

ALCHIMY

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

La collection Alchimy est la combinaison parfaite entre les exigences des Chefs et les besoins des cuisiniers au quotidien. Facile d'entretien, sain et durable, l'inox a tout pour plaire. Sa conception monobloc 3 couches assure une répartition des températures régulière et la maîtrise des cuissons même les plus délicates.

Cette conception réduit la consommation d'énergie. Graduée, elle est facile à utiliser pour toute la brigade. La queue confortable, haute et étanche, facilite la manipulation et l'entretien. Ses montures ergonomiques sont solidement rivetées.

Sa finition brossée affine son style très professionnel.

une collection née en hommage à une collaboration presque centenaire entre la Manufacture de Buyer et l'univers des Chefs.

Cette collection est lancée l'année du premier partenariat avec la finale du Bocuse d'Or 2021, le plus prestigieux des concours de cuisine !

Notice d'utilisation et d'entretien

Avant la première utilisation, laver votre ustensile à l'eau chaude savonneuse, rincer abondamment et essuyer soigneusement.

Utilisation sur tout type de feux.

Passe au four à 200°C pendant 30min.

Adapter la taille du feu au diamètre du fond diffuseur de l'ustensile.

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 des protections après des cuissons longues ou un passage au four.

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

Le passage au lave-vaisselle est possible mais peut altérer l'aspect de l'inox.

ENGLISH

The Alchemy collection is the perfect combination between the requirements of Chefs and the needs of everyday cooks. Easy to clean, healthy and durable, stainless steel ticks all the boxes. Its 3-layer monobloc design guarantees even temperature distribution and means you're in complete control of even the most finicky cooking.

This design reduces energy consumption. It is graduated and easy for the whole brigade to use. The comfortable, high, waterproof handle makes handling and cleaning easier. The ergonomic fittings are solidly riveted in place. Its brushed finish adds extra elegance to its very professional style.

a collection rendering homage to almost 100 years of collaboration between the manufacturer de Buyer and Univers des Chefs.
This collection was launched the year of our first partnership with the Bocuse d'Or 2021 finals, the most prestigious of cooking competitions !

Use and care instructions

Before using your utensil for the first time, wash it in warm soapy water, rinse it thoroughly and carefully wipe it dry.

Bake in the oven at 200°C for 30 minutes.

Adjust the heating area to the distributing pan bottom.

How induction-hob users can extend their utensils' lives:

- Gradually increase the temperature
- Don't use the booster function
- Don't overheat your utensil when it's empty

Handle with care after extended cooking sessions or time in the oven.

Wash with a sponge and warm soapy water. The items can be washed in the dishwasher,

but this may alter the appearance of the stainless steel.

DEUTSCH

Die Kollektion Alchimy ist die perfekte Kombination der Anforderungen von Profiköchen und den Bedürfnissen derer, die täglich für sich und ihre Familie kochen. Pflegeleicht, gesund und langlebig - Edelstahl hat alles, um zu gefallen.

Ihre 3-Lagen- Monoblock-Konstruktion sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung sowie für eine Temperaturkontrolle auch bei besonders empfindlichem Gargut. Die besondere Form der Kollektion reduziert den Energieverbrauch.

Die Volumenskala ist für alle Anwendungen äußerst praktisch. Der komfortable, hohe und wasserdichte Stiel erleichtert die Handhabung und Pflege.

Seine ergonomischen Griffe sind solide vernietet.

Das gebürstete Finish ergänzt den sehr professionellen Stil um eine extra Portion Eleganz.

Diese exklusive Kollektion versteht sich als Hommage an eine fast hundertjährige Zusammenarbeit zwischen der Manufaktur de Buyer und der Welt der Spitzenköche.

Sie wird im Jahr unserer neuen Partnerschaft mit dem Finale des Bocuse d'Or 2021, dem renommiertesten aller Kochwettbewerbe, eingeführt !

