

MINERAL B

LOQY

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

On n'a rien trouvé de mieux que l'acier pour sublimer le goût !

Indémontable, pour saisir, griller, dorer, il détient jalousement les secrets de la réaction de Maillard : une caramélisation en surface des sucres 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 est naturelle et robuste.

B comme « Bee » (en anglais abeille)

La cire d'abeille, apte au contact alimentaire était utilisée autrefois en cuisine comme protection des ustensiles en fer blanc et cuivre étamé. Depuis 2011, elle protège les ustensiles de la collection Mineral B contre l'oxydation. Cette collection est devenue le symbole de notre engagement RSE.

En 2018, nous avons installé des ruches sur notre site industriel.

Notice d'entretien et d'utilisation

Avant la première utilisation, laver votre ustensile à l'eau chaude savonneuse avec une éponge.

Rincer abondamment et essuyer soigneusement.

Suivre les étapes de culottage suivantes :

- 1) Verser 1 mm d'huile sur le fond de la poêle
- 2) Chauffer et amener l'huile au point de fumée.
- 3) Couper le feu et laisser refroidir.
- 4) Retirer l'huile et essuyer la poêle avec un papier absorbant.
- 5) Faire à nouveau chauffer à sec 2 minutes. La poêle est parée pour la cuisson.

Utilisation sur tout type de feux. Adapter la taille du feu au diamètre du fond de l'ustensile.

Passe au four sans la poignée ni les anses amovibles.

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. Ne pas laisser séjourner les aliments dans l'ustensile. Ne pas utiliser d'aliments acides (tomates, vin blanc, citron, ...) dans votre article de cuisson en acier.

Nettoyage : entretien à l'éponge et à l'eau chaude. Déglacer s'il y a des résidus attachés ou laisser tremper quelques minutes puis gratter. Ne passe pas au lave-vaisselle.

Entretien : ne pas stocker dans un endroit humide. Vous pouvez huiler légèrement la poêle : appliquer 1 ou 2 gouttes d'huile (ex : huile d'olive) sur un papier absorbant et frotter doucement la poêle, à l'intérieur comme à l'extérieur. Cela permet de créer une couche protectrice contre l'oxydation. Si le papier brûle c'est normal : cela est dû au processus de culottage, cela ne signifie pas qu'un nouveau nettoyage est nécessaire.

ENGLISH

We didn't find better than steel to sublimate the taste!

An essential for searing, grilling and frying, it jealously keeps the secret of the Maillard reaction: surface caramelisation of natural sugars in foods and soft on the inside. Featuring no coating, hard-wearing and getting even better at its job with time, it is passed on from one generation to the next. Made from steel sheet protected by beeswax, Mineral B is untreated and hard-wearing.

B is for "Bee"...

Beeswax, suitable for contact with food, was formerly used in cooking to protect white iron and tin-plated copper cookware. Since 2011, it has been used to protect the Mineral B cookware collection from oxidation. This collection has become the symbol of our CSR.

In 2018, we installed hives on our industrial site.

Use and care instructions

Before using your cookware for the first time, wash it with hot soapy water with a sponge.

Thoroughly rinse and carefully dry. Follow the following seasoning steps:

- 1) Pour 1 mm of oil on the bottom of the pan.
- 2) Heat oil to smoke point.
- 3) Turn off heat and allow to cool.
- 4) Remove oil and wipe pan with paper tissue.
- 5) Heat pan again for 2 minutes without oil. Your pan is ready to be used.

Suitable for use on any hob. Adapt the size of the ring to the diameter of the base of the cookware.

Suitable for use in the oven without the removable handle and side handles.

Recommendations to preserve the durability of your cookware when using an induction hob:
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). Use after use, steel cookware becomes discoloured: it turns bluish or blackens. This is a natural reaction.

Do not leave food sitting in this cookware. Do not use acidic food (tomatoes, white wine, lemon etc.) in your steel cookware.

Clean up: wash with a sponge and hot water. Deglaze if residues are attached or let soak for a few minutes, then scrape. Not dishwasher safe.

Care: do not store in a damp place. You can lightly oil the pan: apply 1 or 2 drops of oil (olive oil for example) to absorbent paper and gently rubbing the pan, inside and out. This creates a protective layer against oxidation. Wipe with a cloth or absorbent paper.

It is normal for the paper to colour. This is due to the seasoning process and does not mean that another cleaning is necessary.

DEUTSCH

Wir haben nichts Besseres als Stahl gefunden, um den Geschmack zu sublimieren!

Zeitlos, zum Anbraten, Grillen und Bräunen, hütet dieses Kochgeschirr die Geheimnisse der Maillard-Reaktion : Karamelisierung der natürlichen Säfte der Lebensmittel an der Oberfläche und dabei innen zart. Natürlich und ohne Beschichtung, unverwüstlich, es veredelt sich mit der Zeit und wird von einer Generation zur nächsten übertragen. Aus mit Bienenwachs geschütztem Walzstahl: Mineral B ist natürlich und robust. Aufgrund des sich nach oben öffnenden Rands und der Wölbung der Wände können die zubereiteten Speisen ganz einfach hinausgleiten. Der gebogene Stiel ist handlich und nach oben, weg von der Hitzequelle, gebogen.

B wie Biene...

Früher wurde für die Verwendung mit Lebensmitteln geeigneter Bienenwachs als Schutz für Kochgeschirr aus Weißblech und verzinnem Kupfer verwendet. Seit 2011 schützt es auch das Kochgeschirr der Serie MINERAL B gegen Oxidation. Die Serie wurde zum Symbol bei der Zertifizierung als «CSR-Engagiert», die uns den respektvollen Umgang mit den Menschen, der Umwelt und den natürlichen Ressourcen bescheinigt. Im Jahr 2018 haben wir eigene Bienestöcke auf dem Gelände unserer Manufaktur eingerichtet.

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Vor der ersten Benutzung Ihr Kochgeschirr mit warmem Seifenwasser waschen.
Gründlich spülen und sorgfältig abwischen. Gründlich ausspülen und gründlich abwischen.

