

PRIMA MATERA

FRANÇAIS (French)

ENGLISH

DEUTSCH (German)

ITALIANO (Italian)

ESPAÑOL (Spanish)

NEDERLANDS (Dutch)

DANSK (Danish)

SVENSKA (Swedish)

SUOMI (Finnish)

РУССКИЙ (Russian)

FRANÇAIS

Prima Matera combine tradition et innovation.

C'est la seule gamme au monde réalisée à partir d'une matière colaminée de 90 % de cuivre et 10 % d'inox 18/10 compatible induction. Une parfaite transmission de la chaleur et la garantie d'une température constante en font le matériau d'exception en cuisine.

Le cuivre de cet ustensile est poli à la main dans le respect d'un savoir-faire ancestral. Gage de robustesse, ses montures en fonte d'inox ou d'acier sont solidement fixées par des rivets.

En 2010

de Buyer a imaginé pour les Chefs la première gamme de cuivre massif au monde compatible induction. Une révolution technologique pour ce matériau emblématique de la gastronomie française. De l'emboutissage au polissage manuel traditionnel, en passant par l'ébavurage, la fabrication des cuivres nécessite plus de 18 étapes qui en font des pièces uniques.

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.

Passer au four traditionnel. 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 (risques de brûlures). L'extérieur cuivre se patine au contact de la chaleur, pour lui redonner son éclat d'origine, utiliser une pâte à polir spéciale cuivre ref 4200.01N.

Ne jamais utiliser d'éponge abrasive. L'intérieur inox s'entretient à l'éponge et à l'eau chaude savonneuse. Passage au lave-vaisselle non conseillé. Risque d'oxydation des montures en fonte d'acier.

ENGLISH

Prima Matera combines tradition and innovation.

It is the only range in the world made from a colaminated material, composed of 90 % copper and 10 % stainless steel, to produce a base which is compatible with induction hobs. Perfect heat conduction and the guarantee of a constant temperature make this an exceptional material for cookware. The copper is hand-polished in accordance with ancestral know-how. Its cast stainless steel or cast steel handles are firmly fixed by rivets, a guarantee of durability.

In 2010

de Buyer designed for Chefs, the first range of copper cookware in the world which is compatible with induction. A traditional material in French haute cuisine, it has undergone a technological revolution. From the stamping at from traditional manual polishing to deburring, the manufacture of copper requires more than 18 steps that make them unique pieces.

Use and care instructions

Before using your cookware for the first time, wash it with hot soapy water, rinse thoroughly and carefully dry.

Suitable for use on any hob. Suitable for use in a conventional oven. Adapt the size of the ring to the diameter of the base of the cookware. Recommendations for preserving the durability of your utensil with induction:

- 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).

The copper outer will develop a patina in contact with heat. To restore its original sheen, use a special copper polishing paste ref 4200.01N. Never use a sponge scourer.

Wash the stainless-steel inner with a sponge and hot soapy water.

Washing in the dishwasher is not recommended. The cast iron handle may rust.

DEUTSCH

Prima Matera verbindet Tradition und Innovation

Die einzige Serie der Welt, die aus einem induktionsgeeigneten Material gefertigt wird, das aus 90% Kupfer und 10% Edelstahl 18/10 zusammengewalzt wird. Dank der perfekten Übertragung der Hitze und der Garantie einer konstanten Temperatur handelt es sich um ein hervorragendes Material zum Kochen. Gemäß der über viele Generationen weitergegebenen Fertigkeiten wird das Kupfer von Hand poliert. Sowohl Griffe als auch Stiele sind mit Nieten sicher befestigt.

Im Jahr 2010

entwickelte de Buyer die erste induktionsgeeignete Kupferserie der Welt für Köche. Eine technische Revolution für dieses in der französischen Gastronomie traditionsreiche Material. Dieses einzigartige Produkt ist das Ergebnis von 18 Fertigungsschritten in den französischen Vogesen.

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Das Produkt vor der ersten Anwendung mit warmem Wasser und Spülmittel gründlich reinigen, mit reichlich klarem Wasser spülen und abtrocknen. Geeignet für alle Herdarten. Auch für herkömmliche Backöfen. Die Größe der Herdplatte gemäß des Durchmessers des Topfbodens auswählen. Spezielle Empfehlungen für Induktionsherde, um die Langlebigkeit des Produkts zu erhalten:

- die Temperatur allmählich erhöhen
- die Boosterfunktion vermeiden
- leere Töpfe nicht überhitzen

Nach langem Garen oder Einsatz im Backofen Topflappen oder Topfhandschuhe verwenden. Die Außenseite von Kupfer bildet bei Kontakt mit Hitze eine Patina. Um den ursprünglichen Glanz wiederherzustellen, verwenden Sie eine spezielle Kupferpolierpaste (ref 4200.01N). Verwenden Sie niemals einen Scheuerschwamm. Die Innenseite aus Edelstahl kann mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser gepflegt werden. Spülmaschinenfest nicht empfohlen. Oxidationsrisiko bei Fassungen aus Gusseisen.

