

ALCHIMY

LOQY

FRANÇAIS (French)

ENGLISH

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.