhandschuhe verwenden. Die Außenseite von Kupfer bildet bei Kontakt mit Hitze eine Patina. Um den ursprünglichen Glanz wiederherzustellen, verwenden Sie eine spezielle Kupferpolierpaste (ref 4200.01N). Verwenden Sie niemals einen Scheuerschwamm. Die Innenseite aus Edelstahl kann mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser gepflegt werden. Spülmaschinenfest nicht empfohlen. Oxidationsrisiko bei Fassungen aus Gusseisen.

ITALIANO

Inocuire simboleggia la tradizione gastronomica francese

Perfetta per riduzioni e cotture delicate, la sua composizione associa il 10% di acciaio per una facile manutenzione al 90% di rame per una eccellente diffusione del calore.

Questa collezione è interamente pulimentata a mano. Garanzia di robustezza, i suoi manici in ghisa, acciaio o ottone sono rivettati

18 passaggi

Dallo stampo alla pulimentatura tradizionale manuale, passando per la pulitura dalle bave, la produzione del rame necessita di oltre 18 passaggi che ne fanno un pezzo unico. Questo esigente savoir-faire trasmesso da generazioni è stato riconosciuto con l'etichetta di Azienda del Patrimonio Vivente con la quale il Ministero Francese per l'Economia ha insignita la Manifattura de Buyer.

Informazioni per uso e manutenzione

Prima di utilizzarlo la prima volta, lavare il prodotto con acqua calda e detersivo, sciacquare bene e asciugare accuratamente. Utilizzabile su tutte le fonti di calore, induzione esclusa. Compatibile con forno elettrico. Adattare le dimensioni della fonte di calore al diametro della pentola. Raccomandazioni per preservare la longevità del prodotto:

- aumentare la temperatura progressivamente.
- non surriscaldare a vuoto.

Maneggiare con cautela in seguito a lunghe cotture o passaggio in forno (rischio di scottature). L'esterno in rame, al contatto con il calore, tende a opacizzarsi, per ridare la brillantezza originale, utilizzare la pasta per pulimentare specifica per rame, art. 4200.01N. Non utilizzare mai spugne abrasive. L'interno in acciaio si pulisce con spugna, acqua calda e detersivo a mano. Il lavaggio in lavastoviglie è sconsigliato. Rischio di ossidazione dei manici in ghisa.

ESPAÑOL

Inocuisse simboliza la tradición gastronómica francesa.

Perfecta para la cocina de reducción y cocciones delicadas, su material combina un 10% de acero inoxidable para un fácil mantenimiento con un 90% de cobre para una excelente conducción del calor. Este utensilio está totalmente pulido a mano. Como garantía de robustez, sus marcos de fundición de acero inoxidable, acero o latón están firmemente fijados mediante remaches.

18 gestos

Desde el estampado hasta el pulido manual tradicional, pasando por el desbarbado, la fabricación de instrumentos de metal requiere más de 18 pasos que los convierten en piezas únicas. Este saber hacer exigente transmitido de generación en generación ha sido reconocido por la etiqueta Living Heritage Company otorgada a la Manufacture de Buyer por el Ministerio de Economía francés.

Instrucciones de uso y mantenimiento

Antes del primer uso, lave su utensilio con agua jabonosa caliente, enjuáguelo bien y séquelo con cuidado. Uso en todo tipo de fuegos, excepto inducción. Va al horno tradicional. Adaptar el tamaño del fuego al diámetro del fondo del utensilio.

Recomendaciones para preservar la longevidad de su utensilio:

- aumentar la temperatura gradualmente
- no se sobrecaliente cuando está vacío

Manipular con cuidado después de una cocción u horneado prolongados (riesgo de quemaduras). El exterior de cobre adquiere una pátina al contacto con el calor. Para devolverle su brillo original, utilice una pasta especial para pulir cobre ref 4200.01N. Nunca use una esponja abrasiva. El interior de acero inoxidable debe limpiarse con una esponja y agua jabonosa caliente. Lavavajillas no recomendado. Riesgo de oxidación de los marcos de hierro fundido.

