

CHOC B • BOIS •

FRANÇAIS (French)

ENGLISH

DEUTSCH (German)

ITALIANO (Italian)

ESPAÑOL (Spanish)

NEDERLANDS (Dutch)

DANSK (Danish)

ΕΛΛΗΝΙΚΗ (Greek)

POLSKI (Polish)

SVENSKA (Swedish)

SUOMI (Finnish)

РУССКИЙ (Russian)

ČEŠTINA (Czech)

日本語 (Japanese)

臺灣國語 (Taiwanese Mandarin)

官話 (Mandarin Chinese)

FRANÇAIS

Une résistance longue durée

Le procédé de fabrication par forgeage rend le corps de l'ustensile robuste et offre une résistance longue durée au revêtement. La poignée rivetée, courbée à la française, est confortable, sa prise en main agréable, le bois fait office d'isolant. Poêles, sauteuses et crepières Choc B Bois sont compatibles tous feux et passent au four traditionnel (200°C et 10 min maximum).

Accueillez les Vosges !

Enraciné en plein cœur du parc naturel régional des Ballons des Vosges, de Buyer confirme avec B Bois son attachement au territoire et à ses valeurs écologiques en habillant les queues de bois de hêtre recouvert d'une protection à la cire d'abeille. Le bois est issu de forêts gérées durablement.

Contrairement à une idée reçue, la poêle anti-adhésive est une spécialiste... idéale pour cuisiner délicatement les poissons, les légumes, les légumineuses, les céréales... parfaite pour mijoter, réchauffer des plats pré-cuisinés, lier les sauces, sans altérer les goûts, les couleurs et les saveurs. Pour saisir, dorer, griller, privilégiez une poêle en acier.

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. Pour assurer un fonctionnement optimal avec l'induction : adapter la taille du feu au diamètre du fond structuré de l'ustensile.

Précautions d'utilisation au four traditionnel :

- ne pas utiliser la fonction grill
- Passe au four (200°C et 10 minutes maximum).

Recommandations spécifiques induction pour préserver la longévité de votre ustensile :

- monter en température progressivement
- éviter l'utilisation du booster
- ne pas surchauffer à vide

Pour prolonger la vie de votre revêtement antiadhésif :

- ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou à angles vifs
- passage au lave-vaisselle déconseillé

Manipuler avec précaution après des cuissons longues ou un passage au four (risque de brûlures).

Entretien à l'éponge non abrasive et à l'eau chaude savonneuse.

ENGLISH

Extra durable

The manufacturing process involves forging to make the utensil's main body strong and the coating last longer.

The riveted handle with its curved French design is easy to use with a pleasant grip and the wood acts as an insulator. Choc B Bois pans, sauté pans and crepe pans are compatible with any kind of heat and can be used in a traditional oven (400 F and 10 min maximum).

Welcome the Vosges !

Located in the heart of the Ballons des Vosges regional natural park, de Buyer is showing its attachment to the local region as well as its eco-friendly values with B Bois which uses beech wood handles with a protective beeswax coating.

The wood comes from sustainably managed forests.

Contrary to popular belief, non-stick pans are specialist utensils... perfect for gently cooking fish, vegetables, legumes, grains, etc. They are also ideal for simmering stews, heating pre-cooked food and thickening sauces without affecting taste, colour or flavour. If you want to sear, brown or grill, use a steel pan instead.

Use and care instructions

Before using your utensil for the first time, wash it in warm soapy water, rinse it thoroughly and carefully wipe it dry. Can be used on any stovetop and in the oven.

If using an induction stovetop, adjust the heating area to the diameter of the utensil's structured base. When using in the oven:

- Don't use the grill function
- Place in the oven: don't exceed 400 F and 10 minutes maximumHow induction-stovetop users can extend their utensils' lives:
 - Gradually increase the temperature
 - Don't use the booster function
- Don't overheat your utensil when it's emptyTo extend the life of your non-stick coating:
 - Don't use sharp or metal implements
 - Hand-washing is recommended

Handle with care after extended cooking sessions or time in the oven (to avoid getting burnt).

Wash with a non-abrasive sponge and warm soapy water.

DEUTSCH

Eine extra lange Beständigkeit

Sie ist äußerst widerstandsfähig und langlebig. Die Herstellung im Schmiedeverfahren macht zudem auch die Pfannenkörper sehr robust. Der genietete, im französischen Stil gebogene Stiel liegt angenehm in der Hand und das Holz wirkt hitzeisolierend. Die Choc B Bois Bratpfannen, Sautépffannen und Crêpe-Pfannen eignen sich für alle Kochfelder und können in herkömmlichen Backöfen verwendet werden (200°C und maximal 10 Minuten).

