



de BUYER®

DEPUIS 1830



LA POÊLE EN ACIER
IRON FRYING PAN

info INDUCTION

- (F) Le fer est un matériau très réactif, hyper conducteur de chaleur.
L'induction a une puissance de chauffe exceptionnelle. C'est pourquoi, pour une utilisation de la poêle en acier sur induction:
- utiliser une température modérée,
 - ne pas utiliser le BOOSTER,
 - ne pas surchauffer la poêle en fer à vide.
- Ces précautions sont indispensables pour les poêles à partir du diamètre 26 cm afin d'éviter tout risque de déformation.

- (GB) Iron is a very reactive heat conductor material and the induction heating power is exceptional. Therefore, to use the steel pan on induction:
- use a moderate temperature,
 - do not use the BOOSTER
 - not to overheat the iron pan when empty
- These precautions are essential for the pans from the 26 cm diameter to avoid any risk of deformation.

info INDUCTION

- (DE) Eisenpfannen reagieren sehr schnell auf Wärme. Die Heizkraft von Induktion ist extrem. Befolgen Sie beim Induktionsgebrauch folgende Punkte :
- verwenden Sie moderate Temperaturen
 - benutzen Sie nicht den Booster
 - stellen Sie die Eisenpfanne nicht leer auf den Herd. Überhitzungsgefahr !
- Diese Hinweise sind existentiell für Eisenpfannen, um Risiken einer Deformierung auszuschließen.

- (ES) El hierro es un material muy reactivo, que conduce el calor rápidamente.
- La inducción tiene una potencia de calor excepcional. Razón por la que hay que: Utilizar una temperatura moderada con el hierro.
 - No utilice el BOOSTER.
 - No sobre caliente la sartén de hierro vacía.
- Estas precauciones son indispensables para las sartenes de diámetro 26cm con el fin de evitar riesgos de deformaciones.

POÊLE EN TÔLE D'ACIER pour SAISIR, DORER, GRILLER

LA RÉACTION DE MAILLARD:

Chauffée, la poêle en tôle d'acier, lorsqu'elle atteint des températures supérieures à 140 °C, provoque la réaction de Maillard. Les aliments sont saisis en surface, permettant ainsi la caramélisation de leurs sucres naturels, ce qui donne le bon goût. Une croûte se forme, empêchant l'humidité de s'évaporer. Les aliments deviennent dorés et croustillants en surface, fondants et moelleux à l'intérieur. La poêle en tôle reste idéale pour saisir les viandes, réaliser des crêpes croustillantes ou de parfaites omelettes.



*Parfaite pour
cuisiner steak et
omelettes.*



*Poêle neuve
avant culottage.*



*Poêle culottée
devenue naturellement
anti-adhésive.*



Vidéo de démonstration sur www.debayer.com

Avant la première utilisation:

Laver l'ustensile à l'eau très chaude avec une éponge. Pour la MINERAL B ELEMENT® finie à la cire d'abeille, bien frotter l'ensemble de la poêle pour enlever l'excédent de cire. Il reste une fine pellicule de cire qui facilite le culottage.

Essuyer ensuite soigneusement la poêle avec un papier absorbant.

FRANÇAIS

Culottage: préparation de votre poêle

Verser de l'huile dans le fond de la poêle (environ 1 mm) et la faire chauffer. Une fois que l'huile fume légèrement, la vider dans un récipient et essuyer la poêle avec du papier absorbant. Plus la poêle est utilisée, meilleure est la cuisson. Plus elle est noire, moins elle attache.

Utilisation

Faire chauffer la poêle avec peu de matière grasse, une fois la poêle bien chaude, faire saisir les aliments environ 45 secondes sur chaque face puis baisser la source de chaleur pour terminer la cuisson. Ne pas laisser séjourner les aliments dans la poêle.