NEDERLANDS

Inocuvire symboliseert de Franse traditie van de gastronomie.

Door de combinatie van 10 % inox, voor een gemakkelijk onderhoud, en 90 % koper, voor een uitstekende warmtegeleiding biedt deze materie de perfecte oplossing voor het reduceren en voor delicate bakgerechten. Deze pan is volledig met de hand gepolijst. Haar robuuste handvaten in gietinox, -staal of -messing, zijn stevig bevestigd door middel van klinknagels.

18 handelingen

Het fabricageproces van koper, van het persen via het ontbramen tot het traditioneel handmatig polijsten, omvat meer dan 18 etappes, die er unieke stukken van maken. Deze veeleisende know-how, die sinds generaties overgeleverd wordt, werd erkend door het label 'Entreprise du Patrimoine Vivant' dat door het Franse ministerie van Economie uitgereikt werd aan de Manufacture de Buyer.

Gebruiksaanwijzing en onderhoud

Was uw pan met warm water en zeep vóór het eerste gebruik. Spoel overvloedig en droog zorgvuldig af. Gebruik op alle warmtebronnen behalve inductie. Geschikt voor traditionele oven. Pas de grootte van de warmtebron aan volgens de diameter van de pan.

Aanbevelingen om de lange levensduur van uw pan te vrijwaren:

- de temperatuur progressief verhogen
- niet leeg verhitten

Manipuleer voorzichtig na lange baktijden of gebruik in de oven (risico op verbranden).

De koperen buitenkant patineert bij contact met warmte. Om uw pan haar oorspronkelijke glans terug te geven, gebruik een speciale polijstpasta voor koper (ref. 4200.01N). Nooit een schuurspons gebruiken. Het onderhoud van de inox binnenkant kan gebeuren met een sponsje en warm water met zeep. Gebruik in de vaatwasmachine wordt afgeraden wegens het risico op oxidatie van de gietstalen handvaten.

DANSK

Inocuire er et symbol på den franske gastronomiske tradition.

Den er perfekt til reduktion af saucer mm. og delikate retter. Materialet består af 10 % rustfrit stål for nem vedligeholdelse og 90 % kobber for fremragende varmeledning. Dette redskab er helt håndpoleret. Håndtagene er støbt i rustfrit stål, stål eller messing og er solidt fastgjort med nitter.

18 etapper

Fra udstandsning til traditionel håndpolering, herunder afgratning, kræver fremstillingen af kobber mere end 18 trin, der gør dem til unikke stykker. Denne krævende knowhow er blevet overleveret i generationer og er blevet anerkendt af det franske økonomiministerium med mærket "Entreprise du Patrimoine Vivant", som de Buyer har fået tildelt.

Information om brug og vedligeholdelse

Før første brug skal du vaske dit redskab i varmt sæbevand; skyl derefter grundigt og tør det. Kan bruges på alle varmekilder, undtagen induktion, også i ovnen. Brug den korrekte diameter varmeplade til grydens eller pandens bund diameter.

Anbefalinger for at bevare dit redskab levetid:

- temperaturen øges gradvist
- produktet må ikke overophedes, når det er tomt

Vær forsigtig efter lang tids tilberedning eller i ovnen (risiko for forbrændinger).

Kobberets yderside udvikler en patina ved kontakt med varme. For at genoprette den oprindelige glans skal du bruge en speciel kobberpoleringspasta, De Buyer art. nr 4200.01N. Brug aldrig en skuresvamp. Det rustfrie stålinteriør kan rengøres med en svamp og varmt sæbevand. Må ikke kommes i opvaskemaskinen. Risiko for oxidation af støbejerns håndtag.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Το Inocuiivre συμβολίζει την παράδοση της γαλλικής γαστρονομίας.

Είναι τέλειο για την κουζίνα επαγωγής και την ντελικάτη μαγειρική, το υλικό του περιέχει 10% ανοξείδωτο ατσάλι για εύκολη συντήρηση και 90% χαλκό για εξαιρετική μετάδοση της θερμότητας. Αυτό το σκεύος γυαλίζεται εξ ολοκλήρου με το χέρι. Εγγύηση στιβαρότητας, τα χυτά πλαίσια από ανοξείδωτο ατσάλι ή ατσάλι ή ορείχαλκο στερεώνονται γερά με πριτσίνια.

