



de BUYER®

DEPUIS 1830



LA POÊLE EN ACIER
STEEL FRYING PAN

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 sucs 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.debuyer.com

FRANÇAIS

MODE D'EMPLOI DE LA POÊLE EN ACIER

Culottage: préparation de votre poêle

Laver l'ustensile à l'eau très chaude et l'essuyer soigneusement. Verser environ 1 cm d'huile dans la poêle et la faire chauffer 5 minutes.

Vider l'huile et pour finir 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, laver la poêle à l'eau chaude en déglaçant. 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.

STEEL FRYING PAN for SEALING, BROWNING, GRILLING

THE MAILLARD REACTION

Once it reaches temperatures above 140°C, the 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!



*Parfaite pour
cuisiner steak et
omelettes.*



Watch the demonstration video at www.debuyer.com

ENGLISH

HOW TO USE YOUR CARBON STEEL FRYING PAN

Seasoning: preparing your frying pan

Clean the frying pan with very hot water and wipe it. Pour one centimeter of oil in the pan and heat it for 5 minutes. Next, throw away the oil 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.

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.*



DEUTSCH

GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR IHRE STAHLPFANNE

Einbrennen: Vorbereitung Ihrer Pfanne

Die Pfanne mit sehr heissem Wasser ausspülen und gut abtrocknen. Ungefähr 1 cm Öl in die Pfanne giessen und 5 Minuten lang erhitzen.

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.

Demonstrationsvideo unter: www.debuyer.com

LA PADELLA IN FERRO PER ROSOLARE, CUOCERE A FUOCO VIVO E DORARE.

LA REAZIONE DI MAILLARD

Da sempre, essa conserva gelosamente il segreto della reazione di Maillard.

Grande classico della gastronomia, è capace di conferire alle carni grigliate tutto il loro sapore ed il loro aspetto dorato. In effetti, la reazione di Maillard, innescandosi a partire da 145°C, provoca la caramellizzazione in superficie dei succhi naturali degli alimenti. In tal modo caramellati e dorati in superficie, gli alimenti, passati a fuoco vivo da entrambi i lati, proseguono la loro cottura a fuoco ridotto mantenendo la loro umidità. L'effetto caramellizzazione «ottura i pori» e consente una «cottura al vapore» all'interno degli alimenti, così da far apparire l'interno morbido e fondente, con una superficie esterna grigliata e croccante.



*Perfetta per
bistecche e
omelette*



Nove padella



*Più è annerita,
meno i cibi si attaccano.*



ISTRUZIONI D'USO DELLA PADELLA IN FERRO

Preparazione del fondo interno della padella:

Lavare la padella con acqua molto calda e asciugarla con cura. Versare circa 1 cm di olio all'interno della padella e lasciarla riscaldare per 5 minuti. Rimuovere l'olio 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 lasciare a mollo. In caso d'incrostazioni, utilizzare una spugna abrasiva. Non mettere in lavastoviglie.

ESPAÑOL

MODO DE EMPLEO

Curado: la preparación de su sartén

Lavar el utensilio con e agua muy caliente y aclararla cuidadosamente. Echar alrededor de 1cm de aceite en la sartén y cocer durante 5 minutos.

Tirar el aceite 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, saltar 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 1mn 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.

Atención

No deje a remojo. Si los alimentos se han pegado, utilice un estropajo y un poco de lavavajillas. No apta para lava-vajillas

NEDERLANDS

GEBRUIKSAANWIJZING VAN UW IJZEREN PAN

Inbakken: voorbereiding van uw pan

De pan met zeer heet water afwassen en vervolgens zorgvuldig afdrogen met bv keukenpapier.

De bodem overgieten met olie en gedurende 5 minuten laten 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, dient 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. 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.

NORSK

BRUKSANVISNING FOR DIN STEKEPANNE I STÅL

Innkjøring: Forberedelse av stekepannen før bruk

Vask stekepannen i veldig varmt vann, og tørk nøye av den. Ha ca. 1 cm olje i stekepannen og varm opp i 5 minutter.

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

Jo mer stekepannen er brukt, jo bedre blir stekeresultatene. 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 la stekepannen ligge i vann. Hvis matrester sitter fast, bruk en grytesvamp med litt oppvaskmiddel. Ikke ha stekepannen i oppvaskmaskinen.

Demonstrasjonsvideo tilgjengelig hos
www.debuyer.com

日本語

鉄（炭素鋼）製フライパンの使用方法

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。

使い方

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。

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

Руководство по эксплуатации вашей стальной сковородки

Прокаливание:

приготовление вашей сковороды

Вымойте сковороду в очень горячей воде и тщательно вытрите. Налейте в сковороду примерно 1 см. масла и нагревайте 5 минут.

Вылейте 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.

POLSKI

Jak prawidłowo używać patelni stalowych

Hartowanie: przygotowanie patelni

Oczyść patelnię bardzo gorącą wodą i osusz ją. Wlej na dno patelni olej (ok. 1 cm) 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 przywartych do patelni resztek potrawy, a także zapachów z wcześniejszego smażenia.
3. Natłuś 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.



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

ET10-06