Entretien après utilisation

- 1) Pour lui conserver ses propriétés et éviter l'oxydation, déglacer la poêle chaude avec de l'eau froide puis la laver à l'eau chaude avec une éponge. Essuyer immédiatement avec un chiffon ou du papier absorbant
- 2) Pour purifier la poêle de temps en temps: faire chauffer du gros sel dans la poêle 1 mn 30 à feu vif et l'essuyer ensuite avec un papier absorbant. Le gros sel va supprimer les résidus de cuissons précédentes et les odeurs.
- 3) Huiler et stocker à l'abri de l'humidité.

Attention!

Ne pas laisser tremper. Si des aliments attachent, utiliser une éponge grattante. Ne pas mettre au lave-vaisselle. Dans de mauvaises conditions d'utilisation, la poêle peut rouiller; il suffit dans ce cas d'enlever la rouille avec une brosse dure. La cuisson d'aliments acides -tomates, vin blanc, citron,...- peut altérer le culottage (apparition de tâches blanches); si cela se produit, il suffit de culotter à nouveau la poêle.

Si des traces de cire d'abeille apparaissent sur votre plaque de cuisson lors de l'utilisation de la MINERAL B ELEMENT®, les enlever avec du papier absorbant lorsque la plaque est chaude.

IRON FRYING PAN for SEALING, BROWNING, GRILLING

ENGLISH

THE MAILLARD REACTION

Once it reaches temperatures above 140°C, the carbon steel frying pan seals the food on the surface, resulting in the caramelization of the natural juices - the Maillard reaction. A crust forms, preventing moisture from evaporating. The food becomes brown and crusty on the surface, tender and soft in the middle. Perfect for frying meat and obtaining crispy crepes or tasty omelettes!



*Perfect to cook
steak and
omelettes*



*Seasoned frypan
with natural
non-stick properties*



*New frypan
before seasoning*



*Seasoned frypan
with natural
non-stick properties*

Watch the demonstration video at www.debuyer.com

Before first use :

Clean the frying pan with very hot water. For MINERAL B ELEMENT® finished with bees wax, rub the entire pan well to remove the excess of wax. Then will remain a very thin cover of wax which allows a better seasoning. Then carefully wipe the pan with absorbent paper.

Seasoning: preparing your frying pan

Pour about one millimeter of oil - just to cover the bottom of the pan- and heat it until smoke appears. Next, throw away the oil in a pan and wipe your pan with paper towels . The more the pan is used, the better the performance. The darker it becomes the better it is for natural nonstick properties.

Use:

Heat a small amount of fat in the frying pan, and once the pan is good and hot, seal the food about 45 seconds on each side before reducing the heat to complete cooking. Do not leave the meals in the pan after cooking.

Cleaning after use:

- 1) Wash the frying pan with very hot water and a sponge. Wipe dry.
- 2) Purify the pan from time to time : heat up cooking salt over a fast heat during 1 min 30 and wipe with a kitchen paper. The salt helps to suppress the residues and the odours from previous cookings.
- 3) Oil with a paper towel and put away in a dry place

Warning!

Do not leave your pan to soak. If food sticks to the pan, use a green sponge. Never put in a dishwasher. The pan may rust if these use conditions aren't respected : just scrub the pan with a hard brush to remove the rust. The cooking of acid foods - tomatoes, white wine, lemon...may alter seasoning (the appearance of white stains) - if this occurs, the pan should be seasoned again. If traces of bees wax appear on your hob when using MINERAL B ELEMENT®, remove them with absorbent paper when the hob is hot.

DIE EISEN PFANNE

ZUM ANBRATEN, GRILLEN, BRAUNEN

DIE MAILLARD-REAKTION: nur mit einer Stahlblechpfanne gelingt die äußere Karamelisierung, die den Speisen den unnachahmlichen Geschmack gibt. Diese Karamelisierung bei Mehl, Fleisch, Kartoffeln, Eiern usw. heißt Maillard-Reaktion. Diese Reaktion setzt ab einer Temperatur von 140°C ein.

Durch die glatte innere Oberfläche der Stahlpfannen wird das Bratgut kräftig angebraten, so dass seine natürliche Feuchtigkeit nicht mehr nach außen dringen kann und ein entsprechender Temperaturanstieg möglich ist. Die Speisen bleiben von innen zart und saftig und sind von außen schön knusprig kross gebraten, so dass die Geschmackseigenschaften optimal ausgebildet werden.