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Das Produkt vor der ersten Anwendung mit heißem Spülwasser reinigen, anschließend mit reichlich klarem Wasser abspülen und gründlich abtrocknen.

Geeignet für alle Kochfelder. Auch für herkömmliche Backöfen.

Herdplatte gemäß des Durchmessers des Pfannenbodens verwenden.

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

- die Temperatur langsam erhöhen
- die Boosterfunktion vermeiden
- leere Töpfe/Pfannen nicht überhitzen
- Bei 200 °C 30 Minuten lang backen.

Nach langem Garen oder Einsatz im Backofen vorsichtig handhaben (Verbrennungsgefahr).

Reinigung mit einem nicht scheuerndem Schwamm und warmem Spülwasser.

Die Reinigung in der Spülmaschine ist möglich, kann jedoch das Aussehen des Edelstahls beeinträchtigen.

ITALIANO

La collezione Alchimy è la perfetta combinazione tra le esigenze degli chef e le necessità di chi cucina tutti i giorni a casa. Facile da gestire, sano e durevole, l'acciaio ha tutto per piacere. La sua realizzazione monoblocco tre lamine assicura una perfetta distribuzione delle temperature e la riuscita di tutti i tipi di cottura, anche le più delicate. Questa tecnica produttiva riduce il consumo di energia. Graduata, è facile da utilizzare per tutta la brigata. Il manico confortevole, alto e impermeabile, facilita l'utilizzo e la pulizia. I suoi manici ergonomici sono solidamente rivettati. La finitura satinata affina il suo stile professionale.

Una collezione nata in onore alla collaborazione centenaria tra la Manifattura De Buyer e l'universo degli Chefs.

Questa collezione è stata lanciata nell'anno del primo partenariato con la finale del Bocuse D'Or 2021, il più prestigioso concorso del mondo.

Informazioni per uso e manutenzione

Prima di utilizzarlo la prima volta, lavate il vostro utensile con acqua calda e sapone, sciacquare bene ed asciugare meticolosamente. Utilizzabile su tutte le fonti di calore. Utilizzabile in forno tradizionale. Adattare la fonte di calore al diametro del fondo dell'utensile. Raccomandazioni specifiche per l'induzione per preservare la longevità del vostro prodotto :

- Salire di temperatura progressivamente.
- Evitare l'utilizzo del booster.
- Non surriscaldare a vuoto.

Cuocere in forno a 200 °C per 30 minuti.

Maneggiare con delle protezioni in seguito a lunghe cotture o passaggio al forno.

Lavaggio con spugna, acqua calda e sapone. È possibile lavare il prodotto in lavastoviglie,

ma ciò potrebbe alterarne l'aspetto dell'acciaio inossidabile.

ESPAÑOL

La colección Alchimy es la combinación perfecta de las exigencias de los chefs y las necesidades de los cocineros.

Fácil de mantener, saludable y duradero, el acero inoxidable lo tiene todo.

El diseño monobloque de 3 capas garantiza una distribución uniforme de la temperatura y el control de las cocciones más delicadas. Esta gama reduce el consumo de energía.

Graduado, es fácil de usar para toda la brigada. El mango es cómodo, alto y estanco lo que hace que sea fácil de manejar y entretener. Los marcos ergonómicos están firmemente remachados. Su acabado pulido afina su estilo profesional.

Una colección que nace en homenaje a una colaboración casi centenaria entre la Manufactura de Buyer y el mundo de los chefs.

Esta colección lanza la primera asociación con la final del Bocuse d'Or 2021, ¡el concurso de cocina más prestigioso !

Instrucciones de uso y mantenimiento

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

Úselo en todo tipo de fuegos. Apto en un horno tradicional.

Adapte el tamaño del fuego al diámetro de la base difusora del utensilio.

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

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

- Hornea a 200 °C durante 30 minutos.

Manipule con protección después de una cocción u horneado prolongado.

Mantenimiento con esponja y agua caliente con jabón.

Se puede lavar en el lavavajillas,
pero esto puede alterar el aspecto del acero inoxidable.