Folgen Sie den folgenden Slip-Schritten:

- 1) Geben Sie 1 mm Öl auf den Boden der Pfanne
- 2) Das Öl erhitzen und zur Rauchstelle bringen.
- 3) Feuer abschalten und abkühlen lassen.
- 4) Entfernen Sie das Öl und wischen Sie die Pfanne mit einem saugfähigen Papier ab.
- 5) Erneut 2 Minuten trocken erhitzen. Die Pfanne ist einsatzbereit.

Geeignet für alle Herdplattenarten. Die Größe des Kochfelds an den Boden des Kochgeschirrs anpassen. Ohne Abnehmbarer stiel und Abnehmbare Griffe in den Ofen stellen. Alle Artikel mit Edelstahlgriffen sind für den Backofen geeignet. Besondere Empfehlungen für Induktion zur Bewahrung der Langlebigkeit des Kochgeschirrs : Die Temperatur nur allmählich erhöhen / Die Verwendung des Boosters vermeiden / Nicht im leeren Zustand überhitzen.

Nach längerem Verbleiben im Backofen vorsichtig handhaben (Verbrennungsgefahr). Im Laufe der Verwendung brennt sich das Stahlkochgeschirr allmählich ein : seine Farbe wird bläulich oder schwärzlich, das ist eine natürliche Reaktion. Keine Speisen im Kochgeschirr belassen. Nicht an einem feuchten Ort aufbewahren. Die Pfanne leicht einölen : 1 oder 2 Tropfen Öl auf saugfähiges Papier geben und die Pfanne innen und außen einreiben (z.B. mit Olivenöl). Damit kann man eine Schutzschicht gegen die Oxidation aufbauen. Mit einem Lappen oder mit saugfähigem Papier abtrocknen.

Wenn das Papier bräunlich wird, ist das normal: dies ist auf den Einbrennprozess zurückzuführen, es bedeutet nicht, dass nochmaliges Reinigen erforderlich ist. Das Garen von säurehaltigen Zutaten (Tomaten, Weißwein, Zitrone usw.) kann zum Auftreten von oberflächlichen weißen Flecken führen. Pflege mit Schwamm und warmem Wasser. Mit Wasser ablöschen, falls Rückstände haften geblieben sind, oder ein paar Minuten einweichen und dann abkratzen. Nicht für Geschirrspülmaschinen geeignet.

ITALIANO

Non abbiamo trovato niente di meglio del ferro per sublimare il gusto !

Sempre di moda por saltare, grigliare, dorare, detiene gelosamente i segreti della reazione di Maillard : caramellizzazione in superficie dei succhi degli alimenti e morbidezza all'interno. Naturale senza rivestimenti, indistruttibile, migliora con il tempo, si trasmette di generazione in generazione. In ferro protetto con cera d'api, Mineral B è naturale e robusta.

B come Bee (in inglese ape)

La cera d'api, adatta al contatto alimentare era usata in altri tempi in cucina come protezione degli utensili in ferro e rame stagnato. Dal 2011, protegge gli utensili della collezione Mineral B dall'ossidazione. Questa collezione è divenuta il simbolo del nostro impegno RSE, nel 2018 abbiamo installato delle arnie nel nostro sito industriale.

Uso e manutenzione

Al primo utilizzo, lavare il vostro utensile con spugna , detersivo e acqua calda. Sciacquare abbondantemente e asciugare bene. Seguire le tappe per trattamento seguenti:

- 1) Versare 1 mm di olio sul fondo della padella
- 2) Scaldare e portare l'olio a temperatura di fumo
- 3) Spegner e lasciar raffreddare
- 4) Togliere l'olio ed asciugare con carta assorbente
- 5) Far nuovamente scaldare a secco per 2 minuti. La padella è pronta per la cottura.

Utilizzabile su tutte le fonti di calore. Adattare la fonte di calore al diametro dell'utensile. Adatta a passaggio in forno senza il manico e le maniglie amovibili. Raccomandazioni specifiche per l'induzione al fine di preservare la longevità del vostro utensile :

- salire di temperatura progressivamente
- evitare l'utilizzo del booster
- non surriscaldare a vuoto

Maneggiare con cautela in seguito a cotture prolungate o passaggio in forno (rischio bruciature). A seconda della misura e dell'utilizzo, l'utensile in ferro cambia colore: si annerisce pian piano, questa reazione è naturale. Non lasciare gli alimenti cotti nell'utensile. Non utilizzare alimenti acidi (pomodoro, vino bianco, limone...) nel vostro utensile in ferro.

Pulizia: lavaggio con spugna e acqua calda. Deglassare se ci sono residui di cibo o lasciare Stemperare qualche minuto e poi grattare. Non lavabile in lavastoviglie.

Manutenzione: non riporre in ambiente umido. Potete oleare leggermente la padella : mettere qualche goccia d'olio su carta assorbente e spargere dolcemente sull'utensile all'interno come all'esterno. Questo permette di creare un velo protettivo contro l'ossidazione. Se la carta si annerisce, è normale : questo è dovuto al processo naturale, non significa che bisogna nuovamente lavare l'utensile.

ESPAÑOL

¡No hemos encontrado nada mejor que el hierro para sublimar el sabor!

Atemporal, para dorar, asar a la parrilla, dorar, guarda celosamente los secretos de la reacción de Maillard: caramelización en la superficie de los jugos naturales de los alimentos y un interior suave. Naturalmente sin recubrimiento, indestructible, mejorando con el tiempo, se transmite de generación en generación. Fabricado en chapa de hierro protegida con cera de abeja, Mineral B es natural y robusta.

B de «abeja»

La cera de abejas, apta para el contacto con alimentos, se usaba en la cocina para proteger el hierro blanco y los utensilios de cobre estañado. Desde 2011 protege los utensilios de la colección Mineral B contra la oxidación. Esta colección se ha convertido en el símbolo de nuestro compromiso con la RSC. En 2018, instalamos colmenas en nuestro suelo industrial.