*Perfekt für
Steaks und
Omelettes*



*Neue Pfanne
Vor Einbrennen*



*Je schwärzer sie wird,
desto weniger haften die
Speisen an.*

Demonstrationsvideo unter: www.debuyer.com

Vor erstem Gebrauch:

Die Pfanne mit sehr heissem Wasser ausspülen. Die MINERAL B ELEMENT® Pfanne mit Bienenwachsfinish kräftig abreiben, um den Wachs zu entfernen. Zurück bleibt eine sehr dünne Wachsschicht, die das Einbrennen erleichtert. Danach die Pfanne mit Küchenpapier abwischen.

Einbrennen: Vorbereitung Ihrer Pfanne

Ungefähr 1 mm Öl in die Pfanne gießen und erhitzen bis das Öl raucht. Öl abgießen und die Pfanne mit Küchenpapier auswischen.

Je öfter die Pfanne benutzt wird, umso besser ist das Kochergebnis. Je schwärzer sie wird, desto weniger haften die Speisen an.

Verwendung

Die Pfanne mit wenig Fett erhitzen und, wenn sie gut heiß ist, die Speisen auf jeder Seite anbraten. Dann die Hitze reduzieren und die Speisen vollends fertig garen.

Pflege nach Verwendung

1) Die Bratreste ablöschen und die Pfanne mit heissem Wasser reinigen. Danach sofort mit einem Tuch oder Küchenpapier auswischen, damit sie ihre Eigenschaften bewahrt und Rostbildung vermieden wird.

2) Zum Säubern der Pfanne: grobes Meersalz in die Pfanne geben und 1.30 Minuten auf hoher Stufe erhitzen. Danach mit Küchenpapier auswischen. Grobes Meersalz entfernt Kochreste und -gerüche.

3) Ölen und an einem trockenen Ort aufbewahren.

Achtung!

Nicht einweichen. Wenn Speisen haften bleiben, einen normalen Schwamm benutzen. Nicht spülmaschinengeeignet.

Das Garen von säurebildenden Lebensmitteln wie Tomaten, Weisswein, Zitrone usw. kann die Einbrennwirkung beeinträchtigen. In diesem Fall, muss die Pfanne lediglich neu eingebrannt werden. Falls beim Erhitzen der MINERAL B ELEMENT® Pfanne Bienenwachsreste auf der Kochplatte zurückbleiben, diese mit Küchenpapier entfernen, solange die Kochplatte warm ist.

ESPAÑOL

Curado: la preparación de su sartén

Lavar el utensilio con agua muy caliente. Para la MINERAL B ELEMENT® acabado cera de abeja, frote bien la sartén por el exterior para eliminar los residuos de cera. Después seque cuidadosamente la sartén con papel absorbente.

Echar alrededor de 1 mm de aceite en la sartén y cocer. Tirar el aceite en un recipiente y para terminar limpiar la sartén con un papel absorbente. Cuanto mas se utiliza la sartén mejor es la cocción. Cuanto mas negra se pone, menos se pega.

Utilización

Hacer calentar la sartén con un poco de materia grasa, una vez que esté bien caliente, saltear los alimentos sobre cada lado, después bajar la fuente de calor para finalizar la cocción. No deje los alimentos cocinados en la sartén.

Mantenimiento después de cada utilización

1) Para conservar sus propiedades y evitar la oxidación, lavar la sartén con agua caliente. Secar inmediatamente con un trapo o papel absorbente. 2) Para purificar la sartén: caliente sal gorda en la sartén 1 mn 30 sg. a fuego vivo y frótelo con papel absorbente. La sal gorda suprimirá los residuos de cocción anteriores y los olores. 3) Engrasar y guardarla en lugar seco.

Cuidado

No dejarla a remojo. Si los alimentos se pegan, utilizar un estropajo con agua. No usar en lava- vajillas.

