

AFFINITY

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.

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.