Instrucciones de mantenimiento y uso

Antes del primer uso, lave su utensilio en agua jabonosa caliente con una esponja. Enjuague bien y seque cuidadosamente. Siga los pasos de condimento a continuación:

- 1) Vierta 1 mm de aceite en el fondo de la sartén.
- 2) Calentar y llevar el aceite al punto de humeo.
- 3) Apagar el fuego y dejar enfriar.
- 4) Retire el aceite y limpie la sartén con un papel.
- 5) Calentar nuevamente por 2 minutos. La sartén está lista para cocinar.

Uso en todo tipo de fuegos. Adaptar el tamaño del fuego al diámetro del fondo del utensilio. Apta para horno sin mango o asas desmontables. Recomendaciones específicas de inducción para preservar la longevidad de sus utensilios de cocina:

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

Manipular con cuidado después de largos tiempos de cocción o después del horneado (riesgo de quemaduras). A medida que se usa, el utensilio de acero se vuelve oscuro: su color se volverá azul, negro, esta reacción es natural. No deje comida en el utensilio. No utilice alimentos ácidos (tomates, vino blanco, limón, etc.) en sus utensilios de cocina de acero.

Limpieza: mantenimiento con esponja y agua caliente. Desglasar si hay residuos adheridos o dejar en remojo durante unos minutos y luego raspar. No apto para lavavajillas.

Mantenimiento: no almacenar en un lugar húmedo. Puede engrasar ligeramente la sartén: aplique 1 o 2 gotas de aceite (por ejemplo, aceite de oliva) en un papel y frote suavemente la sartén, por dentro y por fuera. Esto crea una capa protectora contra la oxidación. Si el papel se dora es normal: es por el proceso de curado, no significa que sea necesaria una nueva limpieza.

NEDERLANDS

Niets gaat boven staal om de smaak te sublimeren !

Het gaat nooit uit de mode en om dicht te schroeien, te grillen en te bruinen, bewaart het angstvallig alle geheimen van de Maillardreactie : karamelisering van de natuurlijke sappen in voedingswaren aan het oppervlak en zacht vanbinnen. Het is geheel natuurlijk, zonder bekleding, onverslijtbaar, wordt alleen maar beter met de tijd en wordt overgedragen van generatie op generatie. In plaatstaal, beschermd met bijenwas, is Mineral B natuurlijk en robuust.

B als « Bij »...

Bijenwas, dat geschikt is voor contact met voeding, werd vroeger in de keuken gebruikt als bescherming van de keukenspotten in blik en vertind koper. Sinds 2011 beschermt het de potten en pannen van de collectie MINERAL B tegen oxidatie. Deze collectie is het symbool geworden van ons engagement inzake MVO. In 2018 hebben wij bijenkorven geïnstalleerd op onze industriële site.

Onderhouds- en gebruiksnota

Was uw pan met warm water en zeep en een sponsje vóór het eerste gebruik. Spoel overvloedig en droog zorgvuldig af. Volg de volgende stappen voor het inbranden van uw pan :

- 1) Giet 1 mm olie op de bodem van de pan.
 - 2) Verwarm de olie tot er rook afgegeven wordt.
 - 3) Doe het vuur uit en laat afkoelen.
 - 4) Verwijder de olie en reinig de pan met keukenpapier.
 - 5) Laat de pan opnieuw droog opwarmen gedurende 2 minuten.
- De pan is nu gereed om te bakken.

Gebruik op alle warmtebronnen. Pas de grootte van de warmtebron aan de diameter van de bodem van de pan. Kan in de oven zonder de afneembare steel en handvaten.

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).

Naarmate de stalen pannen vaker gebruikt worden, worden ze ingebrand : de kleur wordt blauwachtig, zwart. Dit is een natuurlijke reactie. Laat geen voedingswaren in de pan staan.

Gebruik geen zure voedingswaren (tomaat, witte wijn, citroen, ...) in uw stalen pan.

Reiniging : Onderhoud met sponsje en warm water. Blus wanneer er aangekoekte etensresten zijn of laat enkele minuutjes weken en schuur ze dan schoon. Niet geschikt voor de vaatwas.

Onderhoud : Stockeer ze niet op een vochtige plaats. Olie de pan lichtjes in : breng 1 of 2 druppeltjes olie (b.v. : olijfolie) aan op keukenpapier en wrijf de pan zachtjes in, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant. Dit laat toe een bescherm laag te vormen tegen oxidatie.

Als het papier bruin wordt, is dit normaal : dit is te wijten aan het inbrandingsproces en betekent niet dat de pan opnieuw dient afgewassen te worden.

DANSK

Vi fandt aldrig noget bedre end stål til at perfektionere smagen!

Det er uundværligt til stegning, grillning og dybstegning, og det bevarer nidkært hemmeligheden bag Maillard-reaktionen: karamellisering af naturligt sukker i fødevarer på overfladen mens det bliver mørt og blødt indeni. Pladejernet er uden belægning, meget slidstærk og bliver bedre og bedre i brug og går i arv fra generation til generation. Mineral B er fremstillet af stålplader beskyttet af bivoks og er ubehandlet og slidstærkt.

B står for «Bee»...

Bivoks, der er egnet til kontakt med fødevarer, blev tidligere brugt i madlavning til at beskytte hvidt jern og fortinnet kobberkøgegrej. Siden 2011 er det blevet brugt til at beskytte Mineral B-køkkenudstyret mod oxidation. Denne kollektion er blevet et symbol på de Buyers sociale ansvarlighed. I 2018 installerede vi bistader på vores industriområde.

Brugs- og plejeanvisninger

Før du bruger din pande eller gryde første gang, skal du vaske det med varmt sæbevand med en svamp. Skyl grundigt og tør omhyggeligt. Følg derefter følgende klargøringstrin:

- 1) Hæld 1 mm olie på bunden af gryden.
- 2) Varm olien op til røgpunktet.
- 3) Sluk for varmen, og lad den afkøle.
- 4) Fjern olien, og tør panden af med papirserviet.
- 5) Varm panden op igen i 2 minutter uden olie. Din pande er klar til at blive brugt.