Los alimentos ácidos, tomates, vino blanco, limón...pueden alterar la preparación de la base (aparición de manchas blancas): sólo preparar la base de nuevo de la sartén.

Si aparecen trazas de cera de abeja en su placa durante la utilización de la MINERAL B ELEMENT®, retirelas con papel absorbente cuando la placa esté caliente.

Video demostración de www.debuyer.com

ITALIANO

Preparazione del fondo interno della padella:

Lavare la padella con acqua molto calda. Per la MINERAL B ELEMENT®, rifinita con cera d'api, strofinare bene per eliminare ogni residuo di cera. Asciugare poi la padella con molta cura con carta assorbente.

Versare circa 1 mm di olio all'interno della padella e lasciarla riscaldare. Rimuovere l'olio in un recipiente e, infine, asciugare la padella con carta assorbente. Più si utilizza la padella, migliore è la cottura. Più è annerita, meno i cibi si attaccano.

Utilizzo:

Far scaldare la padella con una piccola quantità di sostanza grassa; quando la padella è ben calda, cuocere a fuoco vivo gli alimenti su ogni lato, quindi abbassare il fuoco per terminare la cottura. Non lasciare a lungo gli alimenti nella padella.

Manutenzione dopo utilizzo:

1) Per mantenere inalterate le proprietà della padella ed evitarne l'ossidazione, lavarla in acqua calda, eliminando i residui di cottura. Asciugare immediatamente con uno straccio o della carta assorbente. 2) Per disinfettare la padella di tanto in tanto: far scaldare del sale grosso nella padella per 1 minuto e mezzo a fuoco vivo e asciugarla poi con carta assorbente. Il sale grosso eliminerà i residui delle cotture precedenti e gli odori.

3) Ungere con olio e conservare al riparo dall'umidità.

Attenzione!

Non surriscaldare su piastra a induzione
Non lasciare a mollo. In caso d'incrostazioni, utilizzare una spugna abrasiva. Non mettere in lavastoviglie.

Gli alimenti acidi quali pomodoro, vino bianco, limone ...possono alterarne la proprietà (appariranno delle macchie bianche); nel caso in cui ciò si verifichi, è sufficiente ripetere il trattamento.

Se apparissero dei residui di cera sulla piastra di cottura durante l'utilizzo della MINERAL B ELEMENT®, rimuoverli con l'aiuto di carta assorbente quando la piastra è calda.

Video dimostrativo sul sito www.debuyer.com

ΤΗΓΑΝΙΑ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ

Πριν χρησιμοποιήσετε το τηγάνι σας για πρώτη φορά:

Τοποθετήστε μερικές φλούδες πατάτας στο τηγάνι, καλύψτε με νερό και βράστε για 15λεπτά. Στη συνέχεια πετάξτε το περιεχόμενο και ξεπλύνετε το τηγάνι με πολύ ζεστό νερό, σκουπίστε το και ζεστάνετε λίγο λάδι στο τηγάνι. Τέλος, σκουπίστε το τηγάνι σας με χαρτί κουζίνας και φυλάξτε το σε στεγνό μέρος. Μην αφήνετε το φαγητό στο τηγάνι μετά το μαγείρεμα.

Για τα MINERAL B ELEMENT®, που διαθέτουν φινίρισμα από κερί μέλισσας, τρίψτε καλά ολόκληρη την εσωτερική επιφάνεια του τηγανιού, για να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα κεριού. Έπειτα, σκουπίστε την καλά χρησιμοποιώντας ένα απορροφητικό πανί.

Χρήση:

Ζεστάνετε μια μικρή ποσότητα λίπους στο τηγάνι και μόλις αυτό ζεσταθεί καλά, τσιγαρίστε το φαγητό και από τις δύο πλευρές και μετά χαμηλώστε την φωτιά έως ότου ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.

Καθαρισμός μετά από κάθε χρήση:

- Πλύνετε το τηγάνι με πολύ ζεστό νερό με ένα σφουγγάρι και μια σταγόνα υγρού απορρυπαντικού.
- Ξεβγάλτε με άφθονο ζεστό νερό και στεγνώστε το καλά.
- Απλώστε λάδι με χαρτί κουζίνας στη επιφάνεια του τηγανιού και φυλάξτε το σε στεγνό μέρος.

