



INOCUIVRE

FRANÇAIS (French)

ENGLISH

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.



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.