Die Vogesen in Ihrem Zuhause !

Vom Herzen des regionalen Naturparks Ballons des Vosges aus zeigt De Buyer mit B Bois seine Verbundenheit mit der Region und sein Umweltbewusstsein, indem die Stiele aus Buchenholz mit einer Schutzschicht aus Bienenwachs versehen werden. Das Holz stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern.

Im Gegensatz zu einer weitverbreiteten Annahme ist die beschichtete Pfanne ein Spezialist... Ideal zum schonenden Garen von Fisch, Gemüse, Hülsenfrüchten, Getreide... perfekt zum Schmoren auf kleiner Flamme, zum Aufwärmen von Fertiggerichten, zum Binden von Saucen – ohne Veränderung des Geschmacks, der Farbe oder des Aromas.

Zum Anbraten, Bräunen oder Rösten sollten Sie einer Stahlpfanne den Vorzug geben.

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Das Produkt vor der ersten Anwendung mit warmem Spülwasser reinigen, mit reichlich klarem Wasser spülen und gründlich abtrocknen. Geeignet für alle Kochfelder. Für optimales Verhalten auf Induktionsfeldern: die Größe der Platte an den Durchmesser des Topfbodens anpassen. Vorsichtsmaßnahmen bei Verwendung in herkömmlichen Backöfen :

- nicht die Grillfunktion benutzen
- Verwendung im Backofen (200°C für höchstens 10 Minuten).

Spezielle Empfehlungen für Induktionskochfelder, um die Langlebigkeit des Artikels zu erhalten :

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

Für eine längere Lebensdauer der Antihaftbeschichtung:

- keine Metallutensilien oder scharfkantigen Gegenstände verwenden
- von der Reinigung in Geschirrspülmaschinen wird abgeraten. Nach langem Kochen oder Einsatz im Backofen vorsichtig handhaben (Verbrennungsgefahr). Reinigung mit nicht scheuerndem Schwamm und warmem Spülwasser.

ITALIANO

Il processo di fabbricazione tramite forgia rende il corpo dell'utensile robusto e garantisce un lunga durata al

rivestimento. Il manico alla francese rivettato è confortevole, la sua impugnatura è gradevole, il legno funge anche da isolante. Padelle, sauteuses e crepiere Choc B Bois sono compatibili con tutte le fonti di calore e resistono in forno tradizionale a 200° per 10 minuti.

Accogliete i Vosgi !

Radicata nel cuore del parco naturale Ballons des Vosges, De Buyer conferma, con B Bois, il suo attaccamento al territorio e ai suoi valori ecologici , rivestendo il manico di legno di faggio trattato a base di cera d'api naturale. Il legno è estratto da foreste gestite con riforestazione.

Contrariamente a quanto è percepito, la padella antiaderente è una specialista ideale per cucinare delicatamente il pesce, le verdure, zuppe, cereali... perfette per cuocere a bassa temperatura, riscaldare dei piatti già pronti, legare le salse, senza alterare i gusti, i colori e i sapori. Per saltare, grigliare, dorare, privilegiate una padella in acciaio.

Informazioni per uso e manutenzione

Al primo utilizzo, lavare il prodotto con acqua calda e sapone, sciacquare bene e asciugare accuratamente. Utilizzo su tutte le fonti di calore.

Per assicurare un funzionamento ottimale sull'induzione : adattare la dimensione della fonte di calore A quella del prodotto.

Precauzioni per utilizzo in forno tradizionale :

- Non utilizzare la funzione grill- Resiste in forno a 200° per massimo 10 minuti .

Raccomandazioni specifiche per l'induzione al fine di preservare la longevità del vostro prodotto :

- Salire di temperatura progressivamente

- Evitare l'utilizzo del booster

- Non surriscaldare a vuoto

Per prolungare la durata del vostro rivestimento antiaderente :

- Non utilizzare utensili metallici o ad angoli vivi

- Sconsigliato lavaggio in lavastoviglie

Maneggiare con attenzione in seguito a cotture prolungate o passaggio in forno (rischio di bruciature). Pulizia con spugne non abrasive , acqua calda e detersivo.

ESPAÑOL

Resistencia duradera

El proceso de fabricación por forjado hace que el cuerpo del utensilio sea más robusto y proporcione una resistencia duradera al recubrimiento. El mango remachado, curvado al estilo francés, es cómodo, su agarre agradable, la madera actúa como aislante. Las sartenes y creperas Choc B Bois son aptas para todo tipo de fuego y se pueden utilizar en horno tradicional (200 ° C y 10 min máximo).

¡ Bienvenidos a les Vosges !