Προειδοποίηση!

Μην αφήνετε το τηγάνι σας να μουλιάσει. Σε περίπτωση που υπολείμματα φαγητού κολλήσουν στο τηγάνι, χρησιμοποιήστε σφουγγάρι και ελάχιστη ποσότητα απορρυπαντικού.

Το μαγείρεμα τροφών που περιέχουν οξέα – ντομάτες, λευκό κρασί, λεμόνι – ενδεχομένως να επιφέρει αλλοιώσεις (εμφάνιση λευκών λεκέδων) στην επιφάνεια του τηγανιού. Στην περίπτωση που παρατηρήσετε κάτι τέτοιο, θα πρέπει να επαναλάβετε τη διαδικασία που ακολουθήσατε πριν από την πρώτη χρήση του σκεύους.

Αν εμφανιστούν ίχνη κεριού επάνω στην εστία σας ενώ χρησιμοποιείτε τα MINERAL B ELEMENT®, απομακρύνετε τα με ένα απορροφητικό πανί όταν η εστία είναι ακόμη ζεστή.

Δεν πλένεται σε πλυντήριο πιάτων.

Παρακολουθείστε το βίντεο επίδειξης στο www.debuyer.com

NEDERLANDS

Inbakken: voorbereiding van uw pan

De pan met zeer heet water afwassen. Bij de MINERAL B ELEMENT®, die een afwerklag met bijenwas heeft gekregen, dient u de gehele bakpan goed schoon te maken om alle restanten van de was te verwijderen. Veeg de pan vervolgens goed schoon met absorberend papier.

De bodem overgieten met olie en koken.

Olie afgieten en de pan afdrogen met bv keukenpapier.

Hoe vaker de pan gebruikt wordt, des te beter het bakresultaat wordt. Hoe zwarter de pan aan de binnenkant wordt, des te minder de produkten aanbakken.

Gebruik

Een beetje vetstof in de pan opwarmen; van zodra de pan warm is, de voedingsmiddelen op elke kant aanbakken, het vuur lager zetten om de bereiding te beëindigen.

Onderhoud na elk gebruik

1) Om de eigenschappen te beschermen en roestvorming te voorkomen, dienst u de bakresten in de pan te verwijderen met warm/heet water

2) Onmiddellijk afvegen met een doek of absorberend papier.

Indien er aangebrande rest blijven in uw pan :

Reinigen van de pan: grof zout verwarmen in de pan gedurende anderhalve minuut op een hoog vuur en vervolgens afdrogen met bv keukenpapier.

Het zout lost de resterende bakresten op en absorbeert de geuren.

3) Lichtjes insmeren met olie en opbergen in een vochtvrije ruimte.

Opgelet!

Niet laten inweken. Indien de voedingsmiddelen blijven kleven, een groene spons gebruiken. Niet geschikt voor de afwasmachine.

Door het bereiden van/met enigszins zure produkten zoals tomaten, witte wijn, citroen, enz., kan invloed hebben op de inbaklaag van de pan (er verschijnen witte vlekken); in dat geval dient u de bakpan opnieuw in te bakken.

Indien na het gebruik van de MINERAL B ELEMENT® sporen van bijenwas op uw kookplaat achterblijven, dient u deze met absorberend papier te verwijderen terwijl de plaat nog warm is.

Demonstratievideo op www.debuyer.com

NORSK

Innkjøring: Forberedelse av stekepannen før bruk

Vask stekepannen i veldig varmt vann. For MINERAL B ELEMENT® som er sluttbehandlet med bivoks, gni over hele stekepannen for å fjerne alle voksrester.

Tørk deretter nøye over stekepannen med tørkepapir.

Ha ca. 1 mm olje i stekepannen og varm.

Tøm ut oljen, og avslutt med å tørke stekepannen med tørkepapir.

Jo mer stekepannen er brukt, jo bedre blir stekerresultatene. Jo mørkere den er i fargen, jo mindre blir ingrediensene sittende fast.

