

CREPE
TORTILLA —
GALETTE —
PANCAKE —

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

L'équipement parfait pour cuisiner comme un Chef et réaliser de délicieuses recettes de galettes et de crêpes. Cette poêle spécifique est parfaitement adaptée à d'autres préparations comme les pancakes ou encore les tortillas mexicaines.

Pourquoi l'acier ?

Héritage de la Gastronomie française, la poêle en acier est emblématique de la cuisine de nos grands-mères. Incontournable pour saisir, griller, dorer, elle détient jalousement les secrets de la réaction de Maillard : une caramélisation en surface des sucres naturels des aliments et un moelleux à l'intérieur. Naturelle, sans revêtement, inusable, elle se bonifie avec le temps et se transmet de génération en génération. Sa jupe basse et évasée est ajustée pour retourner vos crêpes. La queue soudée, courbée à la française est confortable et éloignée de la source de chaleur.

Pourquoi est-elle bleue ?

Pour accompagner de Buyer dans ses premières grandes exportations par bateau, cette gamme en acier est bleui grâce à un traitement thermique qui la protège naturellement de l'oxydation.

Notice d'entretien et d'utilisation

Avant la première utilisation, laver votre ustensile à l'eau chaude savonneuse, 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 y compris l'induction à puissance modérée.

Précautions d'utilisation au four traditionnel :

- 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.

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 brûlit c'est normal : cela est dû au processus de culottage, cela ne signifie pas qu'un nouveau nettoyage est nécessaire.

ENGLISH

The perfect tool for cooking like a chef and making delicious crêpe recipes. This pan is also ideal for cooking up pancakes and Mexican tortillas.

Why steel ?

A traditional favorite in French cuisine, steel frying pans have been used for generations. There's no better metal for searing, grilling and browning thanks to a process called the Maillard reaction where natural surface sugars in food caramelize, leaving the center soft. Being natural, uncoated and durable, and improving over time, this is a pan that can be passed down from generation to generation. The low angled sides make it easy to turn your crepes over. The welded French-style handle is comfortable to hold and will keep your hand far enough away from the heat source.

Why is it blue ?

Marking de Buyer's first major exports by boat, this range of steel pans is blue thanks to a thermal treatment which naturally protects them from oxidation.

Use and care instructions

Before using your cookware for the first time, wash it with hot soapy water and a non-abrasive 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.

Can be used on any hob type including moderate power induction.

Precautions for use in a conventional oven:

- do not use the broil function
 - do not exceed 400°F for a maximum of 10 minutes
- Adjust the heating area to the diameter of the utensil.

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

Das perfekte Arbeitsgerät, um wie ein Küchenmeister zu kochen und köstliche Fladen- und Pfannkuchenrezepte zu verwirklichen. Diese spezielle Pfanne eignet sich auch perfekt für andere Gerichte wie Pancakes oder mexikanische Tortillas.

Warum Stahl ?

Die Stahlpfanne hat eine lange Tradition in der französischen Gastronomie und repräsentiert in gewisser Weise die Küche unserer Großmütter. Sie ist unumgänglich zum Anbraten, Rösten und Bräunen und bewahrt eifersüchtig die Geheimnisse der Maillard-Reaktion: eine Karamellisierung der natürlichen Säfte an der Oberfläche der Nahrungsmittel und ein weiches Inneres. Sie ist natürlich, unbeschichtet, unverwüstlich, verbessert sich mit der Zeit immer mehr und wird von Generation zu Generation weitergereicht. Ihr tiefes, weites Becken wurde angepasst, damit Sie Ihre Pfannkuchen leichter wenden können. Der geschweißte, auf französische Art gebogene Stiel liegt bequem in der Hand und befindet sich fern von der Wärmequelle.

Warum ist sie blau ?

In Erinnerung an de Buyers erste große Ausfuhrlieferungen per Schiff wird diese stählerne Produktpalette durch eine spezielle Wärmebehandlung blau gefärbt, die sie auf natürliche Weise vor Oxidation schützt.

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Das Produkt vor der ersten Anwendung mit warmem Seifenwasser waschen, mit reichlich klarem Wasser spülen und gründlich abtrocknen. Geeignet für alle Herdplattenarten außer Induktionsherden. Vorsichtsmaßnahmen bei Verwendung in herkömmlichen Backöfen:

- nicht die Grillfunktion benutzen
 - 200 °C (Thermostat 7) während maximal 10 Minuten (Flash Four) nicht überschreiten
- Die Größe der Herdplatte an den Durchmesser des Pfannenbodens anpassen.