Arraigado en el corazón del parque natural regional Ballons des Vosges, de Buyer confirma con B Bois su apego al territorio y a sus valores ecológicos haciendo los mangos de madera de haya con una protección de cera de abeja. La madera proviene de bosques gestionados de forma sostenible.

Contrariamente a la creencia popular, la sartén antiadherente es especialista ... ideal para cocinar delicadamente pescados, verduras, legumbres, cereales ... perfecto para hervir a fuego lento, recalentar platos precocinados, mezclar salsas, sin alterar los gustos, colores y sabores. Para dorar, tostar, asar a la parrilla, use una sartén de acero.

Instrucciones de uso y mantenimiento

Antes de usar por primera vez, lave su utensilio con agua caliente y jabón, enjuague y seque bien.

Utilizar en todo tipo de fuegos.

Para asegurar un funcionamiento óptimo con inducción: adaptar el tamaño del fuego al diámetro del fondo del utensilio.

Precauciones para su uso en un horno tradicional:

- no utilice la función grill
- Hornear (200 ° C y 10 minutos máximo).

Recomendaciones de inducción específicas para preservar la longevidad de su utensilio:

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

Para prolongar la vida útil de su revestimiento antiadherente:

- no utilice utensilios de metal o con ángulos afilados
- uso en lavavajillas no recomendado

Manipule con cuidado después de una cocción u horneado prolongado (riesgo de quemaduras). Cuidar con una esponja no abrasiva y agua caliente con jabón.

NEDERLANDS

Een langdurige bestendigheid

Door de aangepaste productie technieken, oa door het smeden van het aluminium, zijn deze keuken gereedschappen zéér robuust en geschikt voor intensief gebruik. De greep is bevestigd met zware, professionele klinknagels. En omdat ie gebogen is op de Franse wijze ligt ie gemakkelijk in de hand. Het houd doet dient als isolatie materiaal. Bak-/koekenpannen, braadpannen, pannenkoekenpannen kunnen gebruikt worden op alle warmtebronnen, incl inductie. Tevens kunnen ze gebruikt worden in de traditionele oven doch max 10 minuten & max op 200°C.

Heet de Vogezen welkom !

Met haar wortels midden in het hart van het regionale natuurpark van de Ballons des Vosges, bevestigt de Buyer met B Bois zijn gehechtheid aan de regio en aan zijn ecologische waarden, door de stelen te bekleden met beukenhout met een beschermende laag van bijenwas. Het hout is afkomstig uit duurzaam beheerde bossen.

In tegenstelling tot de heersende opvatting is de koekenpan met antiaanbaklaag een specialist... Ideaal voor het delicaat bereiden van vis, groenten, peulvruchten, graanproducten... perfect voor het stoven, verwarmen van kant-en-klaar maaltijden, of binden van sauzen, zonder de smaak, kleur of geur te veranderen.

Om te bakken, braden, of grillen kunt u beter een stalen pan kiezen.

Gebruiksaanwijzing en onderhoud

Voor het eerste gebruik dient u uw kookgerei te wassen met heet water met afwasmiddel, grondig af te spoelen en zorgvuldig af te drogen.

Kan op alle hittebronnen worden gebruikt.

Kies, om een optimale werking op inductie te garanderen, voor de maat van de pit die past bij de diameter van de hitte verdelende bodem van het kookgerei.

Voorzorgsmaatregelen bij gebruik in de traditionele oven:

- de grillfunctie niet gebruiken

- Kan in de oven (maximaal 10 min op 200°C).

Specifieke aanbevelingen bij inductie om de levensduur van uw kookgerei te behouden:

- voer de temperatuur geleidelijk aan op

- vermijd het gebruik van de boosterknop

- niet leeg verhitten

Om de levensduur van uw antiaanbaklaag te verlengen:

- gebruik geen metalen voorwerpen of voorwerpen met scherpe randen

- het wassen in de vaatwasser wordt afgeraden

Voorzichtig vastpakken na langdurige bereiding of na gebruik in de oven (risico op brandwonden).

Reinigen met een sponsje zonder schuurlaag en met heet water met afwasmiddel.

DANSK

Lang holdbarhed

Produktionen med denne smedeprocess gør redskabet robust og giver en belægning med langvarig modstandsdygtighed. Det nittede håndtag og dets buede design gør det let at bruge og dets behagelige greb af træet fungerer som en isolator. Choc B Bois-pander, -sauterpander og -pandekagepander kan anvendes på alle typer komfurer samt gå i en almindelig ovn. (200°C og maks. 10 min.).

Byd Vogeserne velkommen !

Beliggende i hjertet af Les Vosges regionale Naturpark. De Buyer viser sin beskyttelse af den lokale region samt de miljøvenlige værdier med B Bois serien. Der bruges håndtag af bøgetræ med en beskyttende belægning af bivoks. Træet kommer fra bæredygtigt lokale skove.