18 κινήσεις

Από τη χάραξη έως το παραδοσιακό γυάλισμα στο χέρι, και την αφαίρεση των τσαπακιών, η κατασκευή απαιτεί περισσότερα από 18 βήματα που δημιουργούν μοναδικά κομμάτια. Αυτή η απαιτητική τεχνογνωσία που μεταδόθηκε από γενιά σε γενιά έχει αναγνωριστεί με το σήμα Entreprise du Patrimoine Vivant (επιχείρηση ζώσας κληρονομιάς) που απονεμήθηκε στην de Buyer από το γαλλικό Υπουργείο Οικονομικών.

Οδηγίες χρήσης και συντήρησης

Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε το σκεύος σας με ζεστό σαπουνόνερο, ξεπλύνετε με άφθονο νερό και σκουπίστε το προσεκτικά. Χρήση σε κάθε τύπο εστίας. Κατάλληλο για όλες τις εστίες εκτός από τις επαγωγικές. Προσαρμόστε το μέγεθος της εστίας στη διάμετρο του πυθμένα του σκεύους. Ειδικές συστάσεις για τη διατήρηση της διάρκειας ζωής του σκεύους σας:

- αυξήστε σταδιακά τη θερμοκρασία
- μην υπερθερμαίνετε το σκεύος εάν είναι άδειο

Προσοχή στον χειρισμό μετά από μακράς διάρκειας μαγείρεμα ή ψήσιμο στον φούρνο (κίνδυνοι εγκαυμάτων). Ο εξωτερικός χαλκός οξειδώνεται κατά την επαφή με τη θερμότητα προσδίδοντας την αρχική λάμψη του, χρησιμοποιήστε ειδική πάστα γυαλίσματος αναφ. 4200.01N. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τραχύ σφουγγάρι. Το εσωτερικό ανοξείδωτο ατσάλι συντηρείται με σφουγγάρι και ζεστό σαπουνόνερο. Δεν συστήνεται το πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων. Κίνδυνος οξείδωσης των πλαισίων από χυτό ατσάλι.

POLSKI

Naczynia Inocuvre to hołd dla francuskiej tradycji gastronomicznej.

Są idealne do redukcji oraz gotowania delikatnych potraw. Składają się w 10% ze stali nierdzewnej ułatwiającej konserwację i w 90% z miedzi doskonale przewodzącej ciepło. Naczynia są całkowicie polerowane ręcznie. Konstrukcja odlana ze stali nierdzewnej lub mosiądzu, solidnie mocowana nitami, to gwarancja trwałości.

18 etapów

Wytwarzanie miedzianych naczyń obejmuje ponad 18 etapów, począwszy od tłoczenia, aż po tradycyjne ręczne polerowanie. Sprawia to, że każdy egzemplarz jest wyjątkowy. Ta sztuka rzemiosła przekazywana z pokolenia na pokolenie została wyróżniona znakiem Entreprise du Patrimoine Vivant, który francuskie Ministerstwo Gospodarki przyznało producentowi de Buyer.

Instrukcja użytkowania i konserwacji

Przed pierwszym użyciem umyć naczynie w gorącej wodzie z mydłem, wypłukać dużą ilością wody i dokładnie wysuszyć. Możliwość stosowania ze wszystkimi rodzajami kuchenek. Odpowiednia do tradycyjnego piekarnika. Dostosować średnicę podstawy naczynia do średnicy palnika.

Zalecenia dotyczące indukcji w celu zachowania trwałości naczyń kuchennych:

- zwiększać temperaturę stopniowo,
- nie podgrzewać pustego naczynia.