Velegnet til brug på alle kogeplader. Tilpas størrelsen af ringen til diameteren på bunden af din gryde eller pandse. Velegnet til brug i ovnen uden det aftagelige håndtag og sidegreb. Anbefalinger for at bevare holdbarheden af dit køgegrej, når du bruger en induktionskogeplade:

- øg temperaturen gradvist
- undgå at bruge booster-funktionen
- overopvarm ikke, når det er tomt

håndter med forsigtighed efter lang tids kogning eller brug i ovnen (risiko for forbrænding).

Med tiden bliver jernet misfarvet: det bliver blåligt eller sortner.

Dette er en naturlig reaktion. Lad ikke mad ligge i gryden eller panden.

Brug ikke syreholdige fødevarer (tomater, hvidvin, citron osv.) i din jernpande eller gryde.

Rengøring: vask med en svamp og varmt vand. Afglasér (google ”Deglaze”), hvis der sidder rester på, eller lad det trække i et par minutter, og skrab derefter af.

Må ikke vaskes i opvaskemaskine.

Pleje: Må ikke opbevares på et fugtigt sted. Du kan oliere panden let: påfør 1 eller 2 dråber olie (f.eks. olivenolie) på absorberende papir og gnid panden forsigtigt indvendigt og udvendigt.

Dette skaber et beskyttende lag mod oxidation. Tør af med en klud eller absorberende papir.

Det er normalt, at papiret farves. Dette skyldes ”seasoning” processen og betyder ikke, at der er behov for endnu en rengøring.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Δεν υπάρχει τίποτα καλύτερο από το ατσάλι για την ενίσχυση της γεύσης

Διαχρονικό, για το τσιγάρισμα, το ψήσιμο και το ρόδισμα, φυλάει με πάθος τα μυστικά της αντίδρασης του Maillard: καραμέλωση των φυσικών χυμών των τροφίμων στην επιφάνεια και τρυφερότητα στο εσωτερικό. Χωρίς επικάλυψη από τη φύση του, άφθαρτο, βελτιώνεται με το πέρασμα του χρόνου, περνάει από γενιά σε γενιά. Από γαλβανισμένο ατσάλι με προστατευτικό μελισσοκέρι, η σειρά Mineral B είναι φυσική και ανθεκτική.

B όπως «Bee» (μέλισσα στα αγγλικά)

Το μελισσοκέρι, κατάλληλο για επαφή με τα τρόφιμα, χρησιμοποιείται στο παρελθόν στην κουζίνα ως προστατευτικό των σκευών από λευκοσίδηρο ή χαλκό. Από το 2011, προστατεύει τα σκεύη της συλλογής Mineral B από την οξείδωση. Αυτή η συλλογή έγινε το σύμβολο της εταιρικής κοινωνικής ευθύνης (ΕΚΕ) της εταιρίας μας. Το 2018, τοποθετήσαμε κυψέλες στον βιομηχανικό χώρο μας.

Οδηγίες συντήρησης και χρήσης

Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε το σκεύος σας με ζεστό σαπουνόνερο, χρησιμοποιώντας σφουγγάρι. Ξεπλύνετε με άφθονο νερό και στεγνώστε προσεκτικά. Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα προετοιμασίας για τη χρήση:

- 1) Ρίξτε 1 mm λάδι στον πυθμένα του τηγανιού.
- 2) Ζεστάνετε μέχρι να καπνίσει το λάδι.
- 3) Κλείστε τον διακόπτη της εστίας και αφήστε το τηγάνι να κρυώσει.
- 4) Αφαιρέστε το λάδι και σκουπίστε το τηγάνι με απορροφητικό χαρτί.
- 5) Ζεστάνετε ξανά το τηγάνι στεγνό για 2 λεπτά. Το τηγάνι είναι έτοιμο για να μαγειρέψετε.

Χρήση σε κάθε τύπο εστίας. Προσαρμόστε το μέγεθος της εστίας στη διάμετρο του πυθμένα του σκεύους. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί στον φούρνο χωρίς τη λαβή ή τα αφαιρούμενα χερούλια. Ειδικές συστάσεις για την επαγωγή, για τη διατήρηση της διάρκειας ζωής του σκεύους σας: αυξήστε σταδιακά τη θερμοκρασία / αποφύγετε τη χρήση του booster (ενισχυτής) / μην υπερθερμαίνετε εάν είναι άδειο

Προσοχή στον χειρισμό μετά από μακράς διάρκειας μαγείρεμα ή ψήσιμο στο φούρνο (κίνδυνος εγκαύματος). Με τη χρήση, το ατσάλινο σκεύος αλλάζει: το χρώμα του θα γίνει μπλε ή θα μαυρίσει, αυτή η αντίδραση είναι φυσιολογική. Μην αφήνετε τα τρόφιμα μέσα στο σκεύος. Μη χρησιμοποιείτε όξινα τρόφιμα (ντομάτες, λευκό κρασί, λεμόνι, κλπ.) στο ατσάλινο σκεύος σας.

Καθαρισμός: συντήρηση με σφουγγάρι και ζεστό νερό. Ντεγκλασάρετε εάν υπάρχουν κολλημένα υπολείμματα ή μουλιάστε το σκεύος για λίγα λεπτά και στη συνέχεια ξύστε το.

Μην τοποθετείτε το προϊόν στο πλυντήριο πιάτων.

Συντήρηση: μην το φυλάσσετε σε υγρό μέρος. Μπορείτε να λαδώσετε ελαφρά το τηγάνι: Ρίξτε 1 ή 2 σταγόνες λάδι (π.χ. ελαιόλαδο) σε ένα απορροφητικό χαρτί και τρίψτε απαλά το τηγάνι, εσωτερικά και εξωτερικά. Έτσι δημιουργείται μία στρώση που προστατεύει το σκεύος από την οξείδωση. Εάν το χαρτί πάρει καφέ χρώμα, είναι φυσιολογικό: οφείλεται στη διαδικασία προετοιμασίας για χρήση, δεν σημαίνει ότι απαιτείται νέος καθαρισμός.

POLSKI

Dla podkreślenia smaku nie ma nic lepszego niż stal!

