



BOIS

bois de hêtre
 finition cire d'abeille
 Beechwood
 bees wax finish

de Buyer 

DEPUIS 1830

(F)

Poêle CHOC B BOIS en aluminium épais avec revêtement anti-adhésif PTFE haute qualité garanti sans PFOA.

Grande résistance à l'abrasion. Glissing et anti-adhérence renforcés. Queue feuillard rivetée en acier et bois de hêtre. Pour tous les feux y compris l'induction. Passage flash four possible à 200 °C pendant 10 minutes.

Utilisation et entretien: l'anti-adhésif est idéal pour les cuissons douces: pour mijoter, réchauffer, cuisiner les mets délicats; il est donc inutile de chauffer à pleine puissance. Eviter les chocs thermiques : assurer une montée progressive en température, notamment sur induction.

○

○

Anti-adhésif : pour lui conserver toute ses propriétés, ne jamais surchauffer (250°C maximum) et ne pas laisser l'ustensile vide sur une source de chaleur, quelle qu'elle soit. Utiliser de préférence des ustensiles en bois ou en plastique. Eviter les ustensiles métalliques ou à angles vifs. Entretien facile à l'éponge et produit vaisselle.

(GB)

Non-stick frypan CHOC B BOIS made of thick aluminium with PFOA-free PTFE coating.

Optimum resistance to abrasion + better non-stick and slip qualities. Riveted handle made of steel and beechwood. Suitable for all heat sources including induction. Oven cooking 10 minutes / 200°C.

Care : nonstick pans are ideal for simmering, reheating cooking and cooking delicate dishes; you will not need to use the maximal heat. Avoid heat shocks: always heat up your hotplate gradually, especially on induction hobs. Never overheat non-stick pans (250°C maxi.) and do not leave an empty non-stick pan on a hotplate of any type while it is switched on. Metal or sharp-edged utensils should not be used. Easy cleaning with a soft sponge and washing-up liquid.

Ⓓ **Pfanne CHOC B BOIS aus starkem Aluminium mit PTFE Überzug ohne PFOA für bessere Beständigkeit gegen Reibung und gegen Hitze.**

○
○
Vernieteter Griff aus Bandstahl und Buchenholz.
Mit magnetischer Boden. Für alle Kochplatten inklusive Induktion. Backen im Ofen: 10 Minuten bei 200 ° C möglich.

Vorsichtsmaßnahmen und Pflege: ideal zum Schmoren, Aufwärmen, Kochen delikater Gerichte. Die Wärmeschocks vermeiden: für eine progressive Temperatursteigerung, vor allem bei Induktion sorgen. Antihafbeschichtung: damit er seine Eigenschaften behält, niemals überhitzen (250°C maximal), und das leere Kochgerät nie auf einer Hitzequelle lassen. Die metallischen oder scharfkantigen Geräte vermeiden. Leichte Reinigung mit einem weichen Schwamm und Geschirrspülmittel.

(ES)

**Sartén antiadherente
de aluminio espeso
CHOC con revestimiento**

PTFE mejorado senza PFOA. Mejor resistencia a la abrasión y al calor. Deslizamiento y antiadherencia óptimas. Mango de hierro y de madera de haya. Fondo inducción para todas las fuentes de calor. Horno: 10 min/ 200 ° C.

Precaución y mantenimiento: para saltear, calentar, cocinar materias delicadas. Utilizar una temperatura moderada con inducción. El utensilio antiadherente no debe calentarse en ningún caso a más de 250°C, ni dejarse vacío encima de una fuente de calor. No usar utensilios metálicos o con ángulos cortantes. Lavado con producto para vajillas y una esponja suave.



(NL)

**Anti aanbak koekenpan.
Dikke aluminium.**

Onderhoud: De anti aanbak koekenpan is gemakkelijk te onderhouden: gewoon wassen in heet water en afwasmiddel, met een zachte spons. Voorzorgsmaatregelen: Om ervoor te zorgen dat de pan al zijn eigenschappen behoudt, NOOIT (250 ° C maximum) de koekenpan oververhitten en laat het nooit leeg op een warmtebron. Metalen of scherpe voorwerpen mogen niet worden gebruikt. De levensduur van uw pan is afhankelijk van deze voorzorgsmaatregelen. Warmtebronnen: Alle warmtebronnen, inclusief inductie.





AFNOR

made in France



AFNOR CERTIFICATION

AFNOR CERTIFICATION

DE BUYER INDUSTRIES - F-88340 LEVAL D'AJOL
info@debuyer.com - www.debuyer.com