Nach langem Garen oder Einsatz im Backofen vorsichtig handhaben (Verbrennungsgefahr). Im Laufe der Anwendungen setzt die Pfanne einen Film an: Sie verfärbt sich blau und schwarz – diese Reaktion ist natürlich. Dieses Ansetzen muss bei mäßiger Leistung erfolgen. Es dürfen keine Nahrungsmittel in der Pfanne aufbewahrt werden. Nicht an einem feuchten Ort aufbewahren. Bei der Garung saurer Nahrungsmittel (Tomaten, Weißwein, Zitronen usw.) können an der Oberfläche weiße Flecken auftreten. Die Pfanne deglacieren, um eventuelle Reste zu beseitigen. Mit einem Schwamm und warmem Wasser waschen, abtrocknen und dann an einem trockenen Ort abstellen. Falls notwendig, die Pfanne leicht ölen, um sie vor Oxidation zu schützen. Nicht für Geschirrspülmaschinen geeignet.

ITALIANO

L'attrezzatura perfetta per cucinare come uno Chef e realizzare delle deliziose ricette con crepes. Questa padella, nello specifico, si adatta perfettamente anche ad altre preparazioni quali pancakes e Tortillas messicane.

Perchè il ferro ?

Eredità della gastronomia francese, la padella in ferro è emblematica della cucina delle nostre nonne. Indispensabile per friggere. Grigliare, dorare, essa detiene gelosamente i segreti della reazione di Maillard : una caramellizzazione in superficie dei succhi naturali e morbidezza all'interno. Naturale, senza rivestimento, indistruttibile, migliora col tempo e si trasmette di generazione in generazione. La sua forma bassa e svasata è ideale per girare le vostre crepes. Il manico saldato, piegato alla francese, è confortevole e si allontana dalla fonte di calore.

Perchè è blu ?

Per permettere a De Buyer le sue prime grandi esportazioni via nave, è brunita grazie ad un trattamento termico che la protegge naturalmente dall'ossidazione.

Uso e manutenzione

Al primo utilizzo, lavare l'oggetto con acqua calda e sapone, sciacquare bene ed asciugare accuratamente. Utilizzabile su tutte le fonti di calore tranne induzione.

Precauzioni per l'utilizzo in forno tradizionale:

- Non utilizzare la funzione grill
- Non superare la temperatura di 200° per più di 10 minuti
- Adattare la taglia del fornello al diametro della base dell'utensile

Maneggiare con cautela dopo cotture prolungate o passaggi in forno (rischio bruciature)

La superficie è studiata per l'utilizzo, i prodotti in ferro si trattano : il colore si scurirà, questa reazione è naturale. Il trattamento dev'essere fatto a potenza moderata. Non lasciare gli alimenti a lungo nell'utensile. Non riporre in luoghi umidi. La cottura di alimenti acidi (pomodoro, vino bianco, limone ...) può provocare delle macchie bianche sulla superficie. Sgrassare per togliere eventuali residui. Lavaggio con spugna e acqua calda, asciugare bene e riporre in un luogo asciutto. Se necessario oleare leggermente l'utensile per proteggerlo dall'ossidazione. Non lavare in lavastoviglie

ESPAÑOL

El equipo perfecto para cocinar como un chef y hacer deliciosas recetas de galettes y crepes. Esta sartén específica se adapta perfectamente a otras preparaciones como pancakes o tortillas mexicanas.

¿Por qué acero?

Herencia de la gastronomía francesa, la sartén de acero es emblemática de la cocina de nuestras abuelas. Indispensable para asar, tostar, dorar, guarda celosamente los secretos de la reacción de Maillard: una caramelización en la superficie de los jugos naturales de la comida y una suavidad en el interior. Natural, sin recubrimiento, indestructible, mejora con el tiempo y se transmite de generación en generación. Su falda baja y acampanada se ajusta para dar la vuelta a tus tortitas. El mango a la francesa soldado y curvado es cómodo y se aleja de la fuente de calor.

¿Por qué es azul?

Para acompañar a De Buyer en sus primeras exportaciones por barco, esta gama de acero se vuelve azul mediante un tratamiento térmico que la protege naturalmente de la oxidación.

Instrucciones de uso y mantenimiento

Antes de usar por primera vez, lave su utensilio en agua caliente con jabón, enjuague bien y seque bien. Úselo en todo tipo de fuegos, excepto inducción.

Precauciones para su uso en un horno tradicional:

- no utilice la función grill
 - no supere los 200 ° C (termostato 7) durante un máximo de 10 minutos (Flash four)
- Adapte el tamaño del fuego al diámetro de la base del utensilio.

Manipule con cuidado después de una cocción u horneado prolongado (riesgo de quemaduras). A medida que se usa, el utensilio de acero se cura: su color se volverá azul, ennegrecido, esta reacción es natural. Este curado debe hacerse con una potencia moderada. No dejar una vez cocinados los alimentos en el utensilio. No almacenar en un lugar húmedo. Cocinar alimentos ácidos (tomates, vino blanco, limón ...) puede provocar la aparición superficial de manchas blancas. Desglasar para eliminar cualquier residuo.