NEDERLANDS

De Alchimy collectie is de perfecte combinatie van de eisen van de Chefs met de behoeften van koks in hun dagelijkse praktijk. Roestvrij staal biedt gebruiksgemak, is hygiënisch en duurzaam, alle voordelen die u wilt.

Het ontwerp uit één stuk met 3 lagen zorgt voor een gelijkmatige temperatuurverdeling en de controle over alle kookmethodes, zelfs de meest ingewikkelde. Dit ontwerp vermindert het energieverbruik.

Door de maataanduiding biedt hij gebruiksgemak voor de hele keukenbrigade. De comfortabele hoge waterdichte steel maakt het hanteren en het onderhoud eenvoudig. De ergonomische romp is stevig vastgeklonken.

De geborstelde afwerking benadrukt de fraaie professionele stijl.

Een collectie die is ontstaan als eerbetoon aan een samenwerking van al bijna een eeuw oud, tussen de Buyer en de wereld van de grote Chefs.

De lancering van deze collectie vindt plaats in het jaar van het eerste partnerschap met de finale van de Bocuse d'Or 2021, de meest prestigieuze van alle kookwedstrijden !

Gebruiksaanwijzing en onderhoud

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

Kan op alle hittebronnen worden gebruikt, inclusief inductie

Kan in de traditionele oven.

Pas de maat van de hittebron aan de bodem van het kookgerei aan.

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

- voer de temperatuur geleidelijk aan op
- vermijd het gebruik van de boosterknop
- niet leeg verhitten
- Bak 30 minuten in de oven op 200 °C.

Vastpakken met beschermende wanten na langdurige bereiding of na gebruik in de oven.

Reinigen met een sponsje en heet water met afwasmiddel.

De vaatwasser kan worden gebruikt,

maar dit kan het uiterlijk van het roestvrij staal aantasten.

DANSK

Alchemy-kollektionen er den perfekte kombination
mellem kravene fra professionelle kokke og
hverdagskokke.

Let at rengøre, sikkert og holdbart, rustfrit stål opfylder alle behov og kan det hele.
Seriens 3-lags monoblokdesign garanterer en jævn temperaturfordeling og betyder,
at du har fuld kontrol over selv den mest krævende madlavning.
Dette design reducerer energiforbruget. Det ergonomiske høje "rør" håndtag letter
håndtering og rengøring. Dens børstede finish tilføjer ekstra elegance til sin meget
professionelle stil.

"Alchemy" hylder næsten 100 års samarbejde mellem producenten De Buyer
og Univers des Chefs.

Denne serie blev lanceret i året for vor første partnerskab med Bocuse d'Or 2021-
finalen, den mest prestigefyldte madlavningskonkurrence.

Information om brug og vedligeholdelse

Inden du bruger "Alchemy" for første gang, skal du vaske det i varmt sæbevand,
skylle det grundigt og tørre det forsigtigt af.

Det kan bruges på enhver varmekilde og i enhver ovn.

Afstem varmekildens størrelse til den enkelte gryde eller pandes diameter.

Forøg temperaturen gradvist.

Ved induktionskogeplader:

- Brug ikke boostefunktionen
- Opvarm ikke dit redskab, når det er tomt.
- Bages i ovnen ved 200 °C i 30 minutter.

Håndter forsigtigt efter længerevarende madlavning eller tid i ovnen.

Vask med natursvamp og
sæbevand.

Opvaskemaskine kan bruges, men det kan ændre rustfrit stålets udseende.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Η σειρά Alchimy ικανοποιεί ιδανικά τόσο τις απαιτήσεις των σεφ όσο και τις ανάγκες των απλών μαγείρων στην καθημερινότητα. Εύκολο στη συντήρηση, υγιεινό και ανθεκτικό, το inox έχει μόνο προτερήματα.