Materiał ponadczasowy, doskonały do smażenia, grillowania i przyrumieniania. Pilnie strzeże tajemnic reakcji Maillarda, podczas której następuje karmelizacja naturalnych soków produktów żywnościowych na powierzchni z zachowaniem ich miękkości w środku. Naczynia z materiału naturalnie niepowlekanego i wytrzymałego, którego jakość podnosi się z biegiem czasu. To naczynia przekazywane z pokolenia na pokolenie. Naczynia z serii Mineral B wykonane są z blachy stalowej zabezpieczonej woskiem pszczelim, dzięki czemu są naturalne i wytrzymałe.

B jak „Bee” (pol. „pszczoła”)

Wosk pszczeli, doskonale nadający się do kontaktu z żywnością, był w przeszłości stosowany w kuchni do zabezpieczania naczyń z blachy i cynowanej miedzi. Od 2011 roku chroni naczynia z serii Mineral B przed utlenianiem. Ta seria stała się symbolem zaangażowania naszej firmy w dziedzinie CSR. W 2018 roku zainstalowaliśmy ule na terenie naszego zakładu.

Instrukcja konserwacji i użytkowania

Przed pierwszym użyciem umyć naczynie w gorącej wodzie z mydłem, przy użyciu gąbki. Spłukać dużą ilością wody i dokładnie wysuszyć. Wykonać następujące czynności w celu przygotowania:

- 1) Wlać 1 mm oleju na dno patelni.
- 2) Podgrzać i doprowadzić olej do dymienia.
- 3) Wyłączyć podgrzewanie i pozostawić do ostygnięcia.
- 4) Usunąć olej i wytrzeć patelnię papierowym ręcznikiem.
- 5) Podgrzewać ponownie przez 2 minuty. Pateśnia jest gotowa do smażenia.

Możliwość stosowania z wszystkimi rodzajami kuchenek. Dostosować średnicę podstawy naczynia do średnicy palnika. Można używać w piekarniku bez przymocowanych wymiennych uchwytów i rączki. Specyficzne zalecenia dotyczące indukcji w celu zachowania trwałości naczyń kuchennych: zwiększać temperaturę stopniowo, / unikać używania funkcji booster, / nie podgrzewać pustego naczynia.

Po długim czasie gotowania lub po włożeniu do piekarnika należy obchodzić się z produktem ostrożnie (niebezpieczeństwo poparzenia). W miarę użytkowania stalowe naczynie ulega zużyciu: jego kolor zmienia się na niebieskawy i czarnieje – to naturalna reakcja. Nie pozostawiać jedzenia w naczyniu. Nie używać składników kwaśnych (pomidory, białe wino, cytryna itp.) w stalowych naczyniach kuchennych.

Czyszczenie: czyścić gąbką w gorącej wodzie. Usunąć pozostałości wodą lub pozostawić do namoczenia na kilka minut, a następnie zeskrobać. Nie wkładać do zmywarki.

Konserwacja: nie przechowywać w miejscu wilgotnym. Można lekko natłuścić patelnię: nałożyć 1 lub 2 krople oleju (np. oliwy z oliwek) na ręcznik papierowy i delikatnie przetrzeć patelnię zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz. Umożliwia to utworzenie warstwy zabezpieczającej przed utlenianiem. Jeśli papier brązowieje, jest to normalne: wynika to z procesu zużycia i nie oznacza, że konieczne jest ponowne czyszczenie.

SVENSKA

Det finns inget bättre än stål för fulländade smaker!

Oumbärlig för stekning, grillning och fritering. Den besitter hemligheten bakom Maillard-reaktionen: karamellisering av naturliga sockerarter på livsmedlets yta och mjukhet på insidan. Den har ingen beläggning, är slitstark och blir ännu bättre på sitt jobb med tiden, och går i arv från en generation till nästa. Mineral B är tillverkad av stålplåt som skyddas av bivax och är obehandlad och slitstark.

B står för «Bi»...

Bivax, som är lämpligt för kontakt med livsmedel, användes tidigare i matlagning för att skydda vitjärn och förtennade kopparredskap. Sedan 2011 har det använts för att skydda kollektionen Mineral B-produkter från oxidering. Under 2018 installerade vi bikupor på vårt industriområde och denna kollektion har blivit en symbol för vårt etiska ansvarstagande.

Användnings- och skötselanvisningar

Innan du använder ditt kokkärl första gången ska du tvätta det med varmt vatten och en svamp. Skölj noggrant och torka försiktigt. Följ följande steg för att bränna in din stekpanna:

- 1) Häll 1 mm olja på botten av kastrullen.
- 2) Värm oljan till rökpunkten.
- 3) Stäng av värmen och låt den svalna.
- 4) Ta bort oljan och torka av pannan med en pappersservett.
- 5) Värm pannan igen i 2 minuter utan olja. Din stekpanna är nu redo att användas.

Lämplig för användning på alla hällar. Anpassa värmeområdet till diametern på kokkärlets botten. Lämplig för användning i ugn, men utan avtagbart handtag och sidohandtag. Rekommendationer för att bevara hållbarheten hos dina kokkärl när du använder en induktionshäll:

- öka temperaturen gradvis.
- Undvik att använda boosterfunktionen.
- Överhettas inte när kokkärlet är tomt.

Hantera med försiktighet efter långa tillagningstider eller användning i ugn (risk för brännskador). Med tiden ändras kokkärl av stål färg: det blir blåaktigt eller svartnar. Det är en naturlig reaktion. Låt inte mat ligga kvar i kokkärlet. Använd inte sura livsmedel (tomater, vitt vin, citron etc.) i köksredskap av stål.

Rengöring: Tvätta med en svamp och varmt vatten. Deglasera om rester sitter fast eller låt dem ligga i blöt i några minuter och skrapa sedan. Får inte diskas i diskmaskin.

Skötsel: Förvara inte på ett fuktigt ställe. Du kan olja in pannan lätt: applicera 1-2 droppar olja (olivolja till exempel) på absorberande papper och gnugga försiktigt över pannan, in- och utvändigt. Detta skapar ett skyddande lager mot oxidering. Torka av med en trasa eller absorberande papper. Det är normalt att pappret färgas. Detta beror på inbränningsprocessen och innebär inte att ytterligare en rengöring är nödvändig.