Bruk

Varm opp stekepannen med olje eller smør. Når pannen er blitt skikkelig varm, tilsett ingrediensene og stek de på hver side. Senk varmen for å avslutte matlagingen.

Vedlikehold etter bruk

1) For at stekepannen skal bevare sine egenskaper og for å unngå rust, skal den kokes ut med varmt vann. Tørk umiddelbart av stekepannen med en klut eller tørkepapir

2) Slik gjør du for dyptgående rensing av stekepannen: Ha grovt salt i stekepannen, og varm opp på sterk varme i 1 min. 30. Tørk deretter over med tørkepapir. Det grove saltet vil fjerne matrester etter steking og lukt fra pannen.

3) Smør stekepannen med olje, og oppbevar den på et tørt sted.

Vær oppmerksom på dette!

Ikke overopphet produktene på induksjonstoppen
Ikke la stekepannen ligge i vann. Hvis matrester sitter fast, bruk en grytesvamp med litt oppvaskmiddel. Ikke ha stekepannen i oppvaskmaskinen.

Steking av syreholdige næringsmidler, som tomater, hvitvin, sitron, kan føre til endringer i stekepannens overflate (det kan oppstå hvite flekker). Dersom det skjer, foretar du ganske enkelt en ny "innkjøring" av stekepannen.

Dersom det kommer flekker av bivoks på kokeplaten under bruk av MINERAL B ELEMENT®, fjern dem med tørkepapir mens platen er varm.

Demonstrasjonsvideo tilgjengelig hos
www.debuyer.com

日本語

油ならし：フライパンを使用する前に

高温の湯でフライパンを洗い流した後に水分を拭き取り、フライパンにたっぷりの油（1cmの深さ）を注ぎ5分熱してください。その後、熱した油をフライパンから取り除きペーパータオルでフライパンの表面を拭いてください。

フライパンは使い込むほど馴染みが良くなり、フライパンの色が濃くなるほど自然に表面の焦げ付きを防ぎます。使用の方

少量の油を注ぎフライパンを熱してください。フライパンが熱くなったら食品を加え、火力を弱めて完全に調理をする前に食品の両面を焼いてください。調理後はフライパンに調理した食べ物を残したままにしないでください。

使用後のお手入れ

1. 高温の湯とスポンジを使ってフライパンを洗って水分を拭き取ってください。

2. 汚れを取り除く：フライパンに塩を入れて手早く（1分30秒間）火を通しキッチンペーパーで表面を拭いてください。塩の成分がこれまでに調理した食べ物の残留物の付着やその匂いの付着を抑えます。

3. 油を含ませた紙で磨き、湿気のない場所に保管してください。

注意！

フライパンを水に浸したままにしないでください。食べ物が付着した場合はスポンジのざらざらした面を使って食べ物を落としてください。食器洗浄機には入れないでください。

トマト、白ワイン、レモンなどの酸性食品を調理すると、（白いシミができて）風合いが落ちる場合があります。その場合は、もう一度フライパンを使用していただければ元に戻ります。

MINERAL B ELEMENT® の使用中にホットプレート上に蜜ろうの跡が現れた場合は、ホットプレートがまだ熱いうちにキッチンペーパーで拭きとってください。

こちらのアドレスで使い方ビデオをご覧ください：www.debuyer.com

РУССКИЙ

Прокаливание: приготовление вашей сковороды

Вымойте сковороду в очень горячей воде и тщательно вытрите. МИНЕРАЛ Би ЭЛЕМЕНТ®, обработанный пчелиным воском, сначала полностью отмойте от воска. Затем тщательно вытрите насухо сковороду абсорбирующей салфеткой.

Налейте в сковороду примерно 1 мм. масла и нагревайте 5 минут.

Влейте масло и протрите сковороду абсорбирующей салфеткой.

Чем больше сковорода используется, тем лучше приготовление. Чем она чернее, тем меньше к ней пригорает.