Modsat det, mange tænker, egner panden sig perfekt til at... tilberede fisk, grøntsager, bælgrugter, kornprodukter samt til simreretter. Rigtig god til at genopvarme allerede tilberedte retter samt lave saucer uden at det forringer hverken smag, farve eller aroma.

Husk at en pande i stål eller jern er bedre til at svitse, brune og grille.

Information om brug og vedligeholdelse

Før du bruger dit køkkengrej første gang, bør du vaske det i varmt sæbevand, skylle det grundigt og tørre det godt af.

Passer til alle typer komfurer.

For at sikre optimal drift til induktion: tilpas størrelsen på blusset til diameteren på køkkengrejet.

Forholdsregler ved brug i en traditionel ovn :

- undgå at bruge grillfunktionen

- Tåler ovn. (200°C i maks. 10 min.).

Specifikke induktionsanbefalinger, som bevarer levetiden på Choc Serien:

- lad temperaturen stige gradvist

- undgå at bruge boosterfunktionen- undgå at varme køkkengrejet op, mens det er tomt

Sådan forlænger du levetiden på din fantastiske belægning:

- undgå at bruge metalredskaber eller redskaber med skarpe kanter

- undgå at komme redskabet i opvaskemaskinen

Håndteres med opmærksomhed efter længere tids madlavning eller bagning (risiko for forbrændinger).

Rengøres med en ikke-slibende svamp og varmt sæbevand.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Αντοχή μεγάλης διάρκειας

διαδικασία κατασκευής με σφυρηλάτηση κάνει το σώμα του σκεύους ανθεκτικό και προσφέρει αντοχή μεγάλης διάρκειας στην επίστρωση. Η λαβή, σχεδιασμένη με καμπύλη κοντά στο σημείο της ένωσης με πριτσίνια στο σκεύος, προσφέρει ευκολία στη χρήση και άνετο κράτημα, ενώ το ξύλο λειτουργεί ως μονωτικό θερμότητας. Τα τηγάνια, τα τηγάνια σωτέζες ή τα τηγάνια για κρέπες Choc B Bois είναι συμβατά με όλες τις εστίες και μπαίνουν στον παραδοσιακό φούρνο (μέχρι 200°C και 10 λεπτά).

Καλωσορίστε τα Βόσγια όρη !

Με έδρα στην καρδιά του Περιφερειακού Φυσικού Πάρκου Ballons des Vosges, στον ομώνυμο νομό όπου βρίσκονται τα Βόσγια όρη, η de Buyer επιβεβαιώνει με τη σειρά B Bois τη δέσμευσή της στην περιοχή και στις οικολογικές αξίες, επενδύοντας τα χερούλια των σκευών με ξύλο οξιάς περασμένο με προστατευτικό κερί μέλισσας. Το ξύλο προέρχεται από δάση αειφόρου διαχείρισης.

Αντίθετα με ό,τι πιστεύουν οι περισσότεροι, το αντικολλητικό τηγάνι είναι ιδανικό για να μαγειρέψετε απαλά τα ψάρια, τα λαχανικά, τα όσπρια, τα δημητριακά... τέλειο για σιγανό βράσιμο, ζέσταμα έτοιμων γευμάτων, δέσιμο σαλτσών χωρίς να αλλοιώνονται οι γεύσεις, τα χρώματα και τα αρώματα των φαγητών.

Για θωράκισμα, ρόδισμα ή ψήσιμο σχάρας, χρησιμοποιήστε ένα τηγάνι από ανοξείδωτο χάλυβα.

Οδηγίες χρήσης και συντήρησης

Πριν την πρώτη χρήση, πλύνετε το σκεύος με ζεστό νερό και σαπούνι, ξεβγάλτε με άφθονο νερό και σκουπίστε καλά.

Κατάλληλο για όλες τις εστίες.

Για να εξασφαλίσετε τη βέλτιστη λειτουργία σε επαγωγικές εστίες: προσαρμόστε το μέγεθος της εστίας στη διάμετρο της βάσης του σκεύους. Προφυλάξεις για χρήση στον φούρνο:

- μην το χρησιμοποιείτε στο γκριλ

- Μπαίνει στο φούρνο (μέχρι 200°C και 10 λεπτά).

Συμβουλές για τις επαγωγικές εστίες ώστε να διατηρηθεί η διάρκεια ζωής του σκεύους:

- αυξάνετε σταδιακά τη θερμοκρασία

- αποφύγετε τη χρήση της λειτουργίας ταχείας θέρμανσης (booster)

- μην υπερθερμαίνετε το σκεύος όταν είναι άδειο

Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της αντικολλητικής επίστρωσης:

- μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά εργαλεία

- δεν συνιστάται το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων

Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί μετά από πολύωρο μαγείρεμα ή ψήσιμο στον φούρνο (κίνδυνος εγκαύματος).