ITALIANO

Prima Matera combina tradizione e innovazione

E' l'unica gamma al mondo realizzata partendo da un multistrato composto per il 90% di rame e 10% Di acciaio 18/10 compatibile con induzione. Una perfetta trasmissione del calore e la garanzia di una temperatura costante, ne fanno il materiale per antonomasia in cucina. Il rame di questa collezione è pulimentato a mano nel rispetto di una tradizione ancestrale. Garanzia di robustezza, i suoi manici in ghisa o acciaio sono rivettati.

Nel 2010

de Buyer ha immaginato per gli Chef la prima collezione di rame al mondo, compatibile con l'induzione. Una rivoluzione tecnologica per questo materiale emblematico nella gastronomia francese. Dallo stampo alla pulimentazione manuale, passando per l'eliminazione delle bave, la produzione delle pentole e padelle in rame richiede oltre 18 passaggi che rendono il pezzo unico.

Informazioni per uso e manutenzione

Prima di utilizzarlo la prima volta, lavare il prodotto con acqua calda e detersivo, sciacquare bene e asciugare accuratamente. Utilizzabile su tutte le fonti di calore. Compatibile con forno elettrico. Adattare le dimensioni della fonte di calore al diametro della pentola. Raccomandazioni specifiche per uso su induzione al fine di preservare la longevità del prodotto :

- aumentare la temperatura progressivamente.
- evitare l'utilizzo del booster.
- non surriscaldare a vuoto.

Maneggiare con cautela in seguito a lunghe cotture o passaggio in forno (rischio di scottature). L'esterno in rame, al contatto con il calore, tende a opacizzarsi, per ridare la brillantezza originale, utilizzare la pasta per pulimentare specifica per rame, art. 4200.01N. Non utilizzare mai spugne abrasive. L'interno in acciaio si pulisce con spugna, acqua calda e detersivo a mano. Il lavaggio in lavastoviglie è sconsigliato. Rischio di ossidazione dei manici in ghisa.

ESPAÑOL

Prima Matera combina tradición e innovación

Es la única gama en el mundo fabricada con un material colaminado de 90 % de cobre y 10 % de acero inoxidable 18/10 compatible con inducción. La perfecta transmisión del calor y la garantía de una temperatura constante lo convierten en el material excepcional en la cocina. El cobre de este utensilio se pule a mano respetando el saber hacer ancestral. Como garantía de robustez, sus monturas de fundición de acero o de acero inoxidable están firmemente fijados mediante remaches.

En 2010

de Buyer ha diseñado para los Chefs la primera gama de cobre sólido del mundo compatible con inducción. Una revolución tecnológica para este material emblemático de la gastronomía francesa. Desde el estampado hasta el pulido manual tradicional, pasando por el desbarbado, la fabricación de instrumentos de metal requiere más de 18 pasos que los convierten en piezas únicas.

Instrucciones de uso y mantenimiento

Antes del primer uso, lave su utensilio con agua jabonosa caliente, enjuáguelo bien y séquelo con cuidado. Uso en todo tipo de fuegos. Va al horno tradicional. Adaptar el tamaño del fuego al diámetro del fondo del utensilio. Recomendaciones específicas de inducción para preservar la longevidad de sus utensilios de cocina:

- aumentar la temperatura gradualmente
- evitar el uso del booster
- no se sobrecaliente cuando está vacío

Manipular con cuidado después de una cocción u horneado prolongados (riesgo de quemaduras). El exterior de cobre adquiere una pátina al contacto con el calor. Para devolverle su brillo original, utilice una pasta especial para pulir cobre ref 4200.01N. Nunca use una esponja abrasiva. El interior de acero inoxidable debe limpiarse con una esponja y agua jabonosa caliente. Lavavajillas no recomendado. Riesgo de oxidación de los marcos de hierro fundido.

NEDERLANDS

Prima Matera combineert traditie en innovatie

Het is het enige gamma ter wereld dat uitgevoerd is in een gelamineerde materie die bestaat uit 90 % koper en 10 % inox 18/10 en geschikt is voor inductie. Een perfecte warmtetransmissie en een gewaarborgde constante temperatuur maken van dit materiaal het materiaal bij uitstek voor de keuken. Het koper van deze pan is met de hand gepolijst met respect van een eeuwenoude know-how. Haar robuuste handvaten in gietinox of -staal zijn stevig bevestigd door middel van klinknagels.