Использование

Готовьте в сковороде с небольшим количеством жира. Как только сковорода достаточно нагреется, обжарьте продукты с обеих сторон, затем убавьте огонь, чтобы завершить приготовление. Не оставляйте продукты в сковороде.

Уход после каждого использования

1) Для сохранения свойств и предохранения от окисления, мойте сковороду горячей водой, чтобы растворилось все, что могло остаться на дне. Сразу же вытрите тряпкой или абсорбирующей бумагой.

2) Чтобы очистить сковороду: нагрейте в сковороде крупную соль на сильном огне в течение 1 мин. 30 сек., затем протрите абсорбирующей бумагой. Крупная соль удалит остатки пищи и запахи.

3) Время от времени смазывайте маслом и храните в сухом месте.

Внимание!

Не замачивайте сковороду. При пригорании пищи используйте жесткую губку. Не мойте в посудомоечной машине.

Кислые продукты, такие, как томаты, белое вино, лимон, могут повредить пропитку прокаленной сковороды (появление светлых пятен). В таком случае необходимо заново прокалить сковороду с добавлением масла.

Если в ходе готовки на сковороде МИНЕРАЛ Би ЭЛЕМЕНТ®, на вашей плите появились следы воска, сотрите их абсорбирующей салфеткой пока плита еще теплая.

POLSKI

Hartowanie: przygotowanie patelni

Przed pierwszym użyciem patelni MINERAL B ELEMENT zaimpregnowanej pszczelim woskiem, należy dokładnie usunąć pozostałości wosku używając do tego ręcznika papierowego.

Oczyszć patelnię bardzo gorącą wodą i osusz ją. Wlej na dno patelni olej (ok. 1 mm) i podgrzewaj go 5 minut. Następnie wylej olej i wytrzyj patelnię papierowym ręcznikiem.

Im więcej patelnia jest używana, tym jej właściwości stają się lepsze. Ciemnienie patelni jest naturalnym procesem - poprawiają się jej naturalne właściwości nonstick.

Użycie

Podgrzej małą ilość tłuszczu na patelni, a kiedy patelnia jest dobrze rozgrzana podsmaż mięso z obu stron zanim zmniejszysz ogień w celu dokończenia smażenia. Nie zostawiaj nigdy potrawy na patelni po przygotowaniu posiłku.

Czyszczenie po każdym użyciu

1. Umyj patelnię bardzo gorącą wodą z pomocą gąbki. Wytrzyj do sucha.

2. Dla idealnego oczyszczenia patelni: podgrzewaj na bardzo gorącej patelni sól kuchenną przez około 1,5 minuty, a następnie usuń ją papierowym ręcznikiem. Sól pomaga pozbyć się przywarłych do patelni resztek potrawy, a także zapachów z wcześniejszego smażenia.

3. Natłuść patelnię olejem i odłóż w suche miejsce.

Uwaga!

Nigdy nie namaczaj patelni. Jeśli są na niej resztki potrawy użyj niezbyt ostrej gąbeczki. Nigdy nie myj patelni w zmywarce.

Gotowanie potraw zawierających kwasy - pomidory, białe wino, cytrynę mogą spowodować występowanie na powierzchni patelni białych plam.

Jeśli to nastąpi należy ponownie powtórzyć czynność jak przed pierwszym użyciem patelni.

Jeśli w trakcie używania patelni pojawiają się ponownie ślady pszczelego wosku, należy je usunąć papierowym ręcznikiem w momencie gdy powierzchnia patelni jest gorąca.

HIILITERÄSPANNU Ennen ensimmäistä käyttöä – rasvanpolttokäsittely

Huuhtele pannu kuumalla vedellä ja kuivaa sen jälkeen talouspaperilla. MINERAL B ELEMENT® pannun mehiläisvahapeite poistetaan. Pannuun jää kuitenkin tämän jälkeen ohut vahakerros joka edistää non-stick pinnan syntymistä.

Oljyä pannu (n. 1 mm) ja kuumenna kunnes öljy alkaa savuta kevyesti. Kaada öljy pois ja kuivaa talouspaperilla. Pannun paistotulos paranee sen käytön myötä. Mitä mustemmaksi patinoitunut pannu on, sitä vähemmän ruoka tarttuu siihen kiinni.