Με ενιαία κατασκευή 3 στρωμάτων, εξασφαλίζει ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας και αποτελεσματικό μαγείρεμα ακόμη και στις πιο απαιτητικές συνταγές. Αυτή η κατασκευή επιτυγχάνει μικρότερη κατανάλωση ενέργειας. Σε διάφορα μεγέθη, εξυπηρετεί όλες τις ανάγκες. Το άνετο χερούλι, ψηλό και στεγανό, διευκολύνει το χειρισμό και τη συντήρηση. Οι εργονομικές λαβές είναι σταθερά τοποθετημένες με πριτσίνια.

Το ματ φινίρισμα υπογραμμίζει τον επαγγελματικό της χαρακτήρα.

Μια σειρά που δημιουργήθηκε για να αποτίσει φόρο τιμής σε μια συνεργασία που συμπληρώνει σχεδόν έναν αιώνα, ανάμεσα στην de Buyer και τον κόσμο των chef.

Αυτή η σειρά παρουσιάστηκε τη χρονιά που εγκαινιάστηκε η συμμετοχή της εταιρείας στη διοργάνωση του διαγωνισμού Bocuse d'Or 2021, του πλέον καθιερωμένου διαγωνισμού μαγειρικής και γαστρονομίας !

Οδηγίες χρήσης και συντήρησης

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

Κατάλληλο για όλες τις εστίες. Χρησιμοποιείται σε παραδοσιακό φούρνο. Προσαρμόστε το μέγεθος της εστίας στη διάμετρο της βάσης του σκεύους.

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

- Αυξάνετε σταδιακά τη θερμοκρασία.
- Αποφύγετε τη χρήση της λειτουργίας ταχείας θέρμανσης (booster).
- Ψήστε στο φούρνο στους 200°C για 30 λεπτά.
- Μην υπερθερμαίνετε το σκεύος όταν είναι άδειο.

Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί μετά από πολύωρο μαγείρεμα ή ψήσιμο στον φούρνο.

Πλύσιμο με μαλακό σφουγγάρι και ζεστό σαπουνόνερο.

Πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

POLSKI

Kolekcja Alchimy to doskonałe połączenie wymagań szefów kuchni z codziennymi potrzebami domowych kucharzy. Łatwa w pielęgnacji, zdrowa i trwała stal nierdzewna ma wszystko, aby się podobać.

Jednoczęściowa budowa i 3 warstwy zapewniają równomierne rozprowadzenie temperatury oraz pełną kontrolę nawet nad bardzo delikatnymi potrawami. Taka budowa zmniejsza też, zużycie energii.

Podziałka umieszczona na ścianie garnków, ułatwia odmierzenie odpowiedniej ilości cieczy. Wygodny i wodoodporny uchwyt poprawia ergonomię i ułatwia konserwację.

Rączki i uchwyty są solidnie zamocowane za pomocą nitów.
Szczotkowane wykończenie podkreśla profesjonalny styl.

Kolekcja zrodzona w hołdzie dla prawie stuletniej współpracy
Manufaktury Buyer z Szefami kuchni.

Kolekcja została wydana w roku pierwszego partnerstwa marki de Buyer z finałem Bocuse d'Or 2021- najbardziej prestiżowego konkursu kulinarnego na świecie !

Instrukcja użytkowania i konserwacji

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

Produkt odpowiedni do wszystkich rodzajów kuchenek. Nadaje się do tradycyjnego piekarnika.

Należy dobrać rozmiar pola grzewczego do średnicy denka naczynia.

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

- temperaturę zwiększać stopniowo
- unikać stosowania funkcji booster
- Piec w temperaturze 200°C przez 30 minut.

- nie dopuszczać do przegrzewania pustego naczynia

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

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

Można myć w zmywarce, ale może to wpłynąć na wygląd stali nierdzewnej.