Mantenimiento con una esponja y agua caliente, secar y guardar en lugar seco.

Si es necesario, engrase ligeramente el utensilio para protegerlo de la oxidación.

No apto para lavavajillas.

NEDERLANDS

Het perfecte instrument om te koken als een chef-kok en heerlijke gerechten met hartige en zoete crêpes te maken. Deze speciale koekenpan is perfect geschikt voor andere gerechten zoals pancakes of Mexicaanse tortilla's.

Waarom staal ?

De stalen koekenpan, een erfstuk van de Franse gastronomie, is kenmerkend voor de keuken van onze grootmoeders. Deze is onmisbaar om te bakken, grillen, goudbruin bakken, en bewaart angstvallig de geheimen van de maillardreactie: het karamelliseren aan de oppervlakte van de natuurlijke sappen van de levensmiddelen en een zachte binnenkant. Deze natuurlijke pan zonder binnenlaag is onverslijtbaar, wordt beter met de tijd en wordt van generatie op generatie doorgegeven. De lage, breed uitlopende randen zijn aangepast om uw crêpes rond te draaien. De gesoldeerde steel, gebogen in Franse stijl, is comfortabel en ver verwijderd van de hittebron.

Waarom is deze blauw ?

Dankzij een thermische behandeling, vandaar de blauwe kleur, zijn de pannen beschermt tegen oxidatie.

Gebruiksaanwijzing en onderhoud

Voor het eerste gebruik: reinigen met heet water & afwasmiddel, grondig afspoelen en zorgvuldig af te drogen. Geschikt voor alle vuren uitgezonderd inductie.

Voorzorgsmaatregelen bij gebruik in de traditionele oven:

- de grillfunctie niet gebruiken
 - de 200 °C (thermostaat 7) niet overschrijden, maximaal 10 minuten lang (Flash oven)
- Pas de maat van de hittebron aan de bodem van het kookgerei aan.

Voorzichtig vastpakken aan de steel na langdurige bereiding of na gebruik in de oven (risico op brandwonden). Naargelang het aantal keren gebruik wordt het stalen kookgerei bruin/zwart: Dit is een natuurlijke reactie. Dit donker worden moet plaatsvinden op matig vermogen. Laat geen levensmiddelen in de pan staan. Niet op een vochtige plaats bewaren. Het bereiden van zure levensmiddelen (tomaten, witte wijn, citroen...) kan het verschijnen van oppervlakkige witte vlekken veroorzaken. Gerechten blussen om eventuele resten te verwijderen. Onderhouden met een sponsje en heet water, afdrogen en daarna op een droge plaats opbergen. Indien nodig het kookgerei licht invetten met olie om deze tegen oxidatie te beschermen. nooit in de vaatwasser wassen.

DANSK

Det perfekte udstyr, så du kan tilberede mad som en ægte kok og lave de lækreste pandekager. Denne pande er perfekt designet til retter, som fx pandekager eller mexicanske tortillas.

Hvorfor stål ?

I klassisk fransk gastronomi, er jernpanden symbolet på vores bedstemødres køkken.

Det er uundværlig, når du vil svitse, brune eller grille og udnytter omhyggeligt hemmelighederne bag Maillardeffekten: en overfladekaramellisering, som sikrer madens naturlige saft og bløde konsistens indeni. Naturlig, uforgængelig og uden belægninger, der er forbedret gennem tiden og overført fra generation til generation. Dens lave, skrå kant er designet, så du let kan vende dine pandekager. Det runde, svejsede, franske greb er behageligt at holde på og med god afstand til varmekilden.

Hvorfor er den blå ?

Serien er udviklet af De Buyer til eksportmarkeder i en tid hvor søfragt var almindelig. Siden da kommer denne jern-serie i blå nuancer fra en varmebehandling, som naturligt beskytter mod oxidering.

Information om brug og vedligeholdelse

Før første gangs brug, bør du vaske din pande* i varmt sæbevand, skylle det grundigt og tørre det godt af. Bruges på alle varmekilder undtagen induktion.

Forholdsregler ved brug i en traditionel ovn:

- Undgå at bruge grillfunktionen
 - undgå at overskride 200 °C (termostat på 7) i maksimalt 10 minutter (turboeffekt)
- Tilpas kogepladens størrelse til diameteren på pandens bund.