Πλύσιμο με μαλακό σφουγγάρι και ζεστό σαπουνόνερο.

POLSKI

Wytrzymałość na długi czas

Wytwarzanie w procesie kucia sprawia, że korpus naczynia jest mocny, a powłoka nabiera długotrwałej wytrzymałości.

Rączka z nitami i zaokrągleniem w stylu francuskim jest wygodna, przyjemna w trzymaniu i wykonana z drewna, które zabezpiecza przed oparzeniem. Patelnie klasyczne, głębokie czy do naleśników Choc B Bois pasują do wszystkich kuchenek i tradycyjnych piekarników (maks. 200°C do 10 minut).

Poznaj Wogezy !

Firma de Buyer wywodząca się z samego serca parku krajobrazowego Ballons des Vosges przez model B Bois pokazuje swoje przywiązanie do tego miejsca i walorów ekologicznych: ręczki są wykonane z bukowego drewna pokrytego ochronną warstwą wosku pszczelego.

Drewno

pochodzi z lasów zarządzanych w sposób zgodny z zasadami zrównoważonego rozwoju.

Wbrew utartym opiniom patelnia z powłoką nieprzywierającą znajduje specjalne zastosowania...

Nadaje się idealnie do delikatnego podsmażania ryb, warzyw, roślin strączkowych czy zbóż. Doskonale sprawdza się również podczas duszenia, odgrzewania dań gotowych czy zagęszczania sosów bez ujemny dla smaku, barwy i aromatu.

Aby obsmażyć, przyrumienić czy grillować, lepiej użyć patelni stalowej.

Instrukcja użytkowania i konserwacji

Przed pierwszym użyciem umyć naczynie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, spłukać obficie wodą i dokładnie osuszyć.

Produkt odpowiedni do wszystkich rodzajów kuchenek.

W celu zapewnienia optymalnej pracy na kuchence indukcyjnej należy dobrać rozmiar pola grzewczego do średnicy dna naczynia.

Środki ostrożności związane z użytkowaniem produktu w tradycyjnym piekarniku:

– nie używać funkcji grillowania

– Można używać w piekarniku (maks. 200°C do 10 minut).

Zalecenia specjalne, mające na celu zachowanie długiej żywotności naczynia w przypadku stosowania na kuchence indukcyjnej:

– temperaturę zwiększać stopniowo

– unikać stosowania funkcji booster

– nie dopuszczać do przegrzewania pustego naczynia Aby przedłużyć żywotność nieprzywierającej powłoki:

– nie stosować przyborów kuchennych wykonanych z metalu lub posiadających ostre krawędzie

– nie zaleca się mycia w zmywarce do naczyń

Zachować ostrożność podczas posługiwania się produktem po długotrwałym stosowaniu go na kuchence lub w piekarniku (grozi oparzeniem).

Konserwować przy pomocy delikatnej gąbki oraz ciepłej wody z dodatkiem środka myjącego.

SVENSKA

Extra lång motståndskraft

Tillverkningsprocessen gör redskapet robust och ger beläggningen lång beständighet. Det nitade handtaget, böjt på franskt sätt, är bekvämt och greppvänligt med trä som isolerar från hetta. Pannorna i Choc B Bois-serien är kompatibla med alla typer av spisar och kan användas i traditionella ugnar (200 °C i högst 10 min).

Välkomna till Vosges !

De Buyer är hemma i hjärtat av den naturreservatet Ballons des Vosges och med B Bois bekräftar företaget sin anknytning till området och dess ekologiska värden genom att beklä handtagen av bokträ täckt med bivaxskydd. Träet kommer från hållbart brukade skogar.

I motsats till vad många tror är non-stick-pannan en specialist...

Optimal för att laga mat lätt utan att bryna fisk, grönsaker, baljväxter, spannmål ... Perfekt för att sjuda och värma färdiga rätter, reda av såser, utan att förändra smak och färg.

Använd hellre en stålpanna för att bryna, brungrädda och grilla.

Anvisningar för användning och underhåll

Tvätta pannen före första användningen i varmt vatten, skölj rikligt och torka noga.

Kan användas på alla typer av spisar.

För att säkerställa optimal funktion med induktion: anpassa uppvärmningsytans storlek till diametern på redskapets strukturerade botten.

Försiktighetsåtgärder vid användning i traditionell ugn:

- använd inte grillfunktionen
- Kan användas i ugn (200 °C i högst 10 min).

