

ALCHIMY LOQY

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 Alchimy est la combinaison parfaite entre les exigences des Chefs et les besoins des cuisiniers au quotidien. Facile d'entretien, sain et durable, l'inox a tout pour plaire. Sa conception monobloc 3 couches assure une répartition des températures régulière et la maîtrise des cuissons même les plus délicates. Cette conception réduit la consommation d'énergie. Graduée, elle est facile à utiliser pour toute la brigade. Ses embases sont solidement rivetées et sa finition brossée affine son style très professionnel. Cette collection est disponible avec poignée fixe ou avec la poignée amovible LOQY.

Une collection née en hommage à une collaboration presque centenaire entre la Manufacture de Buyer et l'univers des Chefs.

Cette collection est lancée l'année du premier partenariat avec la finale du Bocuse d'Or 2021, le plus prestigieux des concours de cuisine !

Notice d'entretien et d'utilisation

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 sans la poignée ni les anses amovibles. 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 précaution après cuisson.

Entretien à l'éponge et à l'eau chaude savonneuse.

Le passage au lave-vaisselle est possible mais peut altérer l'aspect de l'inox.

ENGLISH

Alchemy collection is the perfect mix between chefs' requirements and everyone daily cooking needs. Easy to clean, healthy and durable, stainless steel ticks all the boxes. The 3-layer monobloc offers a regular temperature diffusion and allows to control every cooking, even the most sensible. This design reduces energy consumption. Thanks to its internal graduation, it's easy to use by the whole brigade. The comfortable, high and waterproof handle helps handling and cleaning. Ergonomic fittings are strongly riveted. The brushed finish gives it a professional style. This collection is available with a fixed handle or with the LOQY removable handle.

**A collection born to honor an almost century cooperation between
de Buyer manufacture and the world of Chefs.**

Alchemy was launched in 2021, the first year of the partnership between de Buyer and the Bocuse d'Or final, the most prestigious cooking competition!

Use and care instructions

Before using your cookware for the first time, wash it with hot soapy water, thoroughly rinse and carefully dry. Suitable for using on any heating sources. Suitable for use in the oven without the removable handle and side handles. Adapt the size of the induction hob to the diameter of the base diffuser of the cookware.

Recommendations to preserve the durability of your cookware when using an induction hob:

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

Handle with care after cooking. Wash with a sponge and hot soapy water.

The items can be washed in the dishwasher,
but this may alter the appearance of the stainless steel.

DEUTSCH

Die Alchimy-Kollektion ist die perfekte Kombination der Anforderungen von Profiköchen und den Bedürfnissen derer, die täglich für sich und ihre Familie kochen. Pflegeleicht, gesund und langlebig - Edelstahl hat alles, um zu gefallen. Ihre 3-Lagen-Monoblock-Konstruktion sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung sowie für eine sehr gute Temperaturkontrolle auch bei besonders empfindlichem Gargut.

Die besondere Form der Kollektion reduziert den Energieverbrauch. Die Volumenskala ist für alle Anwendungen äußerst praktisch. Seine Basen sind fest genietet und die gebürstete Oberfläche verfeinert seinen sehr professionellen Stil. Diese Kollektion ist mit festem Griff oder mit abnehmbarem LOQY-Griff erhältlich.

Eine Hommage an die Spitzenköche und den Bocuse d'Or

Diese Kollektion versteht sich als Hommage an die fast hundertjährige Zusammenarbeit zwischen der Manufaktur de Buyer und der Welt der Spitzenköche. Sie wird im Jahr unserer neuen Partnerschaft mit dem Finale des Bocuse d'Or 2021, dem renommiertesten aller Kochwettbewerbe, eingeführt !

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Das Produkt vor der ersten Anwendung mit heißem Spülwasser reinigen, anschließend mit reichlich klarem Wasser abspülen und gründlich abtrocknen. Geeignet für alle Kochfelder. Auch für herkömmliche Backöfen. Herdplatte gemäß des Durchmessers des Pfannenbodens verwenden. Spezielle Empfehlungen für Induktionsherde, um die Langlebigkeit des Artikels zu erhalten:

- die Temperatur langsam erhöhen
- die Boosterfunktion vermeiden
- leere Töpfe/Pfannen nicht überhitzen

Nach langem Garen oder Einsatz im Backofen vorsichtig handhaben (Verbrennungsgefahr).

