



de BUYER®

DEPUIS 1830



Choc

Induction



A NON-STICK CAST ALUMINIUM PAN FOR INDUCTION!

Heavy duty :

- Real pressure cast aluminium •
- 7-mm thick magnetic bottom •

PERFECT FOR SIMMERING
EXCELLENT HEAT TRANSMISSION

- High quality non-stick coating resistant to scratchings •
- Comfortable ergonomic handle «Soft Touch» - bakelite and st/steel •
- All heat sources •



Profi-Qualität:

- Aus Aluminiumguß •
 - Magnetischer Boden Dicke 7 mm •
- PERFEKT ZUM SCHMOREN
AUSGEZEICHNETE HITZE-
VERTEILUNG
- Hochwertige Antihafbeschichtung •
 - Ergonomischer Komforthandgriff aus Edelstahl und Bakelit •
 - Alle Hitzequellen •

Choc

Induction

Qualité professionnelle :

- Fonte d'aluminium coulée sous pression •
- Fond magnétique épaisseur 7 mm •

EXCELLENT POUR MIJOTER
EXCELLENT RÉPARTITEUR
DE CHALEUR

- Anti-adhésif de qualité supérieure résistant à l'abrasion •
- Queue ergonomique confort inox bakélite toucher «velours» •
- Tous feux •



Le PFOA (acide perfluorooctanoïque) est un composé chimique non naturel utilisé dans la fabrication de certains revêtements anti-adhésifs. Il n'est éliminé que très lentement dans l'organisme et ne se dégrade pas dans l'environnement. Il est de ce fait potentiellement néfaste pour la santé.



The PFAO (Perfluorooctanoic Acid) is a man-made chemical processing aid in the manufacture of some non-stick coatings. Levels of PFOA have been commonly found in many human bodies and it doesn't deteriorate in the environment. It is then a potentially unhealthy substance.



Antihafbeschichtung garantiert ohne PFOA - PFOA (Perfluorooktan-Säure) ist eine synthetische chemische Zusammensetzung, die bei der Herstellung bestimmter Antihafbeschichtungen benutzt wird. Sie wird nur sehr langsam aus dem Organismus ausgeschieden und in der Umwelt nicht abgebaut. Sie ist daher ist dies eventuell gesundheitsschädlich.

Choc
Induction





Poêle ronde/Round
frypan/Runde Pfanne
8342.20 ø 20 cm
8342.24 ø 24 cm
8342.28 ø 28 cm
8342.32 ø 32 cm



Poêle à crêpes/
Crêpe pan/
Crepe-Pfanne
8345.24 ø 24 cm
8345.28 ø 28 cm



Poêle à poisson ovale/
Oval fish frypan/
Ovale Fischpfanne
8349.36 L. 36 cm



Poêle «Grill» carrée/
«Grill» square pan/
«Grib» quadratische Pfanne
8348.28 L. 29 cm



Coquille avec couvercle/
Stewpan with glass lid/
Bratentopf mit Deckel
8341.16 ø 16 cm
8341.20 ø 20 cm
8341.24 ø 24 cm
8341.28 ø 28 cm



Sauteuse droite/
Straight sauté-pan/
Sauteuse mit Griff
8344.20 ø 20 cm
8344.24 ø 24 cm
8344.28 ø 28 cm



Sautoir 2 anses/Sauté-pan
with 2 handles/Niederer
Bratentopf mit 2 Griffen
8343.20 ø 20 cm
8343.24 ø 24 cm
8343.28 ø 28 cm
8343.32 ø 32 cm



Casserole/Saucepan
Kasserole
8339.16 ø 16 cm
8339.18 ø 18 cm
8339.20 ø 20 cm



Couvercle verre/Glass
lid/Glasdeckel
4112.16 ø 16 cm
4112.20 ø 20 cm
4112.24 ø 24 cm
4112.28 ø 28 cm
4112.32 ø 32 cm



Wok à queue / Wok
8346.32 ø 32 cm
L. 57 cm



Poêle à paella/Paella pan/
Paella-Pfanne
8347.32 ø 32 cm



Poêle ronde sans queue
Round frypan without handle
Runde Pfanne ohne Griff

8353.20 ø 20 cm

8353.24 ø 24 cm

8353.28 ø 28 cm

8353.32 ø 32 cm



Sauteuse sans queue
Sauté-pan without handle
Sauteuse ohne Griff

8352.20 ø 20 cm

8352.24 ø 24 cm

8352.28 ø 28 cm



Poêle à poisson ovale sans queue / *Oval fish frypan without handle* / *Ovale Fischpfanne ohne Griff*

8355.36 L.36x26 cm

Queue amovible
Removable handle
Abnehmbarer Griff

8359.00 Noir/Black

8359.20 Vert/Green

8359.30 Orange

8359.40 Rouge/Red



●●● Color Cooking

Choc

Induction

QUEUE AMOVIBLE
REMOVABLE HANDLE LINE
ABNEHMBARER GRIFF

Queue amovible inox et bakélite
 Forme ergonomique - Toucher velours.
 Système de fixation innovant,
 simple et solide. 4 coloris disponibles.

Bakelite and stainless steel removable handle. Innovating, easy and solid fastening system. Ergonomic "Soft Touch" handle. 4 available colours.

Abnehmbarer Griff aus Edelstahl und Bakelit. Ergonomische Form. Innovierendes Befestigungssystem, einfach und haltbar. 4 Farbtöne erhältlich.



USE AND CARE

- *Non-stick 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*

BENUTZUNG UND PFLEGE:

- *Die Antihaft-Pfanne ist ideal zum Schmoren, Aufwärmen, Kochen delikater Gerichte*
- *Die Wärmeschocks vermeiden: für eine progressive Temperatursteigerung, vor allem bei Induktion sorgen*
- *Antihaftbeschichtung: 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 auch im Geschirrspüler*

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; passe au lave-vaisselle.*





de BUYER®

DEPUIS 1830



SAS DE BUYER INDUSTRIES
BP 70002 - FAYMONT
88340 LE VAL D'AJOL - FRANCE
TEL : +33 (0)3 29 30 66 12
FAX : +33 (0)3 29 30 60 03
INFO@DEBUYER.COM



WWW.DEBUYER.COM

EI20.01