Når man bruger panden, får jernet en anden nuance: farven bliver blå og mørkere, hvilket er en helt naturlig effekt. Denne nuance opnås ved moderat varme. Undgå at lade maden stå i panden. Undgå at opbevare den på et fugtigt sted. Tilberedning af 'syreholdige' madvarer (tomat, hvidvin, citron ...) kan medføre lyse pletter på overfladen. Kog panden af for at fjerne eventuelle rester. Behandl den med en svamp og varmt vand, tør den godt af og opbevar den på et tørt sted. Kom eventuelt lidt olie på panden for at beskytte den mod rust. Tåler ikke opvaskemaskine.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Ο τέλειος εξοπλισμός για να μαγειρεύετε σαν πραγματικοί σεφ και να φτιάχνετε πεντανόστιμες κρέπες και γκαλέτ. Το συγκεκριμένο τηγάνι είναι ιδανικό και για άλλες παρασκευές όπως pancakes ή ακόμα και μεξικάνικες τορτίγιες.

Γιατί σιδερένιο;

Το σιδερένιο τηγάνι, κληρονομιά της γαλλικής γαστρονομίας, αποτελούσε το εμβληματικό σκεύος στις κουζίνες των γιαγιάδων μας. Θεωρείται το καταλληλότερο σκεύος για θωράκισμα, ψήσιμο σχάρας ή ρόδισμα καθώς γνωρίζει καλά τα μυστικά της αντίδρασης Maillard: οι φυσικοί χυμοί των τροφίμων καραμελώνουν στην επιφάνεια, ενώ το εσωτερικό τους παραμένει μαλακό. Φυσικό, χωρίς επίστρωση, ανθεκτικό, γίνεται όλο και καλύτερο με το πέρασμα του χρόνου και περνάει από γενιά σε γενιά. Το χαμηλό τοίχωμά του που φαρδαίνει είναι ιδανικό για να γυρίζετε τις κρέπες σας. Η μακριά, συγκολλημένη λαβή με το κύρτωμα γαλλικού τύπου προσφέρει άνετο κράτημα, μακριά από την πηγή θερμότητας.

Γιατί έχει μπλε χρώμα;

Για να συνοδεύσει την de Buyer στις πρώτες της μεγάλες εξαγωγές με καράβι, αυτή η σειρά προϊόντων από σίδηρο υφίσταται θερμική επεξεργασία που της χαρίζει φυσική προστασία από την οξείδωση και τη χαρακτηριστική της μπλε απόχρωση.

Οδηγίες χρήσης και συντήρησης

Πριν την πρώτη χρήση, πλύντε το σκεύος με ζεστό νερό και σαπούνι, ξεβγάλτε με άφθονο νερό και σκουπίστε καλά. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε οποιονδήποτε τύπο εστίας, εκτός από επαγωγική. Προφυλάξεις για χρήση στον φούρνο:

- μην το χρησιμοποιείτε στο γκριλ
 - μην υπερβαίνετε τους 200°C (Θέση 7) για περισσότερο από 10 λεπτά (Γρήγορο ψήσιμο)
- Προσαρμόστε το μέγεθος της εστίας στη διάμετρο της βάσης του σκεύους.

Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί μετά από πολύωρο μαγείρεμα ή χρήση στον φούρνο (κίνδυνος εγκαύματος). Με τη χρήση, στο σιδερένιο σκεύος σας σχηματίζεται πατίνα, κάνοντας το χρώμα του μπλε ή μαύρο. Πρόκειται για μια φυσική αντίδραση. Η διαδικασία αυτή, γνωστή και ως seasoning, πρέπει να πραγματοποιείται σε μέτρια ισχύ. Τα φαγητά δεν πρέπει να μένουν για πολλή ώρα στο σκεύος μετά το μαγείρεμα. Μην φυλάσσετε το σκεύος σε περιβάλλον με υγρασία. Το μαγείρεμα όξινων τροφών (ντομάτες, λευκό κρασί, λεμόνι...) μπορεί να προκαλέσει την εμφάνιση λευκών κηλίδων στην επιφάνεια. Ντεγλασάρετε για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα. Πλύσιμο με σφουγγάρι και ζεστό νερό, στέγνωμα και φύλαξη σε στεγνό μέρος. Εάν είναι απαραίτητο λαδώστε ελαφρώς το σκεύος για να το προστατέψετε από την οξείδωση.

Μην το πλένετε στο πλυντήριο.

POLSKI

Doskonała patelnia do smażenia, dzięki której można poczuć się jak szef kuchni i przygotowywać przepyszne naleśniki. Ta specjalna patelnia doskonale nadaje się również do innych dań, takich jak amerykańskie pancakes czy meksykańskie tortille.

Dlaczego stal ?