Reinigung mit einem nicht scheuerndem Schwamm und warmem Spülwasser.

Die Reinigung in der Spülmaschine ist möglich, kann jedoch das Aussehen des Edelstahls beeinträchtigen.

ITALIANO

La collezione Alchimy è la combinazione perfetta tra le esigenze degli Chefs e le necessità di casa. Di facile manutenzione, sano e duraturo, l'acciaio ha tutto per piacere. La sua composizione in monoblocco 3 strati assicura una ripartizione delle temperature e la padronanza delle ricette, anche le più complesse. Questa struttura riduce il consumo di energia. Graduata, essa è facile da usare per tutti. Le sedi per i manici sono solidamente rivettate e la finitura satinata affina il suo look molto. Questa collezione è disponibile con manico fisso o amovibile LOQY professionale.

Una collezione nata in omaggio ad una collaborazione centenaria tra la Manifattura De Buyer e l'universo degli chefs.

Questa collezione è stata lanciata nell'anno del primo partenariato con la finale del Bocuse D'Or 2021, il concorso di cucina più prestigioso del mondo.

Uso e manutenzione

Al primo utilizzo, lavare il vostro utensile con acqua calda e sapone, sciacquare abbondantemente ed asciugare con cura. Utilizzabile su tutte le fonti di calore. Passaggio in forno senza il manico e le maniglie amovibili. Adattare la fonte di calore al diametro del fondo dell'utensile. Raccomandazioni specifiche per uso su induzione al fine di preservare la longevità del vostro utensile

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

Maneggiare con attenzione dopo la cottura. Lavaggio con acqua calda e detersivo.

È possibile lavare il prodotto in lavastoviglie, ma ciò potrebbe alterarne l'aspetto dell'acciaio inossidabile.

ESPAÑOL

La colección Alchimy es la combinación perfecta entre los requisitos de los Chefs y las necesidades diarias de los cocineros. Fácil de mantener, saludable y duradero, el acero inoxidable lo tiene todo. Su diseño de 3 capas de una sola pieza garantiza una distribución uniforme de la temperatura y el control de incluso la cocción más delicada. Este diseño reduce el consumo de energía. Graduado, es fácil de usar para toda la brigada. Sus bases están firmemente remachadas y su acabado cepillado refina su estilo muy profesional. Esta colección está disponible con mango fijo o con mango extraíble LOQY.

**Una colección que nace como homenaje a una colaboración casi centenaria entre la
Manufactura de Buyer y el mundo de los Chefs.**

¡Esta colección se lanzó el año de la primera asociación con la final del Bocuse d'Or 2021,
el concurso de cocina más prestigioso!

Instrucciones de mantenimiento y uso

Antes del primer uso, lave su utensilio con agua jabonosa caliente, enjuáguelo bien y séquelo con cuidado. Uso en todo tipo de fuegos. Apta para horno sin mango o asas desmontables. Adaptar el tamaño del fuego al diámetro del fondo difusor del utensilio. Recomendaciones específicas de inducción para preservar la longevidad de sus utensilios de cocina:

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

Manipular con cuidado después de la cocción. Limpiar con una esponja y agua jabonosa caliente. Se puede lavar en el lavavajillas, pero esto puede alterar el aspecto del acero inoxidable.

NEDERLANDS

De collectie Alchimy biedt de perfectie combinatie tussen de eisen van de chefs en de noden voor het dagdagelijks gebruik in de huiskuchen. Onderhoudsvriendelijk, gezond en duurzaam : inox heeft alles in huis om geliefd te zijn. Het monoblok 3-laags concept zorgt voor regelmatige verdeling van de temperatuur en beheerst het bakproces zelfs voor de fijnste gerechten. Dit concept vermindert het energieverbruik. Dank zij de graduering is ze gemakkelijk te gebruiken voor al het keukenpersoneel. De bodems zijn stevig bevestigd met klinknagels en de geborstelde afwerking verfijnt haar zeer professionele stijl. Deze collectie is beschikbaar met vaste steel of met de afneembare steel LOQY.

Een collectie die ontstaan is als eerbetoon aan een bijna honderdjarige samenwerking tussen de Manufactuur de Buyer en de wereld van de Chefs.

Deze collectie werd gelanceerd tijdens het jaar van het eerste partnerschap met de finale van de Bocuse d'Or 2021, de meest prestigieuze van alle kookwedstrijden !