SUOMI

Emme ole löytäneet parempaa tapaa juhlistaa makuja kuin hiiliteräs!

Materiaalina se on välttämätön. Hiiliteräs kypsentää, grilla, ruskistaa ja vaalii Maillardin reaktion salaisuuksia: raaka-aineen luonnollisesta nesteestä karamellisoitunut pinta ja pehmeä sisus. Pinnoittamaton pannu kestää kovaa käyttöä ja vain paranee ajan myötä, se siirtyy sukupolvelta toiselle. Nämä vankat pannut valmistetaan teräslevystä, jonka pinta suojataan mehiläisvahalla. Mineral B-keittoastiat ovat käsittelemättömiä ja kulutusta kestäviä.

B kuten “Bee”...

Elintarvikekäyttöön sopivaa mehiläisvahaa käytettiin aikoinaan tina- ja kupariastioiden suojaamiseen. Vuodesta 2011 mehiläisvahaa on käytetty suojaamaan Mineral B-sarjan tuotteita ruostumiselta. Tästä sarjasta on tullut de Buyerin vastuullisen yritystoiminnan symboli.

Vuonna 2018 perustimme oman mehiläistarhan tehdasalueellemme.

Käyttö- ja hoito-ohjeet

Pese hiiliteräksiset keittoastiat ennen ensimmäistä käyttökertaa lämpimällä vedellä ja kuivaa huolellisesti. Rasvapolta hiiliteräsannu näiden ohjeiden mukaisesti.

- 1) Kaada pannun pohjalle 1 mm ruokaöljyä.
- 2) Kuumenna, kunnes öljy alkaa kevyesti savuta.
- 3) Kytke levystä virta pois ja anna pannun viilentyä.
- 4) Kaada öljy pois pannulta ja pyyhi se talouspaperilla.
- 5) Kuumenna pannua uudelleen ilman öljyä 2 minuutin ajan. Tämän jälkeen pannu on valmis käyttöön.

Sopii käytettäväksi kaikilla liesityypeillä. Käytä keittoastian pohjan läpimitalle sopivaa keittolevyä. Sopii käytettäväksi uunissa ilman irrotettavaa kahvaa ja puukahvoja.

Jos käytät induktioliettä ja haluat keittoastiasi kestävän mahdollisimman pitkään:

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

Käsittele keittoastioita varovasti, jos niitä on käytetty pitkään yhtäjaksoisesti liedellä tai uunissa (palovamman vaara). Hiiliteräsannun väri muuttuu käytön myötä, ensin sinertäväksi ja sitten patinoituneen mustaksi. Värimuutos on normaalia. Älä säilytä ruokaa hiiliteräsannulla.

Happamat ruoka-aineet (tomaatti, valkoviini, sitruuna jne.) voivat aiheuttaa hiiliteräsannun pintaan valkoisia jälkiä. Ne eivät vaikuta pannun paisto-ominaisuuksiin ja katoavat vähitellen käytössä.

Puhdistus: Käytä pannun pesemiseen kuumaa vettä ja tiskiharjaa. Irrota tarttunut ruoka karhealla tiskisienellä tai kovalla harjalla. Ei konepesua.

Hoito: Säilytä hiiliteräksiset keittoastiat kuivassa paikassa. Öljyä pannu tarvittaessa kevyesti ruokaöljyn ja talouspaperin avulla ulkoa ja sisältä, se suojaa ruostumiselta. Kuivaa pannu aina talouspaperilla tai liinalla. Jos talouspaperiin jää ruskeita jälkiä, se ei haittaa, pannua ei tarvitse pestä uudelleen.

РУССКИЙ

Мы не нашли ничего, что бы облагородило вкус так, как это делает сталь!

Обжарить или подрумянить – в этом стальной сковороде нет конкурентов. Ведь именно сталь лучше всего позволяет добиться так называемой «реакции Майяра», при которой на поверхности продукта образуется аппетитная корочка, а внутри он остается мягким и сочным. В предметах данной коллекции отсутствует антипригарное покрытие, которое бы изнашивалось со временем: это делает сковороды настолько долговечными, что их можно передавать из поколения в поколение. Сталь, из которой изготовлена коллекция «Mineral B», покрыта натуральным пчелиным воском, что делает посуду безопасной и надежной в использовании.

В – значит «Веe*» *с английского - «пчела»

Раньше пчелиный воск, благодаря своему природному происхождению и, следовательно, безопасности при контакте с пищевыми продуктами, использовался как натуральный способ ухода за кухонной утварью, изготовленной из белой жести или луженой меди. С 2011 года он стал использоваться в серии «Mineral B» в качестве противокоррозионной защиты. А в 2018 на наших производственных площадках для получения воска были установлены пчелиные ульи. Так, данная коллекция стала символом нашей приверженности принципам корпоративной социальной ответственности.

Инструкции по эксплуатации и уходу

Перед первым применением посуду необходимо промыть теплой мыльной водой с использованием губки, тщательно прополоскать и аккуратно протереть. Порядок подготовки сковороды при первом использовании:

- 1) Нанесите на сковороду небольшой слой растительного масла (толщиной 1мм).
- 2) Нагрейте масло до появления легкого дыма.
- 3) Выключите плиту и дайте сковороде остыть.
- 4) Слейте масло, а излишки уберите тряпкой или бумажным полотенцем.
- 5) Нагрейте уже сухую сковороду еще раз, и через 2 минуты она готова к использованию.

Подходит для всех видов варочных поверхностей. Для оптимального нагрева используйте конфорки, размер которых соответствует диаметру дна посуды. При наличии съемной ручки или боковых прихваток, предварительно отсоедините их, если собираетесь использовать посуду в духовом шкафу. В целях сохранения долговечности при использовании на индукционных варочных поверхностях не рекомендуется:

- резко увеличивать температуру нагрева (в т.ч. использовать функцию интенсивного нагрева);
- допускать чрезмерного нагрева пустой посуды.

