

# MINERAL B • BOIS •

FRANÇAIS (French)

ENGLISH

## FRANÇAIS

### **On n'a rien trouvé de mieux que l'acier pour sublimer le goût !**

Indémorable, pour saisir, griller, dorer, il détient jalousement les secrets de la réaction de Maillard: une caramélisation en surface des sucres naturels des aliments et un moelleux à l'intérieur. Naturellement sans revêtement, inusable, se bonifiant avec le temps, il se transmet de génération en génération. En tôle d'acier protégée avec de la cire d'abeille, Mineral B Bois est naturelle et robuste. Sa coupe lyonnaise évasée et bombée, favorise la glisse des aliments. La queue rivetée, courbée à la française est confortable, sa prise en main agréable, le bois fait office d'isolant.

### **Accueillez les Vosges !**

Enraciné en plein coeur du parc naturel régional des Ballons des Vosges, de Buyer confirme son attachement aux valeurs écologiques de son territoire en dotant sa collection emblématique en acier, de bois de hêtre certifié PEFC issu de forêts vosgiennes. Une couche de cire d'abeille habilement appliquée, protège naturellement l'ustensile jusqu'à ce que vous l'adoptiez !

### **Notice d'utilisation et d'entretien**

Avant la première utilisation, laver votre ustensile à l'eau chaude savonneuse avec une éponge ant-abrasive. Rincer abondamment et essuyer soigneusement. Utilisation sur tout type de feux. Tous les produits à anse inox passent au four. Précautions d'utilisation au four traditionnel pour les autres produits :

- ne pas utiliser la fonction grill
- ne pas dépasser 200°C (Thermostat 7) pendant 10 minutes maximum (Flash Four)

Adapter la taille du feu au diamètre du fond 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 des cuissons longues ou un passage au four (risque de brûlures). Au fur et à mesure des utilisations, l'ustensile en acier se culotte : sa couleur va bleuir, noircir, cette réaction est naturelle. Ne pas laisser séjourner les aliments dans l'ustensile. Ne pas stocker dans un endroit humide. Huiler légèrement la poêle : appliquer 1 ou 2 gouttes d'huile sur un papier absorbant et frotter doucement la poêle, à l'intérieur comme à l'extérieur (avec de l'huile d'olive par exemple). Cela permet de créer une couche protectrice contre l'oxydation. Si le papier brûlit c'est normal : cela est dû au processus de culottage, cela ne signifie pas qu'un nouveau nettoyage est nécessaire. La cuisson d'aliments acides (tomates, vin blanc, citron...) peut provoquer l'apparition superficielle de taches blanches. Entretien à l'éponge et à l'eau chaude. Déglacer s'il y a des résidus attachés ou laisser tremper quelques minutes puis gratter. Ne passe pas au lave-vaisselle.

## ENGLISH

### **We couldn't find better than steel to sublimate the taste !**

An essential for searing, grilling, and frying, it holds the secret to creating the perfect Maillard reaction: the surface caramelization of natural sugars in foods while maintaining a soft inside. Without any coating, it is durable, nonstick, and gets even better with time, so it can be passed on from one generation to the next. Made from steel sheet metal protected by beeswax, Mineral B Bois is untreated and durable. Its Lyon-style, flared, convex shape makes it easy to slide food onto a plate. The riveted handle, curved à la Française, fits comfortably into the hand and the wood acts as an insulator.

### **Welcome to the Vosges region !**

Established in the heart of Ballons regional natural park in the Vosges region, de Buyer confirmed its commitment to protecting the environment of its area by endowing its iconic steel collection with beech wood from sustainably managed forests. A layer of skilfully-applied beeswax naturally protects the cookware until you adopt it !

### **Use and care instructions**

Before using your cookware for the first time, wash it with hot soapy water and a non-abrasive sponge. Thoroughly rinse and carefully dry. Suitable for use on any cooking surface, including induction. All products with stainless steel handles are suitable for use in the oven.

Precautions for use in a conventional oven for other products:

- do not use the broil function
- do not exceed 400°F for a maximum of 10 minutes.

Match the size of the burner to the diameter of the base of the cookware. Recommendations for preserving the durability of your cookware when using an induction cooktop:

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

Handle with care after long cooking times or use in the oven (risk of burning). With use, steel cookware becomes discoloured: it turns bluish or blackens. This is a natural reaction.

Do not leave food sitting in this cookware. Do not store in a damp place. Lightly oil the pan by applying 1 or 2 drops of oil to a paper towel and gently rubbing the pan, inside and out (with olive oil for example). This creates a protective layer against oxidation. Wipe with a cloth or paper towel. It is normal for the paper to colour. This is due to the seasoning process and does not mean that another cleaning is necessary. Cooking acidic food (tomatoes, white wine, lemon etc.) can cause the appearance of white marks on the surface. Wash with a sponge and hot water. Deglaze to remove any stuck-on food or let soak for a few minutes then scrape.

Not dishwasher safe.