Onderhouds- en gebruiksnota

Was uw pan met warm water en zeep vóór het eerste gebruik. Spoel overvloedig en droog zorgvuldig af. Gebruik op alle warmtebronnen. Kan in de oven zonder de afneembare steel en handvaten. Pas de grootte van de warmtebron aan aan de diameter van de bodem 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.

Hanteer voorzichtig na het bakken. Onderhoud met sponsje en warm water en zeep. De vaatwasser kan worden gebruikt, maar dit kan het uiterlijk van het roestvrij staal aantasten.

DANSK

Alchimy-kollektionen er den perfekte blanding mellem professionelle kokkes krav og alle os andres daglige madlavningsbehov. Rustfrit stål er let at rengøre, sundt og holdbart og opfylder dermed alle krav. Det 3-lags monoblok materiale sikrer en regelmæssig temperaturspredning og gør det muligt at kontrollere al madlavning, selv den mest følsomme. Produkternes design reducerer energiforbruget. Det komfortable, høje og vandtætte håndtag letter håndtering og rengøring. De ergonomiske håndtag er kraftigt nittet fast. Den børstede finish giver den en professionelt look. Denne kollektion fås med et fast håndtag eller med det aftagelige LOQY-håndtag.

En kollektion, der er født til ære for et næsten hundredeårigt samarbejde mellem de Buyer-produktionen og alverdens køkkenchefer.

Alchimy blev lanceret i 2021, det første år af partnerskabet mellem de Buyer og Bocuse d'Or-finalen, den mest prestigefyldte kokkekonkurrence!

Brugs- og plejeanvisninger

Før du bruger dit kogegrej første gang, skal du vaske det med varmt sæbevand, skylle det grundigt og tørre det omhyggeligt. Velegnet til brug på alle varmekilder.

Velegnet til brug i ovnen, dog uden det aftagelige håndtag og sidegreb. Tilpas størrelsen på induktionskogepladen til diameteren på grydens eller pandens kogegrejets fordelingsbund. Anbefalinger for at bevare produkternes holdbarhed ved brug af en induktionskogeplade:

- øg temperaturen gradvist
- undgå at bruge boosterfunktionen
- overopvarm ikke, når det er tomt

Pas på varmen efter kogning. Vask med en svamp og varmt sæbevand. Opvaskemaskine kan bruges, men kan ændre rustfrit stålets udseende.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Η συλλογή Alchimy είναι ο τέλειος συνδυασμός των απαιτήσεων που έχουν οι Σεφ και των αναγκών που έχουν οι μάγειροι σε καθημερινή βάση. Εύκολο στη συντήρηση, υγιεινό και ανθεκτικό, το ανοξείδωτο ατσάλι προσφέρει όσα χρειάζεται για να αρέσει. Ο σχεδιασμός με μονομπλόκ με 3 στρώσεις εξασφαλίζει ομαλή κατανομή της θερμοκρασίας και έλεγχο του μαγειρέματος, ακόμα και του πιο ντελικάτου. Αυτός ο σχεδιασμός μειώνει την κατανάλωση ενέργειας. Επειδή διαθέτει κλίμακα, είναι εύκολη στη χρήση από όλη την ομάδα. Οι βάσεις της είναι γερές και το βουρτσισμένο φινίρισμα τελειοποιεί το πολύ επαγγελματικό στυλ της. Αυτή η συλλογή διατίθεται με σταθερή λαβή ή αφαιρούμενη λαβή LOQY.

Μία συλλογή που γεννήθηκε ως φόρος τιμής στην σχεδόν εκατονταετή συνεργασία μεταξύ της Βιομηχανίας de Buyer και τον κόσμο των Σεφ.

Αυτή η συλλογή παρουσιάστηκε στην αγορά το έτος της πρώτης συνεργασίας μας με τον τελικό του διαγωνισμού Bocuse d'Or 2021, του πιο περίβλεπτου διαγωνισμού μαγειρικής!

Οδηγίες συντήρησης και χρήσης

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. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί στον φούρνο χωρίς τη λαβή ή τα αφαιρούμενα χερούλια. Προσαρμόστε το μέγεθος της εστίας στη διάμετρο του πυθμένα διάχυσης 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 εάν είναι άδειο

Μετά το μαγείρεμα, χειριστείτε το σκεύος με προσοχή. Συντήρηση με σφουγγάρι και ζεστό σαπουνόνερο.

Πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

POLSKI

Seria Alchimy stanowi idealne połączenie wymagań szefów kuchni z potrzebami osób gotujących w domu. Łatwa w utrzymaniu, zdrowa i trwała stal nierdzewna ma wiele zalet. Jednocześnie, 3-warstwowa konstrukcja naczyń zapewnia równomierny rozkład temperatury i doskonałą kontrolę nawet najdelikatniejszych potraw. Ta konstrukcja zmniejsza zużycie energii. Dzięki podziałce naczynia te mogą z łatwością używać wszyscy. Podstawy są mocno zamocowane nitami, a szczotkowane wykończenie podkreśla bardzo profesjonalny styl produktu. Naczynia z serii są dostępne z rączką zamocowaną na stałe lub z wymienną rączką LOQY.

Seria powstała jako wyraz uznania dla prawie stuletniej współpracy między firmą Manufacture de Buyer i słynnymi szefami kuchni.

Serię tę zaprezentowano w 2021 roku, w roku pierwszego partnerstwa z finałami konkursu Bocuse d'Or – najbardziej prestiżowego konkursu kulinarnego na świecie!

Instrukcja konserwacji i użytkowania

Przed pierwszym użyciem umyć naczynie w gorącej wodzie z mydłem, wypłukać dużą ilością wody i dokładnie wysuszyć. Możliwość stosowania z wszystkimi rodzajami kuchenek. Można używać w piekarniku bez przymocowanych wymiennych uchwytów i rączki. 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 gotowaniu należy obchodzić się z produktem ostrożnie.

Konserwacja przy użyciu gąbki i gorącej wody z mydłem.

Można myć w zmywarce.

SVENSKA

Alchimy-kollektionen är den perfekta mixen av kockarnas krav och gemene mans dagliga matlagningsbehov. Det rostfria stålet är lätt att rengöra, hälsosamt och hållbart och lever upp till alla förväntningar. Monoblocket med tre lager ger en jämn temperaturspridning och gör det möjligt att utföra varje typ av matlagning, även den som kräver mer finkänslighet. Denna konstruktion minskar också energiförbrukningen och tack vare trelagerkonstruktionen är den lätt att använda av hela arbetslaget. Det bekväma, höga och vattentäta handtaget underlättar hantering och rengöring. De ergonomiska beslagen är nitade. Den borstade finishen ger den en professionell stil. Den här kollektionen finns med fast handtag eller med det avtagbara handtaget LOQY.

En kollektion som föddes för att hedra ett nästan hundraårigt samarbete mellan de Buyer och kockarnas värld.

Alchimy lanserades 2021, det första året för partnerskapet mellan de Buyer och Bocuse d'Or-finalen, den mest prestigefyllda kocktävlingen!

Användnings- och skötselanvisningar

Innan du använder dina kokkärl för första gången ska du tvätta dem med varmt vatten, skölja dem noggrant och torka dem omsorgsfullt. Lämplig för användning på alla värmekällor. Passar att använda i ugnen utan det avtagbara handtaget och sidohandtagen. Anpassa induktionshällens storlek till diametern på kokkärlets botten. Rekommendationer för att bevara hållbarheten hos dina kokkärl när du använder en induktionshäll:

- öka temperaturen gradvis.
- Undvik att använda boosterfunktionen.
- Överhetta inte när den är tom.

Hantera med försiktighet efter matlagning. Tvätta med en svamp och varmt vatten. Det går att diska i diskmaskin, men det kan påverka rostfritt stålets utseende.

SUOMI

Alchimy-sarja on täydellinen yhdistelmä ammattikokkien vaatimuksia ja kotikokin päivittäisiä tarpeita. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut astiat ovat helppohoitoisia, kestäviä ja hygieenisiä. Sarjan keittoastiat on valmistettu yhdestä kappaleesta, jossa on kolme kerrosta. Tämä takaa keittoastialle tasaisen lämmönjakokyvyn ja erittäin tarkan lämpötilan hallinnan. Rakenne pienentää myös energiankulutusta. Astioiden sisäpuolella on tilavuusmerkinnät. Kahvat ovat mukavia käytössä, vesitiiviitä ja kiinnitetty lujasti niiteillä. Astioiden mattaharjattu pinta viimeistelee erittäin ammattimaisen tyylin. Sarja on saatavana kiinteällä kahvalla tai irrotettavalla LOQY-kahvalla.