С осторожностью обращайтесь с посудой после продолжительного приготовления пищи, либо использования в духовом шкафу (ввиду риска получить ожоги). Со временем сталь может естественным образом терять свой первоначальный цвет и приобретать голубоватый или темный оттенок. Не допускайте продолжительного хранения продуктов в сковороде. При приготовлении блюд на стальной сковороде рекомендуется избегать использования продуктов, имеющих высокую кислотность (например, помидоры, лимон или белое вино).

Чистка: Рекомендуется мыть губкой в теплой воде. Для удаления остатков пищи необходимо замочить сковороду на несколько минут в воде, либо прибегнуть к способу деглазирования. Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

Уход: Не храните в местах с повышенной влажностью. После мойки смажьте стальную сковороду растительным или оливковым маслом, нанеся 1-2 капли на бумажное полотенце, и равномерно растерев по всей поверхности изделия - это создаст защитную противокоррозионную пленку. После вытрите насухо тряпкой, либо бумажным полотенцем. После протирания на полотенце можно обнаружить темные пятна, которые образуются в результате удаления следов нагара, повторная мойка в таких случаях не требуется.

ČESKÁ

Aby mělo jídlo tu správnou chuť, není nic lepšího než ocel!

Je nadčasová a při opékání, grilování či smažení bezpečně střeží tajemství Maillardovy reakce: karamelizace šťávy na povrchu a měkkost uvnitř. Bez povlaku, nezníčitelné, časem se zdokonalující, dědí se z generace na generaci. Mineral B je vyroben z ocelového plechu chráněného včelím voskem, je přirozený a robustní.

B jako „Bee“ (anglicky včela)

Včelí vosk, vhodný pro styk s potravinami, se kdysi používal v kuchyni na ochranu pocínovaného a pocínovaného měděného nádobí. Od roku 2011 chrání nádobí kolekce Mineral B proti oxidaci. Tato kolekce se stala symbolem našeho závazku CSR. V roce 2018 jsme v našem průmyslovém areálu instalovali úly.

Návod na údržbu a použití

Před prvním použitím umyjte nádobí horkou mýdlovou vodou a žínkou. Důkladně opláchněte a pečlivě osušte. Postupujte podle níže uvedených kroků zakuřování:

- 1) Na dno pánve nalijte 1 mm oleje
- 2) Zahřejte a přiveďte olej do bodu zakouření.
- 3) Vypněte plotýnku a nechte vychladnout.
- 4) Odstraňte olej a otřete pánev papírovou utěrkou.
- 5) Znovu zahřívejte nasucho 2 minuty. Pánev je připravena k vaření.

Lze používat se všemi typy sporáků. Přizpůsobte velikost plotýnky průměru dna nádobí. Lze používat v troubě bez odnímatelné rukojeti nebo uch. Specifická doporučení týkající se indukce, která prodlouží životnost vašeho nádobí: postupné zvyšování teploty / vyhněte se použití posilovače / nepřehřívejte naprázdno

Po dlouhém vaření nebo pečení zacházejte opatrně (nebezpečí popálení). Časem dochází k zakuřování ocelového nádobí: jeho barva zmodrá, zčerná, tato reakce je přirozená. Nenechávejte jídlo v nádobí. V ocelovém nádobí nepoužívejte kyselé jídla (rajčata, bílé víno, citron atd.).

Čištění: údržba žínkou a horkou vodou. Pokud jsou na povrchu přichycené zbytky, deglazujte nebo nechte několik minut namočené a poté seškrábněte. Nelze mýt v myčce na nádobí.

Údržba: neskladujte na vlhkém místě. Pánev můžete lehce naolejovat: naneste 1 nebo 2 kapky oleje (např. olivového) na papírovou utěrku a jemně otřete pánev zevnitř i zvenku. Tím se vytvoří ochranná vrstva proti oxidaci. Pokud papír zžhnědne, je to normální: je to kvůli procesu zakuřování, neznamená to, že je nutné opětovné čištění.

日本語

風味を引き出すには、鉄製の調理道具が最高です！

いつまでも使えるフライパンで、メイラード反応によって引き起こされる、強火での炒め物、グリル、炙りを実現。加熱によって、食品内部の柔らかさを保った食品表面の褐変反応が起きます。コーティングが施されていない鉄素材は、数世代にわたる使用に耐え老朽化せず、使うほどに食材がこびりつきにくくなります。天然のままの頑丈な鉄板には、錆防止の蜜蝋が塗られています。

ビーは、英語で蜜蜂を意味する「Bee」に由来します

食品に触れても安全な蜜蝋は、その昔調理場でブリキや錫引き銅板製の調理道具の保護に使われていました。2011年から、蜜蝋は防錆のためミネラルビーコレクションに使用されています。このコレクションは、当社のCSRポリシーを体現するものです。2018年、当社の生産拠点に蜜蜂の巣箱が設置されました。

使用とメンテナンス説明書

初めてご使用になる前に、洗剤を入れたお湯とスポンジで洗います。よくすすいでから拭いてください。次の手順に従って、フライパンの油慣らしを行ってください。

- 1) フライパンの底に1mmの厚さに油を注ぎます。
- 2) 加熱し始め、油から煙が出始めるまで待ちます。
- 3) 火を止めてそのまま冷まします。
- 4) 油を除き、キッチンペーパーなどでフライパンを拭きます。
- 5) 再び加熱して2分間空焼きします。これでフライパンで調理する準備が整いました。

すべての調理器に対応しております。調理道具の底部と加熱器具の直径が合うようにします。着脱可能なグリップとハンドルを外せば、オーブンで調理が可能です。IH調理器使用時にあたっての以下の推奨事項を守り、調理道具を長持ちさせましょう：

- 徐々に加熱するようにしてください。
- ブースター機能は使わないようにしましょう。
- 調理道具が空の状態では加熱しないでください。

長時間調理した後や、オーブンでの調理後は、取り扱いにご注意ください。やけどの恐れがあります。使い続けるほどに、鉄製の調理道具に油がなじんでいきます。フライパンが青っぽい色を帯びた後、自然に黒くなっていきます。フライパンに食材を入れっぱなしにしないでください。鉄製の調理道具では、酸の強い食材（トマト、白ワイン、レモン）を扱わないでください。