Käyttö

Kuumenna pannussa pieni määrä rasvaa. Ruskista ruokaa kuumassa pannussa noin 45 s. kummaltakin puolelta, alenna sitten lämpöä ja paista loppuun. Älä anna ruoka-aineiden seistä pannussa.

Puhdistaminen

1) Jotta pannu säilyttää ominaisuutensa ja sen hapettumiselta vältytään, pese pannu mahdoll. pian kuumalla vedellä. Kuivaa talouspaperilla.

2) Voitele kevyesti öljyllä (erit. uudet pannut) ja säilytä kuivassa paikassa.

3) Pannun puhdistaminen aika ajoin: kuumenna suolaa pannussa 1,5 min kuumalla levyllä, hankaa, ja pyyhi lopuksi talouspaperilla. Suolalla kuuraaminen poistaa aiempien keitosten jäänteet ja hajut.

Varoitus!

Älä laita tyhjää pannua kylmänä induktiolevyn kuumimmalle asteelle, vaan lämmitä asteittain.

Älä jätä pannua likoamaan veteen, vaan pese tarttunut ruoka karhunkielellä tai kovalla harjalla. Älä pese astianpesukoneessa. Huonoissa olosuhteissa pannu voi ruostua: ruosteen saa harjattua pois karkealla harjalla. Happamien ruoka-aineiden (tomaatit, valkoviini, sitruuna) paistaminen pannulla voi heikentää pannun patinaa (valkoisten tahrojen ilmestyminen). Jos ongelmia ilmenee, voit suorittaa pannun rasvanpoltton uudelleen.

Jos keittolevyllä jää mehiläisvahaa jälkiä uuden MINERAL B ELEMENT® pannun käytöstä, poista ne talouspaperilla levyn ollessa lämmin.

Instekning: innan man använder pannan första gången

Diska pannan i hett vatten. MINERAL B ELEMENT® är behandlad med bivax. Överflödigt vax skall diskas av före användning.

Torka därefter pannan torr och håll i matolja – ca en mm – i pannan och hetta upp på medelvärme.

Låt oljan svalna och torka därefter bort överskottsolja med hushållspapper.

Ju mer pannan används desto bättre blir den. Pannan blir mörkare och mörkare ju längre den används och får genom detta bättre släpp-lättegenskaper.

Användning

Värm upp pannan med olja eller smör. När pannan blivit het, tillsätt maten och stek på var sida. Sänk gradvis värm mot slutet av stekningen.

Skötsel

1) För att pannan skall bevara sina egenskaper skall den diskas med hett vatten utan diskmedel. Torka pannan därefter med hushållspapper. Diskas den med diskmedel skall den efteråt oljas in enligt punkt 3 nedan.

2) Ibland bör man rengöra pannan grundligt genom att gradvis värma upp grovt salt i pannan till stark värme i 1½ minut. Därefter torkas med hushållspapper. Saltet "neutraliserar" pannan och tar bort lukt.

3) Olja in pannan med matolja och förvara den torrt.

Var uppmärksam på detta!

Låt inte pannan ligga länge i vatten. Sitter matrester fast, skrubba bort dem med stålull eller liknande och lite diskmedel. Olja in pannan efteråt. Undvik att diska pannan i diskmaskin.

Stekning av syrlig mat såsom tomater, vittvin, citron o. dyl. kan ge upphov till ljusa fläckar på pannans stekyta. Om det sker, gör en ny "instekning" av pannan.

Om det kommer fläckar av bivax på spisen efter bruk av MINERAL B ELEMENT® avlägsnas de med hushållspapper medan spisplattan är varm.



SAS DE BUYER INDUSTRIES
BP 70002 - FAYMONT
88340 LE VAL D'AJOL - FRANCE
Tel: +33 (0)3 29 30 66 12
Fax: +33 (0)3 29 30 60 03
info@debuyer.com

WWW.DEBUYER.COM

QET10.060