Stalowa patelnia to symbol kuchni naszych babć – element dziedzictwa francuskiej gastronomii. Ten nieodzowny podczas smażenia, grillowania i przyrumieniania sprzęt zazdrośnie skrywa w sobie tajemnicę reakcji Maillarda – karmelizowanie naturalnych soków produktu na powierzchni i zachowanie miękkości wewnątrz. Naturalna, niepowlekana i odporna na zużycie patelnia polepsza z czasem swoje właściwości i jest przekazywana z pokolenia na pokolenie. Jej niski, rozszerzany rant ułatwia odwracanie naleśników. Dzięki zgrzewanemu uchwytyowi wyprofilowanemu w stylu francuskim z patelni korzysta się wygodnie, a dłoń znajduje się odpowiednio daleko od źródła ciepła.

Skąd niebieski kolor ?

Aby umożliwić bezproblemowe wysyłki eksportowe drogą morską produktów ze stali firmy de Buyer, mają one niebieski kolor wskutek obróbki cieplnej, która naturalnie chroni je przed utlenianiem.

Instrukcja konserwacji i użytkowania

Przed pierwszym użyciem umyć naczynie w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, spłukać obficie wodą i dokładnie osuszyć. Może być używany na wszystkich typach kuchenek za wyjątkiem indukcji. Środki ostrożności związane z użytkowaniem produktu w tradycyjnym piekarniku:

- nie używać funkcji grillowania
- nie przekraczać temperatury 200°C (grzałka poziom 7) przez maksymalnie 10 minut (nagrzewanie błyskawiczne) Należy dobrać rozmiar pola grzewczego do średnicy denka naczynia.

Zachować ostrożność podczas posługiwania się produktem po długotrwałym stosowaniu go na kuchence lub w piekarniku (grozi oparzeniem). W miarę użytkowania stalowe naczynie podlega sezonowaniu, przybierając niebiesko-czarny odcień – jest to naturalne zjawisko. Sezonowanie takie należy przeprowadzać na średniej mocy palnika. Nie należy dopuszczać do pozostawiania potraw w naczyniu. Nie przechowywać w wilgotnym miejscu. Przygotowywanie kwaśnych potraw (np. na bazie pomidorów, białego wina, cytryn) może powodować pojawianie się na powierzchni naczynia białych plam. Ewentualne resztki potraw, które przywarły do powierzchni, należy usunąć przy pomocy niewielkiej ilości cieczy (zdeglasować). Myć gąbką i gorącą wodą, osuszyć, a następnie przechowywać w suchym miejscu. W razie potrzeby nasmarować naczynie cienką warstwą tłuszczu, aby zabezpieczyć je przed utlenianiem. Produkt nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

SVENSKA

Den perfekta pannan för pannkakor, plättar och crêpes. Den är också utmärkt för mexikanska tortillas.

Varför kolstål ?

Kolstålpannan har en lång tradition i det franska köket, och liksom gjutjärnspannan i Norden är den ett arv från mormors kök. Den är outhärlig för att bryna och steka. Då den hettas upp framkallas den så kallade Maillardreaktionen: en ytkaramellisering av matens naturliga vätska med en fyllighet på insidan. Slitstark och utan beläggning blir pannan bara bättre med tiden och kan gå i arv från en generation till en annan.

Den låga och utsvängda kanten har anpassats för att vända pannkakor. Det platta gjutjärnshandtaget, böjt i fransk stil, är bekvämt och sitter långt från värmekällan.

Varför är den svart ?

Den svarta färgen har sitt ursprung i de första båttransporterna, då det var nödvändigt att skydda pannorna mot rost. Färgern kommer av en värmebehandling och är helt naturlig.

Anvisningar för användning och underhåll

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

Passar alla värmekällor utom induktionsspis.

Försiktighetsåtgärder vid användning i traditionella ugnar:

- använd inte grillfunktionen
- upphetta inte över 200°C i mer än 10 minuter

Anpassa plattans storlek efter diametern på pannans botten.

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

Allteftersom pannan används försvinner först den svarta ytbehandlingen. Därefter får pannan sin egen patina och blir till slut svart igen. Detta är en naturlig reaktion. Patinering ska utföras med måttlig värme. Lämna inte kvar livsmedel i pannan. Får ej förvaras i ett fuktigt utrymme. Tillagning av sura livsmedel (tomater, vitt vin, vinäger, citroner...) kan orsaka ytliga vita fläckar. De har ingen inverkan på pannans stekegenskaper och försvinner av sig själv. Diska med borste och varmt vatten och förvara därefter i ett torrt utrymme.

Vid behov kan redskapet oljas lätt för att skydda mot oxidering. Får ej diskas i maskin.

SUOMI

Täydellinen pannu lettujen, pannukakkujen ja kreppien paistamiseen. Se sopii erinomaisesti myös meksikolaisille tortilloille.

Miksi hiiliteräs ?

