

MINERAL B · BOIS ·



Saisir Searing Anbraten Griller Grilling Grillen Dorer Browning Bräunen





Cuisson acier
MINERAL B BOIS
CHR & GRAND PUBLIC



Héritage de la Gastronomie française, l'ustensile en acier est emblématique de la cuisine de nos grands-mères.

Indémodable,pour saisir, griller, dorer, il détient jalousement les secrets de la réaction de Maillard : une caramélisation en surface des sucs 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 cœur du parc naturel régional des Ballons des Vosges, de Buyer confirme son attachement aux valeurs écologiques de son territoire en dotant sa gamme 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!



Cuisson acier MINERAL B BOIS

CHR & GRAND PUBLIC



Garniture signature de Buyer (marquage à chaud sur les plaquettes)

Corps en acier fini à la cire d'abeille

AVANTAGES

- Épaisseur 2.5 mm 3 mm indéformable même sur induction.
 - · Parfaite diffusion de la chaleur
- Finition à la cire d'abeille française : une protection entièrement naturelle pour éviter l'oxydation et faciliter le culottage.
 - Acier sourcé en France.





Queue feuillard courbée à la française rivetée et bois ciré

AVANTAGES

- Courbée à la française, la main est éloignée de la source de chaleur, cette courbure permet de mieux répartir le poids quand on la manipule.
- Indémontable
- Bois issu des forêts Vosgiennes gérées durablement.
- Prise en main confortable, généreuse et isolante.
- Trou d'accroche pour suspendre la poêle.
- Passe au four traditionnel : ne pas dépasser 200 °C pendant 10 min.

ACIER NATUREL ET GARANTI À VIE

- Sans revêtement.
- moins elle attache.
- Des résultats de cuisson et un goût
- Garanti à vie : se bonifie avec le temps et se transmet de génération en génération



Couvercle en verre et pontet en bois de hêtre

AVANTAGES

- Assure une bonne visibilité en cours de cuisson.
- Confortable et isolant
- · Compatible avec tous les produits de la collection sauf les poêles.

Anses inox rivetées

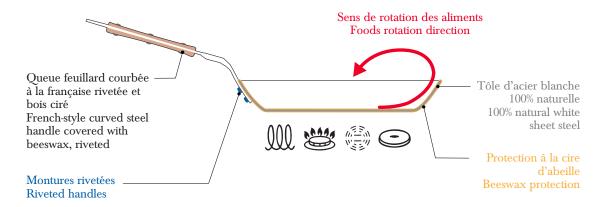
AVANTAGES

- Facilite la préhension.
- · Les produits à anses passent au four sans limitation de temps ni de température.



TÔLE D'ACIER BLANCHE

• 2 à 3 mm d'épaisseur.





MINERAL B BOIS

Cuisson acier

CHR & GRAND PUBLIC

RECOMMANDATIONS DISTRIBUTEURS

Stockage

· À réception dans votre magasin ou entrepôt : conserver dans l'emballage d'origine. Assurer un stockage au sec et éviter les variations de témpératures.

RECOMMANDATIONS UTILISATEURS

Types et modes de cuisson

- **SAISIR DORER** GRILLER
- ☐ CUIRE A LA VAPEUR ☐ CUIRE A L'ANGLAISE
- ☐ POCHER
- ☐ CUIRE AU COURT BOUILLON
- ✓ FRIRE **SAUTER** ☐ BLANCHIR POÊLER **R**ÔTIR
- □ BRAISER
- ☐ RÉDUIRE ☐ MIJOTER
- **FLAMBER**
- **✓** RISSOLER

Aliments

Entretien

- · Pièces de viande épaisses et moyennement fines, oeufs, pommes de terre, poissons, légumes.
- La cuisson d'aliments acides (tomates, vin blanc, citron...) peut provoquer l'apparition superficielle de tâches blanches.

Après chaque utilisation :

- Déglacer s'il y a des résidus attachés ou laisser tremper quelques minutes puis gratter.
- · Ne pas utiliser de produits détergents ni mettre au lave-vaisselle.
- · Lavage à l'eau chaude et au liquide vaisselle avec une éponge anti-abrasive.
- Essuyer avec un chiffon ou du papier absorbant. Si le papier brûnit c'est normal : cela est dû au processus de culottage, cela ne signifie pas qu'un nouveau nettoyage est nécessaire.
- 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.

Conseils d'utilisation

- Pour éviter de tâcher votre plaque de cuisson, prendre soin de retirer toute la cire d'abeille à l'intérieur et à l'extérieur de l'ustensile. 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.
- Ne pas laisser séjourner les aliments dans l'ustensile.
- Ne pas stocker dans un endroit humide.
- 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.



Poêle neuve AVANT culottage / Poêle APRÈS culottage

CONDITIONNEMENT

- Manchon en carton kraft (instructions FR / EN à l'intérieur).
- QR code sur manchons renvoi vers instructions multilangues
- Sur-conditionnement : sac papier recyclé et recyclable très résistant.







LA COLLECTION





• Poêle à frire Ø 20 / 24 / 26 / 28 / 32 cm 5710.20 / 5710.24 / 5710.26 / 5710.28 / 5710.32



• Poêle ronde paysanne Ø 24 cm 5714.24



• Poêle à crêpes Ø 24 / 26 cm 5715.24 / 5715.26



• Poêle 3-blinis Ø 27 cm 5712.03



• Wok Ø 28 / 32 cm 5717.28 / 5717.32

ACCESSOIRES



• Couvercle en verre, pontet en bois Compatible avec tous les produits de la collection sauf les poêles. Ø 20 / 24 / 28 / 32 cm 4111.20 / 4111.24/ 4111.28 / 4111.32



Cuisson acier MINERAL B BOIS CHR & GRAND PUBLIC

Retrouvez toutes nos images sur https://joomeo.com/DeBuyer

Nom d'utilisateur : Debuyer Mot de passe : France

LIEN QR CODE