SVENSKA

Alchimy-kollektionen är den perfekta kombinationen av den professionella kockens krav och hemmakockens behov. Kärlden av rostfritt stål är lätta att underhålla, hållbara och hygieniska. Dess monoblockdesign med tre lager garanterar en jämn temperaturfördelning och kontroll även för känsliga maträtter. Konstruktionen minskar energiförbrukningen. Kärlden är försedda med volymmärkningar. Handtagen är bekväma, garanterat vattentäta och ordentligt fastnitade. Den borstade ytan förhöjer den professionella formgivningen.

En kollektion som skapades som en hyllning till ett nästan sekellångt samarbete mellan tillverkaren De Buyer och kockvärlden.
Den här kollektionen lanserades året för det första partnerskapet med Bocuse d'Or 2021, världens mest prestigefyllda matlagningstävling !

Anvisningar för användning och underhåll

Tvätta redskapet före första användningen i varmt vatten med diskmedel, skölj rikligt och torka noga.

Kan användas på alla typer av spisar och i ugn.

Anpassa plattans storlek efter diametern på redskapets botten.

Specifika rekommendationer för induktionshällar för att bevara den långa livslängden:

- höj temperaturen gradvis
- undvik att använda booster-funktionen
- överhetta inte ett tomt kärl
- Grädda i ugn på 200 °C i 30 minuter.

Hanteras försiktigt efter långkok eller tillagning i ugn.

Rengörs med mjuk svamp och diskmedel.

Det går att diska i diskmaskin, men det kan påverka rostfritt stålets utseende.

SUOMI

Alchimy-sarja on täydellinen yhdistelmä ammattikokkien vaatimuksia ja kotikokin tarpeita. Ruostumattomasta teräksestä valmistetut astiat ovat helppohoitoisia, kestäviä ja hygieenisia.

Sarjan keittoastiat on valmistettu yhdestä kappaleesta, jossa on kolme kerrosta. Tämä takaa keittoastialle tasaisen lämmönjakokyvyn ja erittäin tarkan lämpötilan hallinnan. Rakenne pienentää myös energiankulutusta. Astioiden sisäpuolella on tilavuusmerkinnät.

Kahvat ovat mukavia käytössä, vesitiiviitä ja kiinnitetty lujasti niiteillä. Astioiden mattaharjattu pinta viimeistelee erittäin ammattimaisen tyylin.

Tämä sarja on syntynyt kunnianosoituksena lähes vuosisadan pituiselle yhteistyölle de Buyerin tehtaan ja maailman keittiömestareiden välillä.

Sarja esiteltiin vuonna 2021, joka oli myös ensimmäinen kumppanuusvuosi maailman arvostetuimman ruoanlaittokilpailun, Bocuse d'Orin, kanssa !

Käyttö- ja hoito-ohjeet

Pese keittoastiat ennen ensimmäistä käyttökertaa lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa.

Sopii kaikille liesityypeille sekä tavalliseen uuniin.

Käytä keittoastian pohjan läpimittaan sopivan kokoista keittoaluetta.

Jos käytät induktioliettä ja haluat keittoastiasi kestävän mahdollisimman pitkään:

- nosta lämpötilaa vähitellen
- vältä booster- tai power-toimintoja
- älä ylikuumenna tyhjää keittoastiaa
- Grädda i ugn på 200 °C i 30 minuter.

Käsittele keittoastioita varovasti, jos niitä on käytetty pitkään yhtäjaksoisesti liedellä tai uunissa (palovamman vaara).

Pesu pehmeällä harjalla tai sienellä, lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

Astianpesukoneessa pesu on mahdollista, mutta se voi muuttaa ruostumattoman teräksen ulkonäköä.

РУССКИЙ

Коллекция Alchimy — это идеальный компромисс между высокими требованиями шеф-поваров и ежедневными потребностями приготовления пищи.

Нержавеющая сталь имеет массу достоинств: она легка в уходе, долговечна и безопасна для здоровья.

Моноблочная 3-слойная конструкция посуды обеспечивает равномерный нагрев и контроль прожарки даже самых требовательных в приготовлении продуктов.

Эта конструкция сокращает потребление энергии.