洗い方：スポンジとお湯を使ってお手入れします。こびりついた汚れには熱湯をかけて落とすか、数分水につけてからこすってください。食洗器に入れないでください。

お手入れ方法：湿気のある場所に保存しないでください。次の方法でフライパンに薄く油を塗ります。油（オリーブオイルなど）を1～2滴キッチンペーパーに垂らし、フライパンの内側と外側を優しく拭きます。そうすることで、フライパンを錆から守る薄い膜をつくりまします。キッチンペーパーが茶色くなるのは、正常な証拠です。それは油慣らしによるもので、フライパンを再度洗う必要はありません。

臺灣國語

最能昇華美味的材質，非鋼莫屬！

永不過時的鍋具，無論是提味微煎、燒烤、煎黃上色、這款鍋具都令人嫉妒地擁有美拉德反應的所有奧秘：在食物表面，天然汁液焦糖化，食物內部則變得柔軟、松嫩，也就是通常說的外焦里嫩。該系列鍋具天然無塗層，經久耐用，日久彌新，可世代相傳。Mineral B由鋼板製成，配有特別的蜂蠟保護層，純天然，持久耐用。

B代表「蜜蜂」（英語：Bee）

蜂蠟適合與食物接觸，它曾在舊時被用於保護馬口鐵和鍍錫銅質地的廚具。自2011年起，蜂蠟被用作Mineral B鋼鍋系列的抗氧化保護材料。該產品系列已成為我們踐行企業社會責任的象徵。2018年，我們在工業生產基地安設了多個蜂箱。

使用和保養說明

在第一次使用前，請用帶清潔劑的熱水和海綿清洗鍋具。用大量清水沖洗乾淨，然後仔細擦乾。請遵循以下開鍋保養步驟：

- 1) 在鍋底倒入1毫米油。
- 2) 加熱並令油冒煙。
- 3) 關火併讓油鍋冷卻。
- 4) 倒掉油，用紙巾擦拭鍋底。
- 5) 干鍋加熱2分鐘。開鍋保養完成，可隨即使用本鍋進行烹飪。

本品適用於所有類型的爐灶。請確保鍋的直徑與爐灶的尺寸相匹配。需要用烤箱烹飪時，請事先卸下鍋的鍋柄和鍋耳。為了延長鍋的使用壽命，用感應爐烹飪時的特別建議：

- 逐漸升高火力
- 避免使用爆炒功能
- 請勿高火乾燒空鍋

在長時間烹飪後或用烤箱烹飪後，請小心謹慎觸碰鍋具（存在燒傷危險）。隨著使用的增加，鋼鍋會生垢變黑：顏色會變藍、變黑，這是自然反應。請勿將食物長時間剩在鍋中。請勿在鋼鍋中烹飪酸性食品（西紅柿、白葡萄酒、檸檬……）。

清潔：用海綿和熱水清洗。如果在鍋具上粘有殘留物，請用加熱水溶化殘留物，或用水浸泡幾分鐘，然後刮掉殘留物。請勿用洗碗機清洗本品。

保養：請勿將本品存放在潮濕處。可為鍋具略微塗油：將1滴或2滴油（例如：橄欖油）滴在紙巾上，然後輕輕擦拭鍋具的內部和外部。這樣會在鍋具表面形成抗氧化保護層。如果擦拭時，紙巾變褐色，這是很正常的：這是由於自然的結垢變黑過程，這並不意味著鍋具需要重新清潔。

官話

最能升华美味的材质，非钢莫属！

永不过时的锅具，无论是提味微煎、烧烤、煎黄上色、这款锅具都令人嫉妒地拥有美拉德反应的所有奥秘：在食物表面，天然汁液焦糖化，食物内部则变得柔软、松嫩，也就是通常说的外焦里嫩。该系列锅具天然无涂层，经久耐用，日久弥新，可世代相传。Mineral B由钢板制成，配有特别的蜂蜡保护层，纯天然，持久耐用。

B代表“蜜蜂”（英语：Bee）

蜂蜡适合与食物接触，它曾在旧时被用于保护马口铁和镀锡铜质地的厨具。自2011年起，蜂蜡被用作Mineral B钢锅系列的抗氧化保护材料。该产品系列已成为我们践行企业社会责任的象征。2018年，我们在工业生产基地安设了多个蜂箱。

使用和保养说明

在第一次使用前，请用带清洁剂的热水和海绵清洗锅具。用大量清水冲洗干净，然后仔细擦干。请遵循以下开锅保养步骤：

- 1) 在锅底倒入1毫米油。
- 2) 加热并令油冒烟。
- 3) 关火并让油锅冷却。
- 4) 倒掉油，用纸巾擦拭锅底。
- 5) 干锅加热2分钟。开锅保养完成，可随即使用本锅进行烹饪。

本品适用于所有类型的炉灶。请确保锅的直径与炉灶的尺寸相匹配。需要用烤箱烹饪时，请事先卸下锅的锅柄和锅耳。为了延长锅的使用寿命，用电磁炉烹饪时的特别建议：

- 逐渐升高火力
- 避免使用爆炒功能
- 请勿高火干烧空锅

在长时间烹饪后或用烤箱烹饪后，请小心谨慎触碰锅具（存在烧伤危险）。随着使用的增加，钢锅会生垢变黑：颜色会变蓝、变黑，这是自然反应。请勿将食物长时间剩在锅中。请勿在钢锅中烹饪酸性食品（西红柿、白葡萄酒、柠檬……）。

清洁：用海绵和热水清洗。如果在锅具上粘有残留物，请用加热水溶化残留物，或用水浸泡几分钟，然后刮掉残留物。请勿用洗碗机清洗本品。

保养：请勿将本品存放在潮湿处。可为锅具略微涂油：将1滴或2滴油（例如：橄榄油）滴在纸巾上，然后轻轻擦拭锅具的内部和外部。这样会在锅具表面形成抗氧化保护层。如果擦拭时，纸巾变褐色，这是很正常的：这是由于自然的结垢变黑过程，这并不意味着锅具需要重新清洁。