Tämä sarja on syntynyt kunnianosoituksena lähes vuosisadan pituiselle yhteistyölle de Buyerin tehtaan ja maailman keittiömestareiden välillä.

Alchimy-sarja esiteltiin vuonna 2021, joka oli myös ensimmäinen kumppanuusvuosi maailman arvostetuimman ruoanlaittokilpailun, Bocuse d'Orin, kanssa!

Käyttö- ja hoito-ohjeet

Pese keittoastiat ennen ensimmäistä käyttökertaa lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa. Sopii kaikille liesityypeille sekä tavalliseen uuniin.

Sopii käytettäväksi uunissa ilman irrotettavaa kahvaa ja sivukahvoja. Käytä keittoastian pohjan läpimittaan sopivan kokoista keittoaluetta. Jos käytät induktioliettä 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).

Pese pehmeällä harjalla tai sienellä, lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

Astianpesukoneessa pesu on mahdollista, mutta se voi muuttaa ruostumattoman teräksen ulkonäköä.

РУССКИЙ

Коллекция Alchimy идеально подходит, как для приготовления блюд в ресторанах профессиональными шеф-поварами, так и для повседневного использования в домашних условиях. Посуда из нержавеющей стали отвечает всем требованиям: легкая в уходе, безопасная для здоровья и долговечная. Трехслойная конструкция корпуса обеспечивает равномерное распределение температуры и позволяет точно контролировать процесс приготовления даже самых деликатных блюд.

Данное технологическое решение также позволяет снизить потребление энергии. Благодаря наличию мерной градуировки на внутренней стороне весь персонал кухни может с легкостью пользоваться этой посудой. Все предметы имеют удобную и прочно закрепленную фурнитуру, а брашированная сталь подчеркивает профессиональное назначение данной серии. Коллекция доступна в двух вариантах: с фиксированной ручкой и со съемной ручкой LOQY.

Коллекция Alchimy создавалась как символ сотрудничества компании de Buyer с лучшими шеф-поварами мира, история которого насчитывает уже почти сто лет. Выпуск данной коллекции был приурочен к финалу одного из самых престижных кулинарных конкурсов в мире - Bocuse d'Or 2021, официальным партнером которого впервые стала компания de Buyer.

Инструкции по эксплуатации и уходу

Перед первым применением посуду необходимо промыть теплой мыльной водой, тщательно прополоскать и аккуратно протереть. Подходит для всех видов варочных поверхностей. При наличии съемной ручки или боковых прихваток, предварительно отсоедините их, если собираетесь использовать посуду в духовом шкафу. Для оптимального нагрева на индукционной плите используйте конфорки, размер которых соответствует диаметру дна посуды. В целях сохранения долговечности при использовании на индукционных варочных поверхностях рекомендуется:

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

С осторожностью обращайтесь с посудой после продолжительного приготовления пищи. Мыть неабразивной губкой в теплой мыльной воде. Подходит для мытья в посудомоечной машине.

ČESKÁ

Kolekce Alchimy je dokonalou kombinací požadavků šéfkuchařů a potřeb každodenního vaření. Nerezová ocel je snadná na údržbu, její použití je jednoduché. Jednodílná 3vrstvá koncepce zajišťuje rovnoměrné rozložení teploty a kontrolu i toho nejjemnějšího vaření.

Tato koncepce snižuje spotřebu energie. Díky měrci je snadno použitelná pro celý tým. Úchyty jsou pevně nýtované a kartáčovaný povrch zušlechťuje její velmi profesionální styl.

Tato kolekce je k dispozici s pevnou nebo s odnímatelnou rukojetí LOQY.

Kolekce vytvořená jako pocta téměř stoleté spolupráci mezi Manufacture de Buyer a světem kuchařů. ..

Tato kolekce byla uvedena na trh v roce prvního partnerství s finále nejprestižnější kuchařské soutěže Bocuse d'Or 2021!

Návod na údržbu a použití

Před prvním použitím umyjte nádobí horkou mýdlovou vodou, důkladně opláchněte a pečlivě osušte. Lze použít na všech typech sporáků. Lze použít v troubě bez odnímatelné rukojeti nebo uch. Přizpůsobte velikost plotýnky průměru difúzního dna nádobí.