Specifika rekommendationer för induktionshällar för att bevara den långa livslängden:

- höj temperaturen gradvis
- undvik att använda booster-funktionen
- överhetta den inte när den är tom

För ökad livslängd av non-stick-beläggningen:

- använd inte köksredskap av metall eller med skarpa kanter
- diska inte i diskmaskin

Hanteras försiktigt efter långkok eller tillagning i ugn (risk för brännskador).

Rengörs med mjuk svamp och varmt tvålatten.

SUOMI

Erittäin kestävä

Keittoastioiden runko on taottua alumiinia. Valmistusmenetelmän ansiosta pannut ovat erittäin vahvoja, sekä

niiden pinnoite on erittäin kestävä. Ranskalaiseen tapaan pannun kahva on kaareva ja se on kiinnitetty niittaamalla. Kahva on mukava käytössä, siitä saa tukevan otteen ja puu toimii myös eristeenä. Choc B Bois-sarjan paistinpannut, paistokasarit ja lettupannut sopivat kaikille liesityypeille ja niitä voi käyttää myös tavallisessa uunissa. (200 °C, korkeintaan 10 min).

Tervetuloa Vogeeseille ! De Buyer sijaitsee Ballons des Vosges -kansallispuiston keskellä. B Bois-sarjan tuotteilla halutaan kunnioittaa tätä ainutlaatuista aluetta ja sen ekologisia arvoja. Sarjan tuotteiden kahvoissa käytetään mehiläisvahalla viimeisteltyä pyökkipuuta. Puu on peräisin kestävästi hoidetuista metsistä.

Toisin kuin yleensä luullaan, olen erityisasiantuntija... kypsennän hellävaraisesti ja polttamatta kalat ja kasvikset... Osaan myös hauduttaa ja lämmittää valmiit ruoat makuja, värejä ja mehevyyttä pilaamatta.

Olen myös

erinomainen kastikekattila. Mutta en ole parhaimmillani paistettaessa kovalla lämmöllä. Ruskistamisessa, paistamisessa ja paahtamisessa saat parhaan lopputuloksen hiiliteräspannalla !

Käyttö- ja hoito-ohjeet

Pese keittoastiat ennen ensimmäistä käyttökertaa lämpimällä vedellä ja käsitiskiaineella, huuhtelee huolellisesti ja kuivaa. Sopii kaikille liesityypeille. Induktioliedellä saat parhaan lopputuloksen, kun keittoastian pohja ja keittolevy ovat samankokoisia.

Jos laitat keittoastian tavalliseen uuniin, muista:

- älä käytä grillitoimintoa
- Sopii uuniin (200 °C, korkeintaan 10 minuuttia).

Jos käytät induktioliettä ja haluat keittoastiasi kestävämmän mahdollisimman pitkään:

- nosta lämpötilaa vähitellen
 - älä käytä booster- tai power-toimintoja
 - älä ylikuumenna tyhjää keittoastiaa
- Näin pidennät tarttumattoman pinnoitteen käyttöikää:
- älä käytä metallisia tai teräviä keittiövälineitä
 - pese keittoastia käsin, ei tiskikoneessa

Käsittele keittoastioita varovasti, jos niitä on käytetty pitkään yhtäjaksoisesti liedellä tai uunissa (palovamman vaara). Keittoastiat pestään vedellä ja käsitiskiaineella.

Käytä pesemiseen pehmeää tiskiharjaa tai sientä, ei hankaavia pesuvälineitä.

РУССКИЙ

Прочность и долговечность

Корпус изделия производится методомковки, что делает его крепким и обеспечивает прочность и долговечность покрытию. Изогнутую во французском стиле рукоятку с заклепками удобно держать, а дерево выполняет изолирующую функцию. Сковороды с низкими и высокими бортами, а также сковороды для выпечки блинов Choc В Vois подходят для всех типов плит и для использования в классическом духовом шкафу (не более 200 °C и 10 минут).

Добро пожаловать в Вогезы !

Расположенная в самом сердце регионального природного парка Баллон-де-Воге, компания De Buyer подтверждает свою привязанность к этой территории и ее экологическим ценностям, используя в коллекции В Vois рукоятки из букового дерева с защитным покрытием из пчелиного воска. Древесина поставляется из устойчиво управляемых лесов.

Вопреки расхожему мнению, сковорода с антипригарным покрытием идеально справляется с...

деликатным приготовлением рыбы, овощей, бобовых и злаков... она также отлично подходит для тушения, разогревания полуфабрикатов, приготовления соусов, при этом не извращая вкус, не изменяя цвет и аромат блюд.

Для быстрой жарки и получения хрустящей корочки лучше выбрать сковороду из стали.