Hiiliteräs pannulla on pitkät perinteet ranskalaisessa keittiössä. Kuten valurautapannu Pohjoismaissa, se tuo mieleen isoäidin keittiön. Hiiliteräs pannu on täydellinen ruskistamiseen ja paistamiseen. Kun pannua kuumennetaan, tapahtuu niin kutsuttu Maillard-reaktio: Raaka-aineen oma neste karamellisoituu pinnalla ja sisäosa jää herkullisen meheväksi. Pannu on luonnollinen, pinnoittamaton ja kestävä. Se paranee aikaa myöten käytössä ja kestää sukupolvelta toiselle. Pannun matala ja levenevä reuna sopii erityisesti pannukakkujen kääntämiseen. Hitsaamalla kiinnitetty kahva on taivutettu ranskalaiseen tyyliin, siitä saa tukevan otteen ja se pitää kädet etäällä lämmönlähteestä.

Miksi pannu on musta ?

Musta väri johtuu lämpökäsittelystä, joka suojaa pannua ruostumiselta. De Buyer käytti tätä tapaa suojaamaan hiiliteräsastioita ensimmäisten merkittävien laivakuljetustensa aikana.

Käyttö- ja hoito-ohjeet

Pese hiiliteräksiset keittoastiat ennen ensimmäistä käyttökertaa lämpimällä vedellä ja kuivaa huolellisesti. Sopii kaikille lämmönlähteille paitsi induktioliedelle. Jos laitat keittoastian tavalliseen uuniin, muista:

- älä käytä grillitoimintoa
 - lämpötila max. 200 °C ja korkeintaan 10 minuuttia
- Käytä keittoastian pohjan läpimitalle sopivaa keittolevyä.

Käsittele keittoastioita varovasti, jos niitä on käytetty pitkään yhtäjaksoisesti liedellä tai uunissa (palovamman vaara). Hiiliteräs pannun väri muuttuu käytön myötä. Alkuperäinen musta väri vähenee ja pannu saa vähitellen oman tumman patinansa. Värimuutos on luonnollinen. Patinoitumisen pitäisi tapahtua keskikorkealla lämmöllä. Älä säilytä hiiliteräs pannulla ruokaa. Älä säilytä pannua kosteassa paikassa. Happamat ruoka-aineet (tomaatti, valkoviini, sitruuna jne.) voivat aiheuttaa pannun pintaan valkoisia jälkiä. Ne eivät vaikuta pannun paisto-ominaisuuksiin ja katoavat vähitellen käytössä. Käytä pannun pesemiseen kuumaa vettä ja tiskiharjaa. Kuivaa se huolellisesti ja säilytä kuivassa paikassa. Öljyä pannu tarvittaessa kevyesti, se suojaa ruostumiselta. Ei konepesua.

РУССКИЙ

Идеальная посуда для того, чтобы готовить как шеф-повар и делать восхитительные блины. Эта специальная сковорода также идеально подходит для приготовления других блюд, например, панкейков или мексиканских лепешек тортилья.

Почему сталь ?

Сковорода из стали — наследница французских гастрономических традиций, это типичная посуда, которую часто можно было увидеть на кухнях наших бабушек. Она как нельзя лучше подходит для обжаривания, жарения на быстром огне и в жире, и обладает секретными характеристиками, обеспечивающими реакцию Майяра: поверхностную карамелизацию естественных соков продукта с сохранением мягкости внутри. Простая, без покрытия, она износоустойчива и со временем становится только лучше, ее можно передавать из поколения в поколение. Ее низкие расширяющиеся бортики сделаны специально, чтобы облегчить процесс переворачивания блинов. Приваренная ручка с французским изгибом удобна и удалена от источника тепла.

Почему она синего цвета ?

Эта гамма посуды из стали имеет синий цвет из-за термической обработки, естественным образом защищающей ее от окисления. Этот метод обработки был введен, когда продукция de Buyer начала массово экспортироваться морским путем.

Инструкция по эксплуатации и уходу

Перед первым использованием вымойте вашу посуду теплой водой с мылом, хорошо сполосните и тщательно вытрите.

Используется на всех варочных поверхностях, кроме индукционных.

Меры предосторожности при использовании в классическом духовом шкафу:

- не используйте функцию гриля
 - не превышайте температуру 200°C (режим 6) в течение более чем 10 минут
- Размер зоны конфорки должен соответствовать диаметру дна посуды.

Обращайтесь осторожно после длительного нагрева или использования в духовке (риск получения ожога). По мере использования стальная посуда прокаливается: ее поверхность синеет, чернеет. Это естественная реакция. Прокаливание нужно осуществлять при умеренной температуре. Не оставляйте надолго еду в посуде. Не храните в условиях повышенной влажности. Кислые продукты (томаты, белое вино, лимон...) могут спровоцировать появление белых поверхностных пятен. Деглазируйте, чтобы удалить возможные остатки. Мойте посуду губкой в теплой воде, храните вытертой досуха в сухом месте. При необходимости слегка смажьте посуду растительным маслом, чтобы предохранить ее от окисления.