Po długim czasie gotowania lub po włożeniu do piekarnika należy obchodzić się z produktem ostrożnie (niebezpieczeństwo poparzenia). Miedziana powierzchnia zewnętrzna pokrywa się patyną pod wpływem ciepła. Aby przywrócić jej pierwotny połysk, należy użyć specjalnej pasty do polerowania miedzi, nr ref. 4200.01N. Nigdy nie stosować gąbek do szorowania. Wnętrze ze stali nierdzewnej należy konserwować przy użyciu gąbki i gorącej wody z mydłem. Mycie w zmywarce nie jest zalecane. Stwarza to ryzyko utleniania żeliwnych części.

SVENSKA

Stålkoppar är en symbol för det franska kökets traditioner.

Perfekt för nedkokning och läckra anrättningar. Materialet består till 10 % av rostfritt stål och till 90 % av koppar, vilket gör värmeledningen enastående. Redskapet är helt och hållet handpolerat. Garanterad slitstyrka. Dess handtag i rostfritt stål är fäst med nitar i pannan.

18 etapper

Pressning, traditionell handpolering och gradning utgör tre av de sammanlagt 18 leden som krävs för att tillverka dessa unika kopparhantverk. Denna omfattande know how går flera generationer tillbaka och för denna förmåga att bevara ett kulturarv har de Buyer tilldelats en utmärkelse av det franska finansdepartementet.

Anvisningar för användning och underhåll

Innan ni använder den för första gången: diska redskapet med tvål, skölj och torka noggrant. Kan användas på alla värmekällor, utom induktionshäll, och klarar att vara i hushållsugn. Anpassa lågan till pannans diameter. Skötselråd för att bevara redskapets livslängd:

- Höj temperaturen gravis
- 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. Koppars utsida får en oxidbeläggning vid kontakt med hetta. Använd de Buyers särskilda poleringskräm för koppar (artikelnummer: 4200.01N) för att återskapa dess ursprungliga glans. Använd aldrig en grov tvättsvamp. Insidan underhålls med svamp, tvål och vatten. Maskindisk avråds. Risk för oxidering vid stålmonteringarna föreligger.

SUOMI

Inocuire symboloi ranskalaisen gastronomian perinnettä.

Täydellinen valinta ruuanlaittoon, kun redusoidaan ja valmistetaan herkkiä raaka-aineita. Materiaalina on 10 % ruostumatonta terästä helppohoitoisuuden vuoksi ja 90 % kuparia erinomaisen lämmönjohdon takaamiseksi. Inocuire-keittoastiat kiilloitetaan täysin käsityönä. Kestävyyden varmistamiseksi keittoastioiden valuteräsosat, ruostumattomat teräsosat sekä messinkiosat on kiinnitetty tiukasti niiteillä.

18 vaihetta

Tuotteet ovat uniikkeja, valmistusprosessi vaatii yli 18 työvaihetta aina metallin stanssaamisesta käsin tehtävään kiillotukseen ja purseenpoistoon. Tämä sukupolvelta toiselle periytynyt tietotaito on saanut tunnustusta Ranskan maatalousministeriöltä, joka myönsi de Buyerille Living Heritage Company -merkin.

Käyttö- ja hoito-ohjeet

Pese keittoastiat ennen ensimmäistä käyttökertaa lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa. Sopii kaiken tyyppisille liesille paitsi induktioliedelle, sekä tavalliseen uuniin. Varmista, että keittoastian pohjan halkaisija vastaa käyttämäsi keittoalueen kokoa. Suosituksia keittoastiasi pitkäikäisyyden säilyttämiseksi :

- nosta lämpötilaa vähitellen
- älä ylikuumenna tyhjää keittoastiaa

Käsittele keittoastioita varovasti, jos niitä on käytetty pitkään yhtäjaksoisesti liedellä tai uunissa (palovamman vaara). Kuparinen ulkopinta patinoituu lämmön vaikutuksesta. Alkuperäinen kiilto palautuu erityisen kiillotuspastan avulla, de Buyerin tuotenumero 4200.01N. Älä koskaan puhdista hankaavalla sienellä. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu sisäosa puhdistetaan kuumalla vedellä ja käsitiskiaineella. Älä pese kuparisia astioita astianpesukoneessa. Valurautakahvat voivat ruostua.

