



C R E P E
TORTILLA
G A L E T T E
P A N C A K E BLINI

FRANÇAIS (French)

ENGLISH

FRANÇAIS

L'équipement parfait pour cuisiner comme un Chef et réaliser de délicieuses recettes de galettes et de crêpes. Cette poêle spécifique est parfaitement adaptée à d'autres préparations comme les pancakes ou encore les tortillas mexicaines.

Pourquoi l'acier ?

Héritage de la Gastronomie française, la poêle en acier est emblématique de la cuisine de nos grands-mères. Incontournable pour saisir, griller, dorner, elle détient jalousement les secrets de la réaction de Maillard : une caramélisation en surface des sucs naturels des aliments et un moelleux à l'intérieur. Naturelle, sans revêtement, inusable, elle se bonifie avec le temps et se transmet de génération en génération. Sa jupe basse et évasée est ajustée pour retourner vos crêpes. La queue soudée, courbée à la française est confortable et éloignée de la source de chaleur.

Pourquoi est-elle bleue ?

Pour accompagner de Buyer dans ses premières grandes exportations par bateau, cette gamme en acier est bleu grâce à un traitement thermique qui la protège naturellement de l'oxydation.

Notice d'entretien et d'utilisation

Avant la première utilisation, laver votre ustensile à l'eau chaude savonneuse, rincer abondamment et essuyer soigneusement.

Suivre les étapes de culottage suivantes :

- 1) Verser 1 mm d'huile sur le fond de la poêle
- 2) Chauffer et amener l'huile au point de fumée.
- 3) Couper le feu et laisser refroidir.
- 4) Retirer l'huile et essuyer la poêle avec un papier absorbant.
- 5) Faire à nouveau chauffer à sec 2 minutes. La poêle est parée pour la cuisson.

Utilisation sur tout type de feux y compris l'induction à puissance modérée.

Précautions d'utilisation au four traditionnel :

- 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.

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 séjournier les aliments dans l'ustensile. Ne pas utiliser d'aliments acides (tomates, vin blanc, citron, ...) dans votre article de cuisson en acier.

Nettoyage : entretien à l'éponge et à l'eau chaude. Déglaçer s'il y a des résidus attachés ou laisser tremper quelques minutes puis gratter. Ne passe pas au lave-vaisselle.

Entretien : ne pas stocker dans un endroit humide. Vous pouvez huiler légèrement la poêle : appliquer 1 ou 2 gouttes d'huile (ex : huile d'olive) sur un papier absorbant et frotter doucement la poêle, à l'intérieur comme à l'extérieur. Cela permet de créer une couche protectrice contre l'oxydation. Si le papier brûnit c'est normal : cela est dû au processus de culottage, cela ne signifie pas qu'un nouveau nettoyage est nécessaire.

ENGLISH

The perfect tool for cooking like a chef and making delicious crêpe recipes. This pan is also ideal for cooking up pancakes and Mexican tortillas.

Why steel ?

A traditional favorite in French cuisine, steel frying pans have been used for generations. There's no better metal for searing, grilling and browning thanks to a process called the Maillard reaction where natural surface sugars in food caramelize, leaving the center soft. Being natural, uncoated and durable, and improving over time, this is a pan that can be passed down from generation to generation. The low angled sides make it easy to turn your crepes over. The welded French-style handle is comfortable to hold and will keep your hand far enough away from the heat source.

Why is it blue ?

Marking de Buyer's first major exports by boat, this range of steel pans is blue thanks to a thermal treatment which naturally protects them from oxidation.

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.

Follow the following seasoning steps:

- 1) Pour 1 mm of oil on the bottom of the pan.
- 2) Heat oil to smoke point.
- 3) Turn off heat and allow to cool.
- 4) Remove oil and wipe pan with paper tissue.
- 5) Heat pan again for 2 minutes without oil. Your pan is ready to be used.

Can be used on any hob type including moderate power induction.

Precautions for use in a conventional oven:

- do not use the broil function
 - do not exceed 400°F for a maximum of 10 minutes
- Adjust the heating area to the diameter of the utensil.

Handle with care after long cooking times or use in the oven (risk of burning). Use after 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 use acidic food (tomatoes, white wine, lemon etc.) in your steel cookware.

Clean up: wash with a sponge and hot water. Deglaze if residues are attached or let soak for a few minutes, then scrape. Not dishwasher safe.

Care: do not store in a damp place. You can lightly oil the pan: apply 1 or 2 drops of oil (olive oil for example) to absorbent paper and gently rubbing the pan, inside and out. This creates a protective layer against oxidation. Wipe with a cloth or absorbent paper.

It is normal for the paper to colour. This is due to the seasoning process and does not mean that another cleaning is necessary.