Не мыть в посудомоечной машине.

ČESKÁ

Skvělá pánev s níž dokážete vařit jako šéfkuchař a připravit lahodné palačinkové recepty. Tato pánev je vhodná i k přípravě dalších pokrmů, třeba lívanců či mexických tortil.

Proč ocel ?

Ocelová pánev patří mezi nejoblíbenější ve francouzské gastronomii, běžně ji používalo již mnoho generací. Není lepší kov pro smažení, grilování či karamelizaci a to díky procesu, který nazýváme Maillardova reakce: na povrchu potravina zkaramelizuje díky obsaženému cukru a uvnitř zůstává jídlo měkké a lahodné. Pánev je vyrobena z přírodního materiálu, bez povrchové úpravy, je odolná a časem se její přirozené nepřilnavé vlastnosti ještě zlepšují. Tuto pánev si lze předávat z generace na generaci. Nízké rozšířené okraje usnadňují obracení palačinek. Zakřivená rukojeť ve francouzském stylu se pohodlně drží a udržuje Vaše ruce v dostatečné vzdálenosti od zdroje tepla.

Proč je modrá ?

Abyste mohla společnost de Buyer v minulosti vyvážet tyto pánve lodí do celého světa, musela pánve tepelně ošetřit a ochránit je tak před oxidací. Díky tomu má pánev modrou barvu.

Uživatelské pokyny a údržba

Před prvním použitím výrobek umyjte horkou vodou a mycím prostředkem, poté důkladně opláchněte a pečlivě vysušte. Vhodná na všechny typy ploten kromě indukce.

Bezpečnostní pokyny při použití v troubě:

- nepoužívejte funkci gril
- nepřekračujte teplotu 200 °C (u plynu stupeň 3), nedávejte do trouby na více než 10 minut (rychlé vaření).

Velikost plotýnky zvolte podle průměru dna.

Po dlouhém vaření či pečení v troubě manipulujte s výrobkem opatrně (hrozí popálení).

Ocelová pánev postupem času a vlivem používání ztmavne a modrá barva bude výraznější. Jedná se o přirozený proces, který zlepšuje vlastnosti pánve. Tmavnutí probíhá při mírném výkonu. Nenechávejte v pánvi potraviny. Neuchovávejte ve vlhkém prostředí.

Použijete-li při přípravě pokrmu kyselé potraviny (rajčata, bílé víno, citrony, apod.), mohou se na povrchu objevit bílé skvrny. Omyjte pánev, aby v ní nezůstaly žádné zbytky.

Umývejte teplou vodou pomocí houbičky, poté vysušte a uložte na suché místo. Pánev lehce naolejujte, aby byla chráněna před oxidací. Nikdy nemyjte v myčce na nádobí.

日本語

シェフが作ったようなガレットやクレープを作るには最高の調理器具です。このフライパンは、パンケーキやトルティーヤなどにも最適です。

なぜ、スチール製？

スチール製のフライパンはフランスでは伝統的に使用され、重要な調理器具で、何世代にもわたり使われています。

スチールは焼く、炒める、焼き色を付けるなどには、最適な素材で、食材に含まれている糖分が香ばしく焦げるメイラード反応を起こし、表面はかりっと、中はふんわりとした食感を保つような調理が可能です。

自然の素材を使用し、コーティングを使用せず、長く使うことができ、使えば使うほどなじんでいくため、親から子へと引き継いでご使用頂くことも可能です。クレープを裏返ししやすいよう低めにカーブをつけており、柄は持ちやすく溶接され、熱源から離れて使用できるようデザインされています。

なぜ、焼き色をしているの？

DeBuyer は船便での輸送を多く行うため、スチールには熱処理が施されており、フライパンの酸化を防ぐ効果があります。焼き色はその熱処理のためです。

使用上のご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拭きをよく拭きとってください。
- －様々な熱源での使用が可能です。（IH以外の全ての熱源でご使用頂けます。）
- －オーブンをご使用の際には、グリル機能はご使用できません。また200℃以上の高温でのご使用は10分未満の短い調理でご使用ください。
- －火加減や熱源のサイズと鍋のサイズを合わせてください。
- －長時間の調理の後やオーブンでのご使用後は、高温になりますのでやけどにご注意ください。
- －ご使用していく中で表面の色が濃くなることや錆っぽくなる場合がありますが、これは自然な酸化です。
- －フライパンに食材をいれたままにしないでください。
- －温度の高い場所に保管は避けてください。
- －酸性の食材（トマト、白ワイン、レモンなど）を調理すると、表面に白いシミが生ずることがあります。焦げ付きは水を煮立てて取り除いてください。
- －食器洗い機のご使用は避けてください。
- －使用後はスポンジとお湯で洗い、乾かした後、乾いた場所で保管してください。酸化をふせぐため、表面に食用油を塗ってください。