Инструкция по эксплуатации и уходу

Перед первым использованием вымойте вашу посуду теплой водой с мылом, хорошо сполосните и тщательно вытрите. Для использования на всех типах плит.

Чтобы обеспечить оптимальное функционирование на индукционной плите, подбирайте зону для подогрева в соответствии с диаметром структурированного дна посуды. Меры предосторожности при использовании в классическом духовом шкафу :

- Не используйте функцию гриля
- Подходит для использования в духовом шкафу (не более 200 °C и 10 минут). Специальные рекомендации для индукционных плит, чтобы продлить срок службы вашей посуды:
 - повышайте температуру постепенно
 - по возможности не используйте бустер
 - не подвергайте перегреву пустую посуду

Чтобы продлить срок службы вашего антипригарного покрытия:

- не используйте кухонные инструменты из металла или с острыми углами
- не рекомендуется мыть в посудомоечной машине

Обращайтесь осторожно после длительного нагрева или использования в духовке (риск получения ожога).

Мойте с помощью неабразивной губки в теплой воде с мылом.

ČESKÁ

Extra odolný

Díky výrobnímu postupu kování je nádobí tělo nádobí silné a jeho povlak dlouhodobě odolný. Nýtovaná rukojeť ve francouzském stylu pohodlně padne do ruky, snadno se s ní manipuluje a dřevo působí jako přirozená tepelná izolace. Pánve Choc B Bois na smažení, soté či palačinky lze používat na všech typech varných desek, ale také v troubě (maximálně 200 °C a 10 minut).

Přivítejte ve své kuchyni Vosges !

Společnost de Buyer se sídlem v srdci regionálního přírodního parku Ballons des Vosges potvrdila své pouto k přírodě a své ekologické hodnoty tím, že na rukojeti pánví B Bois používá bukové dřevo pocházející z místních lesů spravovaných udržitelným způsobem. Dřevo je navíc ošetřeno včelím voskem.

Oproti zažitým představám je nepřilnavá pánev specializovaným nástrojem...

Skvěle se hodí k šetrné přípravě ryb, zeleniny, luštěnin i obilovin. Dokonale zvládá rovněž dušení, ohřívání hotových jídel či zahušťování omáček, aniž by příprava ovlivnila chuť, barvu či šťavnatost pokrmu.

Pokud chcete smažit, zprudka opékat či grilovat je lepším pomocníkem ocelová pánev.

Uživatelské pokyny a údržba

Před prvním použitím výrobek omyjte teplou vodou s mycím prostředkem jemnou stranou houbičky, poté důkladně opláchněte a opatrně vytřete do sucha.

Vhodné na všechny typy varných desek.

Bezpečnostní pokyny při použití v troubě: lze použít v troubě (maximálně 200 °C a 10 minut).

Jak prodloužit životnost nádobí Choc B Bois na indukci:

- teplotu zvyšujte postupně- nepoužívejte funkci „booster“, - neohřívejte nádobí, pokud je prázdné.

Jak prodloužit životnost nepřilnavého povrchu:

- nepoužívejte kovové a ostré náčiní,
- nádobí není vhodné do myčky, doporučujeme ruční mytí.

Po delším vaření či pečení manipulujte s výrobkem opatrně (hrozí popálení). Umývejte houbičkou bez abrazivní vrstvy v teplé vodě s mycím prostředkem.

日本語

高い耐久性

鍋部分の耐久性とコーティングの持続性の高さは、鋳造し製造しているためです。フランス伝統の角度とリベット留めされた柄は使いやすく、木製のパーツで熱が手に伝わりにくいデザインです。フライパン、ソテーパン、クレープパンを取り揃えた Choc B Bois シリーズは、あらゆるタイプの熱源で使用可能です。オーブンの使用も可能です。

(200 °C で 10 分間のご使用に限ります。)

Vosges (ボージュ) へようこそ！

Ballon des Vosges の自然公園の中にあり、その土地と自然を愛する de Buyer は、Choc B Bois シリーズのフライパンの柄にブナの木を使用し、それに蜜蝋ワックスを使用しています。この木はサステナビリティを考え、運営される森林から産出されたものです。

思っているよりも、ノンスティックコーティングのフライパンは万能です。魚、野菜、豆、シリアルなどを弱火で調理するのに最適でもあり、煮込み料理、料理の温め直し、ソースづくりに最適で、味わいや色合い風味を損なうことなく調理が可能です。ただし、強火での調理や、表面に焼き目をつけるなどグリル調理をする際には、鉄製のものをご使用ください。