РУССКИЙ

Серия «Inocuivre» символизирует изысканность традиционной французской кухни.

Идеальна для приготовления соусов и деликатесов - посуда данной коллекции на 10% состоит из легкой в уходе нержавеющей стали, и на 90% - из меди, которая обеспечивает превосходную теплопроводность. При производстве используется только ручная полировка. Ручки, выполненные из стали, нержавеющей стали или латуни, крепятся к корпусу на заклёпках, обеспечивая долговечность и надежность использования.

18 этапов

Машинная штамповка, механическая зачистка металла и, наконец, традиционная ручная полировка – в процессе обработки медь проходит более 18 различных этапов прежде, чем стать уникальным предметом кухонной утвари. Признанием этого высокого технического мастерства, передаваемого из поколения в поколение, стало присуждение компании de Buyer знака качества EPV («Предприятие живущего наследия») Министром экономики и финансов Франции.

Инструкция по эксплуатации и уходу

Перед первым применением сковороду необходимо промыть теплой мыльной водой, тщательно прополоскать и аккуратно протереть. Подходит для любых источников нагрева, за исключением индукционных варочных поверхностей. Старайтесь использовать конфорки, размер которых соответствует диаметру дна сковороды. Для сохранения долговечности рекомендуется:

- резко увеличивать температуру нагрева;
- допускать чрезмерного нагрева пустой сковороды.

С осторожностью обращайтесь со сковородой после продолжительного приготовления пищи, либо использования в духовом шкафу (ввиду риска получить ожоги). Под воздействием тепла на медном покрытии может образовываться пatina (естественный зеленовато-серый налет). Для восстановления первоначального блеска необходимо использовать специальную полировочную пасту (арт. 4200.01N). Запрещается использовать абразивные губки. Внутреннюю поверхность из нержавеющей стали рекомендуется мыть неабразивной губкой в тёплой мыльной воде. Не рекомендуется мыть в посудомоечной машине. На стальных элементах возможно образование ржавчины.

ČESKÁ

Inocuire symbolizuje francouzskou tradici gastronomie.

Je ideální k redukování a pomalému vaření, materiál je kombinací 10 % nerezové oceli pro snadnou údržbu a 90 % mědi pro vynikající vedení tepla. Toto nádobí je zcela leštěno ručně. Robustnost rámu z nerez, oceli nebo mosazi zaručuje pevné připevnění nýty.

18 kroků

Od lisování po tradiční ruční leštění, včetně odstraňování otřepů, vyžaduje výroba měděného nádobí více než 18 kroků, které z něj dělají jedinečné kusy. Toto náročné know-how předávané z generace na generaci bylo oceněno značkou Entreprise du Patrimoine Vivant, kterou společnosti Manufacture de Buyer udělilo francouzské ministerstvo hospodářství.

Uživatelské pokyny a údržba

Před prvním použitím umyjte nádobí horkou mýdlovou vodou, důkladně opláchněte a pečlivě osušte. Vhodné na všechny typy sporáků, s výjimkou indukce. Lze použít v běžné troubě. Přizpůsobte velikost plotýnky průměru dna nádobí. Specifická doporučení týkající se prodloužení životnosti vašeho nádobí:

- postupné zvyšování teploty
- nepřehřívejte naprázdno

Po dlouhém vaření nebo pečení zacházejte opatrně (nebezpečí popálení). Měděný exteriér získá kontaktem s teplem patinu. Chcete-li nádobí navrátit původní lesk, použijte speciální měděnou leštící pastu ref. 4200.01N.

Nikdy nepoužívejte abrazivní houbu. Vnitřní část z nerezové oceli je třeba čistit houbou a horkou mýdlovou vodou. Nedoporučuje se mýt v myčce na nádobí.

Nebezpečí oxidace litinových rámu.

