

Cuisson acier
BLUE CARBON



BLUE CARBON

Saisir
Browning
Anbraten

Griller
Grilling
Grillen

Dorer
Browning
Bräunen



Héritage de la Gastronomie française, l'ustensile en acier est emblématique de la cuisine de nos grands-mères.

Indémodable pour saisir, griller, dorer, il détient jalousement les secrets de la réaction de Maillard : une caramélisation en surface des sucres naturels des aliments et un moelleux à l'intérieur. Naturellement sans revêtement, inusable, se bonifiant avec le temps, il se transmet de génération en génération.

La poêle en tôle d'acier bleui BLUE CARBON est pratique et fonctionnelle. Grâce à son épaisseur de 2mm, elle est à la fois maniable et solide et peut être utilisée sur tous les feux, y compris l'induction à puissance modérée ; elle passe également au four. La poêle et la queue soudée en acier feuillard ont subi un traitement qui leur apporte une protection naturelle contre l'oxydation.

Depuis le siècle dernier ...

Pour accompagner de Buyer dans ses premières grandes exportations par bateau, cette gamme en tôle blanche bleuie grâce à un traitement thermique a été créée pour la protéger de l'oxydation.

POÊLE À FRIRE

Ø 20/24/26/28/32 cm.

Idéale pour saisir et dorer de la viande, du poisson, des légumes ou encore des oeufs ...



Poêle sans revêtement

AVANTAGES

- Le bleu n'est pas un revêtement antiadhésif, il est juste la preuve du passage à haute température de l'acier.
- Le bleu disparaît au fur et à mesure que la poêle se culotte et que la tôle noircit.
- Traitement thermique de tôle d'acier bleui, huilée avant conditionnement = protection contre l'oxydation et la corrosion
- 100 % recyclable.

- Solide**
- Epaisseur 2 mm de l'embouti
 - Fixation de la queue par soudure

Queue en acier feuillard traitée

AVANTAGES

- Résistance hautes température
- Passe au four

Préhension équilibrée

AVANTAGES

- Queue courbée à la française, la main est éloignée de la source de chaleur, cette courbure permet de mieux répartir le poids quand on la manipule.
- Trou pour suspendre la poêle.

Epaisseur acier bleui 2 mm

AVANTAGES

- Maniable
- Montée rapide en température
- Robuste sur tout les feux, y compris l'induction à puissance modérée

ACIER NATUREL ET GARANTI À VIE*

- Sans revêtement.
- Anti-adhérence naturelle : plus la poêle est utilisée, plus elle se culotte et moins elle attache.
- Cuisson haute température : pour saisir, griller, dorer (viandes, oeufs, pommes de terre, légumes grillés, crêpes).
- Des résultats de cuisson et un goût incomparable.
- Lavage à la main uniquement.

* Garantie à vie contre tous vices de fabrication et pour une utilisation normale et appropriée

SAUTEUSE

Ø 24 / 28 cm

Formes généreuses

AVANTAGES

- Ses bords hauts permettent de cuire de grandes quantités de pommes de terre, de légumes, de poêlées variées. Les bords hauts limitent aussi les projections.

wok

Ø 32 cm

Formes généreuses

AVANTAGES

- Ce wok bombé avec son large fond est particulièrement stable sur tous les feux et offre un grand volume.
- Manipulation facile grâce à l'anse face à la queue

TÔLE D'ACIER BLEUIE

- 2 mm d'épaisseur.

Queue feuillard en acier courbée à la française
French-style curved steel handle

Montures soudées
Spot welded handles

Tôle d'acier bleuie
Blue Steel



induction à puissance modérée
induction at moderate power

RECOMMANDATIONS DISTRIBUTEURS

1 Stockage

- À réception dans votre magasin ou entrepôt : conserver dans l'emballage d'origine. Assurer un stockage au sec et éviter les variations de températures.

RECOMMANDATIONS UTILISATEURS

Types et modes de cuisson

- | | | |
|---|--|--|
| ☒ SAISIR | ☐ CUIRE A LA VAPEUR | ☐ BRAISER |
| ☒ DORER | ☐ CUIRE A L'ANGLAISE | ☐ RÉDUIRE |
| ☒ GRILLER | ☐ POCHER | ☐ MIJOTER |
| ☒ FRIRE | ☐ CUIRE AU COURT BOUILLON | ☒ FLAMBER |
| ☒ SAUTER | ☐ BLANCHIR | ☒ RISSOLER |
| ☒ POÊLER | ☒ RÔTIR | |

3 Aliments

- Pièces de viande épaisses et moyennement fines, oeufs, pommes de terre, poissons, légumes.
- Ne pas utiliser d'aliments acides (tomates, vin blanc, citron...) dans votre article de cuisson en acier.

4 Entretien & Utilisation



Avant la première utilisation, laver votre ustensile à l'eau chaude savonneuse avec une éponge.
Rincer abondamment et essuyer soigneusement.
Suivre les étapes de culottage suivantes :
1) Verser 1 mm d'huile sur le fond de la poêle
2) Chauffer et amener l'huile au point de fumée.
3) Couper le feu et laisser refroidir.
4) Retirer l'huile et essuyer la poêle avec un papier absorbant.
5) Faire à nouveau chauffer à sec 2 minutes. La poêle est parée pour la cuisson.

Utilisation sur tous types de feux y compris l'induction à puissance modérée et la cuisson au four traditionnel.
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. Déglicer 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 brûnit c'est normal : cela est dû au processus de culottage, cela ne signifie pas qu'un nouveau nettoyage est nécessaire.

LIEN QR CODE



Démo vidéo



5 CONDITIONNEMENT

Poêles à frire, sauteuses, wok

- Un manchon en carton kraft avec les instructions utilisateur au verso.
- Traçabilité imprimée sur le code barre (date de production).
- Surconditionnement à l'unité en sac papier ultra épais

6 LA COLLECTION



• Poêle à frire

Ø20 / 24 / 26 / 28 / 32 cm
5200.20 / 5200.24 / 5200.26 /
5200.28 / 5200.32

• Sauteuse

Ø 24 / 28 cm
5214.24 / 5214.28

• Wok

Ø32 cm
5217.32

7 AMBIANCE ET VISUELS

Retrouvez toutes nos images sur <https://joomeo.com/DeBuyer>

Nom d'utilisateur : DeBuyer

Mot de passe : France