In 2010

de Buyer heeft voor de keukenchefs het eerste gamma keukengerei ter wereld in massief koper ontwikkeld dat geschikt is voor inductie. Een technologische revolutie voor dit materiaal dat emblematisch is voor de Franse gastronomie. Het fabricageproces van koper, van het persen via het ontbramen tot het traditioneel handmatig polijsten, omvat meer dan 18 etappes, die er unieke stukken van maken.

Gebruiksaanwijzing en onderhoud

Was uw pan met warm water en zeep vóór het eerste gebruik. Spoel overvloedig en droog zorgvuldig af. Gebruik op alle warmtebronnen. Geschikt voor traditionele oven. Pas de grootte van de warmtebron aan volgens de diameter van de pan.

Specifieke aanbevelingen voor inductie om de lange levensduur van uw pan te vrijwaren :

- de temperatuur progressief verhogen
- het gebruik van de booster vermijden
- niet leeg verhitten

Manipuleer voorzichtig na lange baktijden of gebruik in de oven (risico op verbranden).

De koperen buitenkant patineert bij contact met warmte. Om uw pan haar oorspronkelijke glans terug te geven, gebruik een speciale polijstpasta voor koper (ref. 4200.01N). Nooit een schuurspons gebruiken. Het onderhoud van de inox binnenkant kan gebeuren met een sponsje en warm water met zeep.

Gebruik in de vaatwasmachine wordt afgeraden wegens het risico op oxidatie van de gietstalen handvaten.

DANSK

Prima Matera kombinerer tradition og innovation

Det er den eneste serie i verden, der er fremstillet af et materiale, der består af 90 % kobber og 10 % rustfrit stål 18/10, som er kompatibelt med induktion. Perfekt varmetransmission og garanti for en konstant temperatur gør materialet unikt til madlavning. Kobberet på denne vare er håndpoleret i overensstemmelse med håndarbejde gennem generationer. De støbte beslag i rustfrit stål eller jern er solidt fastgjort med nitter for at sikre robusthed.

Anno 2010

de Buyer har designet verdens første induktionskompatible pande- og grydesortiment i massivt kobber til professionelle kokke. En teknologisk revolution for dette materiale - og symbolsk for den franske gastronomi. Fra udstandsning til traditionel manuel polering og afgratning kræver fremstillingen af kobber mere end 18 trin, som gør dem til unikke dele.

Information om brug og vedligeholdelse

Før første brug skal du vaske dit redskab i varmt sæbevand; skyl derefter grundigt og tør det. Kan bruges til alle typer opvarmning, også i ovnen. Brug den korrekte diameter varmeplade til grydens eller pandens bund diameter.

Specifikke induktionsanbefalinger for at bevare levetiden for dit produkt:

- temperaturen øges gradvist
- undgå at bruge boosterfunktionen
- produktet må ikke overophedes, når det er tomt

Vær forsigtig efter lang tids tilberedning eller i ovnen (risiko for forbrændinger). Kobberets yderside udvikler en patina ved kontakt med varme. For at genoprette den oprindelige glans skal du bruge en speciel kobberpoleringspasta, De Buyer art.nr 4200.01N. Brug aldrig en skuresvamp. Det rustfrie stålinteriør kan rengøres med en svamp og varmt sæbevand. Må ikke kommes i opvaskemaskinen.

Risiko for oxidation af støbejerns håndtag.

SVENSKA

Prima Matera kombinerar tradition och innovation

Det är den enda serien i världen som är tillverkad av ett material till 90 % bestående av koppar och 10 % induktionskompatibelt stål (18/10). En perfekt spridning av värmen en garanterat konstant temperatur utgör ett exceptionellt material i köket. Redskapets koppar är handpolerat med respekt för färdigheter som går generationer tillbaka. Dess handtag i rostfritt stål är fäst med nitar i pannan. Garanterad slitstyrka.

År 2010

Med mästerkocken i åtanke har de Buyer har tagit fram världens första serie i massiv koppar som är kompatibel med induktionshäll. Det är en teknologisk revolution detta material som är emblematiskt för det franska köket. Pressning, traditionell handpolering och gradning utgör tre av de sammanlagt 18 leden som krävs för att tillverka dessa unika kopparhantverk.

Anvisningar för användning och underhåll

Innan ni använder den för första gången: diska redskapet med tvål, skölj och torka noggrant. Det kan användas på alla värmekällor och klarar att vara i hushållsugn. Anpassa lågan till pannans diameter. Följande råd gäller för användning på induktionshäll i syfte att förlänga livslängden:

- Höj temperaturen gravis
- Undvik booster-funktionen
- Överhetta inte en tom panna

Hantera med varsamhet efter en lång stekning eller efter att ha varit i ugn på grund av risk för att bränna sig. Koppars utsida får en oxidbeläggning vid kontakt med hetta. Använd de Buyers särskilda poleringskräm för koppar (artikelnummer: 4200.01N) för att återskapa dess ursprungliga glans. Använd aldrig en grov tvättsvamp. Insidan underhålls med svamp, tvål och vatten. Maskindisk avråds. Risk för oxidering vid stålmonteringarna föreligger.