Specifická doporučení týkající se indukce, která prodlouží životnost vašeho nádobí:

- postupné zvyšování teploty
- vyhněte se použití posilovače
- nepřehřívejte naprázdno

Po vaření zacházejte opatrně. Čistěte houbou a teplou mýdlovou vodou.

Lze mýt v myčce na nádobí.

日本語

アルシミーコレクションは、シェフの料理と日常の家庭料理両方の要求事項を融合させて創られました。お手入れが簡単で、衛生的かつ長持ちするステンレスは、幅広い人々の支持を得ています。3層一体成型の造りにより、熱が均等に伝わり、デリケートな食材の調理も思いのまま。この構造は熱消費量の節約にも適しています。内側に目盛りが打ってあるため、誰にでも簡単に使えます。ハンドル取り付け部はしっかりと鋳打ちされており、プロ仕様と同じく表面にヘアライン加工が施されています。このコレクションには、固定ハンドルタイプと、着脱可能なハンドルLOQYの両方のタイプが揃っております。

ほぼ一世紀続いている、デバイヤーの職人業とシェフの世界の融合によって生まれたコラボレーションに賛辞を捧げるコレクションです。

このコレクションは、料理人にとって最も栄誉あるボキューズ・ドール国際料理コンクール2021年の最終戦で当社初の提携が行われた年に発表されました。

使用とメンテナンス説明書

初めてご使用になる前に、洗剤を入れた熱いお湯で洗い、よくすすいでから丁寧に拭いてください。すべての調理器に対応しております。着脱可能なグリップとハンドルを外せば、オーブンで調理が可能です。熱伝導が行われる鍋あるいはフライパン底が、コンロの直径に合うようにします。

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は加熱しないでください。

調理後は火傷に気を付けて扱ってください。スポンジと洗剤を入れたお湯を使ってお手入れします。

食洗器をご利用になれます。

臺灣國語

ALCHIMY鋼鍋系列是專業主廚對廚具苛刻要求和普通廚師日常烹飪需求的完美結合。不銹鋼易於保養、健康、耐用，可謂是十全十美的鍋具材質。該產品系列的三層一體式設計，確保熱量均勻分佈，確保滿足各種烹飪要求，哪怕是最具難度的精緻烹飪。鍋具獨特的構造設計可減少能耗。該系列鍋具內部標有刻度，方便廚師團隊中所有成員的使用。鍋具採用牢固的鉚接技術製造，精緻的拉絲飾面更突顯專業鍋具風格。該系列鍋具有固定鍋柄和配合LOQY可拆式鍋柄使用的兩個版本。

ALCHIMY鋼鍋系列是Manufacture de Buyer鍋具製造廠與主廚界將近百年合作的結晶，也是向這一密切持久合作的致敬。

品牌在2021年與最負盛名的博古斯世界烹飪大賽（Bocuse d'Or）決賽首次合作，而該系列鍋具正是在這一年推出的。

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。本品適用於所有類型的爐灶。需要用烤箱烹飪時，請事先卸下鍋的鍋柄和鍋耳。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

在烹飪後，請小心謹慎觸碰鍋具。用海綿和帶清潔劑的熱水清洗本品。

可用洗碗機清洗本品。

官話

ALCHIMY钢锅系列是专业主厨对厨具苛刻要求和普通厨师日常烹饪需求的完美结合。不锈钢易于保养、健康、耐用，可谓是十全十美的锅具材质。该产品系列的三层一体式设计，确保热量均匀分布，确保满足各种烹饪要求，哪怕是最具难度的精致烹饪。锅具独特的构造设计可减少能耗。该系列锅具内部标有刻度，方便厨师团队中所有成员的使用。锅具采用牢固的铆接技术制造，精致的拉丝饰面更突显专业锅具风格。该系列锅具有固定锅柄和配合LOQY可拆式锅柄使用的两个版本。

ALCHIMY钢锅系列是Manufacture de Buyer锅具制造厂与主厨界将近百年合作的结晶，也是向这一密切持久合作的致敬。

品牌在2021年与最负盛名的博古斯世界烹饪大赛（Bocuse d'Or）决赛首次合作，而该系列锅具正是在这一年推出的。

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。本品适用于所有类型的炉灶。需要用烤箱烹饪时，请事先卸下锅的锅柄和锅耳。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

在烹饪后，请小心谨慎触碰锅具。用海绵和带清洁剂的热清水清洗本品。

可用洗碗机清洗本品。