



MILADY

FRANÇAIS (French)

ENGLISH

FRANÇAIS

La collection Milady est un classique incontournable de la cuisson. Facile d'entretien, sain et durable, l'inox a tout pour plaire. Le disque diffuseur épais emmagasine la chaleur et le large fond assure une montée en température progressive. La collection se décline soit avec une poignée fixe en fonte d'inox, ou en version amovible. La collection fixe est équipée du système «stop chaleur», qui permet de limiter la montée en température de la poignée pendant la cuisson. Son polissage miroir la rend particulièrement élégante.

Hommage à Milady...

Odette de Buyer a sauvé le patrimoine et le savoir-faire de l'entreprise en maintenant envers et contre tout la production dans les ateliers pendant la Seconde Guerre mondiale.

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 (sans la poignée pour la version amovible). 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 mais peut altérer l'aspect de l'inox.

ENGLISH

The Milady collection is an essential cooking classic. Easy to maintain, healthy and durable, stainless steel has everything you'll need. The thick diffuser disc stores the heat and the wide bottom ensures a gradual and homogeneous rise in temperature. The collection is available either with a fixed cast stainless steel, or with removable handle.

The fixed collection is equipped with the «heat stop» system, which limits the rise in temperature of the handle during cooking. Its mirror polish makes it particularly elegant.

Tribute to Milady...

Odette de Buyer saved the heritage and know-how of the company by keeping production in the workshops during the Second World War.

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 (without the handle on the removable version).

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.

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