Благодаря градуировке посуду легко использовать всем членам поварской бригады. Ручка удобная, высоко посаженная и герметичная, облегчает использование и уход.

Эргономичные крепления прочно приклепаны.

Матированная поверхность придает посуде профессиональный стиль.

Эта коллекция родилась в качестве дани уважения почти столетнему сотрудничеству между мануфактурой de Buyer и миром высокой кухни. Запуск коллекции приурочен к началу партнерства с финальным этапом наипрестижнейшего поварского конкурса Bocuse d'Or 2021 !

Инструкция по эксплуатации и уходу

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

Для использования на всех типах плит.

Подходит для использования в обычной духовке.

Размер зоны конфорки должен соответствовать диаметру диффузорной основы посуды.

Специальные рекомендации для индукционных плит, чтобы продлить срок службы вашей посуды:

- повышайте температуру постепенно
- по возможности не используйте бустер
- не подвергайте перегреву пустую посуду

- Запікайте в духовці при температурі 200 °C протягом 30 хвилин.

После длительного нагрева или использования в духовке используйте прихватки.

Мойте с помощью губки в теплой воде с мылом.

Можно мыть в посудомоечной машине.

ČESKÁ

Kolekce Alchimy je perfektní kombinace požadavků profesionálních kuchařů a potřeb každodenního vaření. Nádobí se snadno čistí, je odolné, ideální pro zdravé vaření. Tělo složené ze tří vrstev zaručuje rovnoměrné rozložení teploty a máte s ním úplnou kontrolu i nad nejsložitějším vařením. Tento design pomáhá snižovat spotřebu energie.

Celá kolekce má uvnitř stupnici pro snadné použití. Komfortní, zvýšená a vodotěsná rukojeť dělá manipulaci jednodušší a čištění snadnější. Ergonomické úchyty jsou pevně uchyceny nýty. Konečná úprava povrchu dodává profesionálnímu stylu eleganci.

Kolekce se zrodila na počest téměř stoleté spolupráce mezi výrobcem de Buyer a světem šéfkuchařů. Tato kolekce byla představena v roce zahájení partnerství de Buyer s nejprestižnější kuchařskou soutěží Bocuse d'Or 2021 !

Uživatelské pokyny a údržba

Před prvním použitím výrobek umyjte teplou vodou a mycím přípravkem, poté důkladně opláchněte a pečlivě osušte.

Vhodné na všechny typy sporáků. Vhodné do tradiční trouby.

Velikost plotýnky zvolte podle průměru dna.

Zvláštní doporučení při použití na indukci, aby byla zajištěna dlouhá životnost výrobku:

- teplotu zvyšujte postupně
- nepoužívejte funkci booster
- neohřívejte nádobí naprázdno
- Pečte v troubě při teplotě 200 °C po dobu 30 minut.

Po dlouhém vaření či pečení v troubě manipulujte s výrobkem v ochranných rukavicích.

Umývejte houbičkou bez abrazivní vrstvy v teplé vodě s mycím prostředkem.

Vhodné do myčky.

日本語

Alchimyコレクションは、シェフの厳しい要望にも、日々のお料理にもパーフェクトに対応する製品を展開しています。ステンレス製のためお手入れが簡単、丈夫で耐久性に優れています。

全面3層構造であるため、熱が均一に行きわたり、細やかな温度調整が必要な加熱調理にも適しており、エネルギーの消費も抑えます。

目盛り付きで、だれにも簡単に使うことができます。高い位置につけられた断熱タイプのエルゴノミクスデザインで握りやすい柄は、お手入れも扱いやすく、そしてリベットで固定されています。