臺灣國語

一把讓您如甜點大師般，煎出完美可麗餅的鍋具！煎鍋也可以應用在各式煎餅及墨西哥煎餅等。

為何選用鋼？

鋼製鍋具傳承著美食記憶，象徵著法國傳統世代的料理。無可取代的鋼鍋更能使油煎、燒、上色梅納反應效果更好，食材表面焦糖化鎖住天然原味和保有內部柔軟。鋼是天然的，無塗層且耐用，且會隨著時間的而不斷進化，烹煮養鍋使鋼可以代代相傳。低角度的側面使轉薄變得容易。法式接曲型握柄，好握舒適，遠離熱源。

何是藍色的？

除了品牌畢耶 (de Buyer) 全球配送的長時間運輸，此鋼鍋系列在特殊熱處理下形成藍色保護層使其降低空氣氧化。

保養與使用說明

第一次使用前，請用熱水洗鍋具，徹底沖洗建議加熱乾燥。

適用於各種熱源，適用於各種熱源，電磁爐除外。

使用傳統烤箱的注意事項：

- － 勿使用燒功能
 - － 勿超過 200°C，10 分鐘限（快速烤箱）
- 請依鍋底直徑調整火力大小。

長時間烹或以烤箱烘後請小心拿取（以免傷）。

隨著使用，鋼製鍋具會生成油墨：色會變藍、變黑，這是正常反應。油墨會在中高溫度中形成。

勿將食物長時間留置鍋具中。

勿存放在潮濕處。

烹煮酸性食物（番茄、白酒、.....）可能會導致表面暫時油墨脫落出現白色。

可以高溫使鍋底氧化，可以去除可能的殘留物。

用海綿和熱水洗，乾後置於乾燥處。如有必要，可鍋具抹上少許油以防止氧化。勿放入洗碗機。

官話

☐款CREPE PAN 系列平底☐，能☐☐☐☐身感受到自己像大☐一☐烹☐，☐制作出可口的食物。☐款特制的平底☐也非常适合烹☐煎☐和墨西哥玉米☐等菜肴。

☐什☐☐用“☐”制材料？

法☐☐☐美食更☐衷于使用☐制平底☐烹☐，☐☐的做法早已世代相☐。使用☐制材料的平底☐在烹☐☐程中，☐呈☐出外焦里嫩的效果，☐保留☐特的香味，☐得益于美拉德化☐反☐原理。因此☐有比☐更好的金☐材料，☐在煎炸、烘☐、☐住食物原汁原味上都是非常适合的烹☐材料。☐款☐制平底☐，天然耐磨无☐☐，☐☐越☐越好用，能☐世代相☐。☐的☐口大且☐☐☐低，非常适合在烹☐中任意☐☐。☐接式的法式手柄，有着☐有的☐曲弧度，☐☐握起☐舒适，☐且能☐有效隔☐防☐。

☐什☐☐色是☐色的？

☐配合de Buyer公司的首批大宗船☐出口，☐防在☐☐☐程中☐致☐品生☐，提前通☐☐☐理手段☐其☐成☐色，☐而能自然保☐☐品免受☐化，有一定防☐作用。

日常☐☐和使用☐明

首次使用前，☐先用☐有☐具☐☐☐的☐水☐行☐洗，然后用☐水☐底☐洗☐仔☐擦干。可用于任何☐型的☐具，可用于任何☐型的☐具，☐勿使用☐磁☐加☐在☐箱中的使用注意事☐：

- ☐ 勿使用☐☐功能
- ☐ 勿超☐200°C（☐☐☐控器☐☐☐6），且☐勿在☐箱中放置10分☐（需快速加☐）☐☐火的大小☐☐具底部直☐相匹配。

☐☐☐烹☐或☐☐☐放置在☐箱后要小心☐理（避免被☐☐）。☐☐☐制☐具☐☐着使用次☐的增加，外☐☐☐生改☐：☐色☐☐☐和☐暗，☐于正常☐象。☐☐☐化☐程☐☐在中等☐度下☐生。☐勿☐食物留在☐具中。☐勿☐其存放在潮☐的地方。烹☐酸性食物（如西☐☐、白葡萄酒、☐☐等）可能☐☐致表面出☐白点。用☐水☐洗以去除☐留。用海☐和☐水保☐☐洗，擦干后再存放在干燥的地方。如有必要，可在☐具上少量☐油以防止☐化生☐。☐勿使用洗碗机☐洗。