使用上の注意とお手入れ方法

- 初めてご使用になる際は、ぬるま湯と食器用洗剤で洗い、十分にすすいでから水気をよく拭きとってください。
- 各種熱源による利用方法
- I H調理器をご使用の際には、熱源部分のサイズと鍋のサイズを合わせてください。
- オーブンをご使用の際には、グリル機能をご使用しないでください。
- オーブンは、200°Cで最長 10 分間の調理にご使用ください。
- I H調理器をご使用の場合、調理器具を長持ちさせるコツ：
 - ・温度を徐々に上げる
 - ・ブースター機能の使用を避ける
 - ・空焚きをしないこと
- コーティングを長持ちさせるコツ：
 - ・金属製または先の尖った調理器具を使用しないこと
 - ・食器洗浄機の使用は避け、手洗いをお勧めします。
- 長時間調理をした後、またはオーブンで調理した後はやけどに注意して取り扱ってください。
- 研磨剤の使用されていないスポンジと食器用洗剤、ぬるま湯で洗ってください。

臺灣國語

創新超耐用

內芯以鍛造鋁板壓製成型，讓鍋子的耐用導熱度更高、塗層的使用壽命更長。弧形法式設計的鉚接手柄易於使用，握感舒適，包覆的櫟木更具隔熱效果。

Choc B Bois 原礦木柄不沾平底鍋、炒鍋和可麗餅鍋，適用所有爐具包括感應爐，也可用於傳統烤箱(溫度最高 200°C，最多 10 分鐘)。

來自法國 Vosges 森林坐落於法國 Ballon des Vosges 的自然公園，de Buyer 畢耶以嚴格選用經過森林永續認證的櫟木，並噴上天然蜂蠟的櫟木握柄，展現了品牌對環保的理念及對這塊土地資雲的關心。

与传统见解不同，不粘锅是专业烹饪用具.....Choc B Bois 系列非常适合需要精细烹饪鱼类、蔬菜、豆类、谷物等食材，也非常适合炖汤、加热预制菜肴、勾芡调味汤料，且不会影响口味、颜色及口感。

如需煎炸、烘烤、烧烤，请使用钢锅。

使用與保養說明

首次使用前，请先用带有清洁剂的热热水清洗厨具，然后用清水大量冲洗并仔细擦干。适用于在各类灶具使用。为确保最佳使用和受热感应：注意调节火的大小，使锅底受热范围与炉灶的加热区域相匹配

传统烤箱使用注意事项：

- 请勿使用烧烤功能
- 傳統烤箱(溫度最高 200°C，最多 10 分鐘)

为延长您的厨房用具的使用寿命，特别建议：

- 使用中请逐渐升高温度
- 避免使用助燃器
- 请勿将空锅加热

为了延长您的不沾涂层的使用寿命：

- 不要使用金属或尖角器皿
- 不建议使用洗碗机清洗

长时间烹饪或烘烤后要小心拿取（避免有灼伤危险）。

日常请使用海绵百洁布和带有清洁剂的热热水进行清洗保养。

官話

经久耐用

锻造工艺使锅体更为坚固，锅体表面具有很强的耐磨性，使用寿命长。铆钉接手柄处采用法式弧形设计，方便使用，榉木起着隔热防烫的作用，增强握感舒适度。 Choc B Bois 系列平底锅、炒锅、可丽饼平底锅，可在所有类型的灶具上使用，也可在传统烤箱中使用。

深受欢迎的 Vosges 地区！ deBuyer 品牌位于 Ballons des Vosges 地区自然公园中心，通过推出此款涂有蜂蜡保护层的榉木手柄 B Bois 系列，所有木材原料均来自可持续被管理的森林中，以此来

表达 deBuyer 对当地地区生态的重视及传递环保价值观。

體驗不同的不沾鍋，這款不沾平底煎鍋是料理專家..... 非常適合用於魚、蔬菜、豆類、穀物的精緻烹調.....也非常適合細火慢燉、加熱熟食、將醬汁煮至濃稠，而不會改變味道、顏色和風味

若要大火油煎、上色、烘烤，請優先選擇鐵製碳鋼鍋。

保養與使用說明

第一次使用前，請用中性清潔劑溫熱水適當清洗鍋具，徹底沖洗並擦晾乾。

適用於各種熱源。

為了確保導熱能理想運作：請依鍋具結構的底部大小來調整火源大小。

使用傳統烤箱的注意事項：

- 勿選用高溫燒烤功能選項
- 烘烤（200°C，最長 10 分鐘）為了延長鍋具壽命的具體導熱建議：
 - 逐步升溫
 - 避免使用感應爐中的急速加熱功能
 - 勿空燒加熱

為了延長不沾塗層的壽命：

- 勿使用金屬或銳角器具
- 不建議放入洗碗機

長時間烹飪或以烤箱烘烤後請小心拿取（以免燙傷）。

以不會磨損鍋具的海綿和中性清潔劑清洗既可。