プロ仕様のため、表面はサテン仕上げが施されています。

DeBuyerとシェフたちの100年近くに渡るコラボレーションに
オマージュを表したコレクションです。

このコレクションは2021年ボキューズ・ドール国際料理コンクールのパートナーシップを記念に生まれました。

ボキューズ・ドールは世界最高峰の料理コンクールとして知られています。

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気をよく拭きとってください。

-オーブンを含む全ての熱源でご使用可能です。

-熱源部分のサイズと鍋の底のサイズを合わせてください。

-IH調理器をご使用の場合、調理器具を長持ちさせるコツ：

- ・ 温度を徐々に上げる
- ・ ブースター機能の使用を避ける
- ・ 空焚きをしないこと

-コーティングを長持ちさせるコツ：

- ・ 金属製または先の尖った調理器具を使用しないこと
- ・ 食器洗浄機の使用は避け、手洗いをお勧めします。

200℃のオーブンで30分間焼く。

-長時間調理をした後、またはオーブンで調理した後はやけどに注意して取り扱ってください。

-研磨剤の使用されていないスポンジと食器用洗剤、ぬるま湯で洗ってください。

-アルミ製の取っ手のモデルをご使用の際は、鍋つかみを使用してください。

-研磨剤の使用されていないスポンジと食器用洗剤、ぬるま湯で洗ってください。

臺灣國語

Alchimy 系列完美結合大廚的苛求與一般廚師的需求

容易保養，安全耐用，不鏽鋼材質

3 層不鏽鋼鍋身一體成形設計，可確保溫度分佈均勻，並且可做精緻料理的烹調控制。

本系列鍋身設計可以同時節約料理能源。

刻度設計，讓所有烹飪的人都能方便精確使用。

高端防水舒適握柄，方便拿取吊掛且易於保養。符合人體工學的穩固鉚接。

優雅細緻拋光處理，讓專業風格更加雅緻。

此系列的研發是為了向de Buyer製造商與廚師

界近百年的合作致敬

此系列首度亮相是在國際最具盛名的烹飪比賽：2021 年的包古斯金獎廚藝比賽
(Bocuse d'Or 2021) 決賽合作時推出！

使用與保養說明

第一次使用前，請用熱水搭配清潔劑清洗鍋具，徹底沖洗並仔細擦乾。

適用於各種熱源。可放入傳統烤箱。

請依鍋底傳熱直徑調整火力大小。

為了延長鍋具壽命的具體導熱建議：

- 逐步升溫
- 避免使用感應爐急速加熱功能
- 勿空燒加熱

放入200°C的烤箱中烘烤30分钟。

長時間烹飪或以烤箱烘烤後，請務必搭配隔熱工具。

日常以海綿、熱水和中性清潔劑清洗，以維護表面光澤。

洗碗機適用。

官話

Alchimy 系列是满足大厨对厨具的严苛要求以及日常烹饪需求的完美结合。该系列产品不仅易于保养，且健康耐用，不锈钢材质能满足各种烹饪喜好。采用3层式整体结构设计，确保锅体均匀受热，即便做复杂的菜肴也能轻松驾驭。

这种设计能有效降低能耗。锅具内含有精准刻度标，非常适合且方便厨师或帮厨们使用。手柄处采用高手柄设计，同时具备防水性。手柄和锅体连接处有铆钉紧固，抓握舒适，符合人体工学设计，方便烹饪操作及日常养护。其磨砂面感尽显专业厨具风格。

此款系列的诞生，是对在这近百年间

de Buyer 品牌制造商与厨师界合作的致敬。

此款系列首度合作推出，是在烹饪界最负盛名的博古斯（Bocuse d'Or）大赛2021年总决赛间

使用和保养说明

首次使用前，请先用带有清洁剂的热水洗刷厨具，然后用清水大量冲洗并仔细擦干。

适用于各类灶具。可用于传统烤箱。

调节火力大小，使锅底受热范围与炉灶的加热区域相匹配。

为延长您厨房用具的使用寿命，温馨提示：

- 使用中逐渐升高温度
- 避免使用助燃器
- 切勿空锅加热

长时间烹饪或烘烤后请使用隔热装备进行拿取，避免灼伤。

请使用海绵百洁布和带有清洁剂的热水洗刷保养。

可使用洗碗机进行清洗。