SUOMI

Prima Matera yhdistää perinteet ja innovaatiot

Se on ainoa sarja maailmassa, joka on valmistettu materiaalien yhdistelmästä, jossa on 90 % kuparia ja 10 % induktioyhteensopivaa 18/10 ruostumatonta terästä. Materiaali on täydellinen keittiötyöskentelyssä: lämmönsiirto toimii täydellisesti ja lämpötila pysyy takuuvarmasti tasaisena. Keittoastioiden kupari kiillotetaan käsityönä perinteisiä menetelmiä kunnioittaen. Kestävyyden varmistamiseksi keittoastioiden valuteräsovat, ruostumattomat teräsovat sekä messinkiosat on kiinnitetty tiukasti niiteillä.

Vuonna 2010

de Buyer suunnitteli maailman ensimmäisen induktioliesille sopivan kupariastioiden sarjan keittiömestareita varten. Valmistusmenetelmää voidaan pitää suorastaan teknologisenä vallankumouksena ranskalaisen gastronomian keittoastioiden tunnusomaiselle valmistusmateriaalille. Uniikkien tuotteiden valmistusprosessi vaatii yli 18 työvaihetta metallin stanssaamisesta käsin tehtävään kiillotukseen ja purseenpoistoon.

Käyttö- ja hoito-ohjeet

Pese keittoastiat ennen ensimmäistä käyttökertaa lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa. Sopii kaikille liesityypeille sekä tavalliseen uuniin.

Varmista, että keittoastian pohjan halkaisija vastaa käyttämäsi keittoalueen kokoa.

Jos käytät induktioliettä ja haluat keittoastiasi kestävämmän mahdollisimman pitkään :

- nosta lämpötilaa vähitellen
- älä käytä booster- tai power-toimintoja
- älä ylikuumenna tyhjää keittoastiaa

Käsittele keittoastioita varovasti, jos niitä on käytetty pitkään yhtäjaksoisesti liedellä tai uunissa (palovamman vaara). Kuparinen ulkopinta patinoituu lämmön vaikutuksesta.

Alkuperäinen kiilto palautuu erityisen kiillotuspastan avulla, de Buyerin tuotenumero 4200.01N. Älä koskaan puhdista hankaavalla sienellä. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu sisäosa puhdistetaan kuumalla vedellä ja käsitiskiaineella.

Älä pese kuparisia astioita astianpesukoneessa. Valurautakahvat voivat ruostua.

РУССКИЙ

Коллекция «Prima Matera» сочетает в себе традиции и инновации

Единственная в мире серия сковород, выполненных из плакированного металла, состоящего на 90% из меди и на 10% из нержавеющей стали, и пригодная для использования на индукционных плитах. Превосходная теплопроводность и способность данного материала поддерживать постоянную температуру делают его незаменимым в приготовлении пищи. Медь ручной полировки придает сковороде особый винтажный дух. Ручки, выполненные из литой или нержавеющей стали, крепятся к корпусу на заклёпках, обеспечивая долговечность и надежность использования.

В 2010 году

компания de Buyer выпустила для шеф-поваров первую в мире коллекцию медных сковород, которые могут быть использованы на индукционных варочных поверхностях. Это решение стало технологическим витком в развитии традиционного для французской кухни дизайна. Машинная штамповка, механическая зачистка металла и, наконец, ручная полировка – в процессе обработки медь проходит более 18 различных этапов прежде, чем стать уникальным предметом кухонной утвари.

Инструкция по эксплуатации и уходу

Перед первым применением сковороду необходимо промыть теплой мыльной водой, тщательно прополоскать и аккуратно протереть. Подходит для любых источников нагрева, включая индукционные варочные поверхности и электрические духовые шкафы. Старайтесь использовать конфорки, размер которых соответствует диаметру дна сковороды. В целях сохранения долговечности при использовании на индукционных варочных поверхностях не рекомендуется:

- резко увеличивать температуру нагрева;
- использовать режим интенсивного нагрева;
- допускать чрезмерного нагрева пустой сковороды.

С осторожностью обращайтесь со сковородой после продолжительного приготовления пищи, либо использования в духовом шкафу (ввиду риска получить ожоги). Под воздействием тепла на медном покрытии может образовываться патина (естественный зеленовато-серый налет). Для восстановления первоначального блеска необходимо использовать специальную полировочную пасту (арт. 4200.01N). Запрещается использовать абразивные губки. Внутреннюю поверхность из нержавеющей стали рекомендуется мыть неабразивной губкой в тёплой мыльной воде. Не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.

На стальных элементах возможно образование ржавчины.