日本語

イノキュイブルコレクションは、フランスのガストロノミーを象徴しています。水分を飛ばしたり、デリケートな食材を調理したりするのに最適なコレクションです。手入れのしやすいステンレスを10%、熱伝導に優れた銅を90%使用しています。調理道具は完全に手作業によって磨かれています。ステンレス、鉄、真鍮製の持ち手は、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。

18の工程

型打ち鋳造から鋳取り作業を経て、伝統的な手作業による研磨まで、銅製品には18もの工程があり、製品それぞれが個性を持っています。デバイヤーの数世代に渡って伝えられてきた、熟練を要するこの技術には、経済・財務大臣よりEPV（無形文化財企業）ラベルが授与されました。

使用とメンテナンス説明書

初初めてご使用になる前に、洗剤を入れた熱湯で洗い、よくすすいでから丁寧に拭いてください。電磁調理器を除くあらゆる加熱調理器に対応します。

従来のオーブンに入れて調理も可能です。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。
- 調理道具が空の状態では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。外側の銅の表面は、熱により色がくすみませんが、銅専用のクリーニングペースト4200.01Nを使うことで、元の艶を取り戻すことができます。表面を研磨するスポンジは決して使わないでください。ステンレス製の内側は、洗剤を入れた熱湯とスポンジを使ってお手入れします。食洗器の使用はお勧めいたしません。

鉄製の持ち手の部分は酸化する可能性があります。

臺灣國語

Inocuisse不銹鋼銅鍋是法式美食傳統的象徵。

這款鍋具系列非常適合收汁和精細烹飪，鍋體由10%的不銹鋼和90%的銅材製成，由此將不銹鋼易於打理和銅材卓越導熱的優點融為一體。該系列鍋具完全手工拋光。該系列鍋具是堅固耐用的保證，其不銹鋼鑄造、鑄鋼或黃銅鍋柄由鉚釘牢固固定。

18道工序

從沖壓到傳統的手工拋光，其中包括去毛刺，銅鍋的製造需要超過18道工序，由此精心錘煉出無與倫比的非凡鍋具。de Buyer鍋具製造廠因這些世代相傳的精湛工藝傳統而被法國經濟部授予「法國活文化遺產企業」(Entreprise du Patrimoine Vivant) 標誌。

使用和保養說明

在第一次使用前，用清潔劑和熱水清洗鍋具，並用大量清水沖洗乾淨，然後仔細擦乾。適用於各種類型的熱源，電磁感應除外。可用於傳統烤箱烹飪。為了延長鍋的使用壽命，我們特別建議：

- 逐漸升高火力
- 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）。銅表面在接觸熱源後會產生銅綠，為恢復銅鍋的原有光澤，請使用專門的銅材拋光膏：參考編號4200.01N。切勿使用研磨海綿清潔本品。應用海綿和帶清潔劑的熱水清洗內部的不銹鋼材質。不建議在洗碗機中清洗本品。鑄鋼鍋柄有可能氧化。

官話

Inocuisse 不锈钢铜锅是法式美食传统的象征。

这款锅具系列非常适合收汁和精细烹饪，锅体由10%的不锈钢和90%的铜材制成，由此将不锈钢易于打理和铜材卓越导热的优点融为一体。该系列锅具完全手工抛光。该系列锅具是坚固耐用的保证，其不锈钢铸造、铸钢或黄铜锅柄由铆钉牢固固定。

18道工序

从冲压到传统的手工抛光，其中包括去毛刺，铜锅的制造需要超过18道工序，由此精心锤炼出无与伦比的非凡锅具。de Buyer锅具制造厂因这些世代相传的精湛工艺传统而被法国经济部授予“法国活文化遗产企业”（Entreprise du Patrimoine Vivant）标志。

使用和保养说明

在第一次使用前，用清洁剂和热水清洗锅具，并用大量清水冲洗干净，然后仔细擦干。可用于除电磁灶外的所有类型灶具。可用于传统烤箱烹饪。为了延长锅的使用寿命，我们特别建议：

- 逐渐升高火力
- 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）。铜表面在接触热源后会产生铜绿，为恢复铜锅的原有光泽，请使用专门的铜材抛光膏：参考编号4200.01N。切勿使用研磨海绵清洁本品。应用海绵和带清洁剂的热水洗内部的不锈钢材质。不建议在洗碗机中清洗本品。铸钢锅柄有可能氧化。