

de Buyer 
DEPUIS 1830

Wskazówki dotyczące użytkowania
i dbania o naczynia

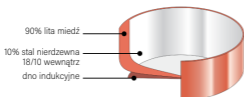
PRIMA MATERA



Naczynia **Prima Matera** łączą w sobie tradycję i innowację. Jest to jedyna linia na świecie stworzona z laminowanego materiału składającego się w 90% z miedzi i w 10% ze stali nierdzewnej, który daje możliwość gotowania na kuchniach indukcyjnych. Doskonale przewodzenie ciepła oraz gwarancja stałej temperatury sprawiają, że miedź do doskonały materiał do wytwarzania naczyń kuchennych. Patelnie, rondle i garnki są polerowane ręcznie. Ich bezsprzeczne walory estetyczne uatrakcyjnią wygląd otwartych kuchni i bufetów. Odlane ze stali nierdzewnej uchwyty zakrzywione w stylu francuskim gwarantują wygodę użytkowania.

PRIMA MATERA

W 2010 de Buyer zaprojektował pierwsze na świecie miedziane naczynia przystosowane do użycia na kuchenkach indukcyjnych. Był to powiew innowacyjności dla tradycyjnego materiału używanego w francuskiej haute cuisine. Produkcja każdej sztuki przechodzi aż 18 etapów, co sprawia, że każdy egzemplarz jest wyjątkowy.



Używaj na wszystkich źródłach ciepła.



Gdy używasz na płycie indukcyjnej:

- stopniowo zwiększaj temperaturę,
- nie używaj funkcji booster,
- nie podgrzewaj naczyń, kiedy są puste.

Gdy zapiekasz, zachowaj szczególną ostrożność podczas wyjmowania z piekarnika.

Mycie

- przed pierwszym użyciem dokładnie umyj naczynie wodą z płynem do naczyń,
- nie używaj skrobaczki ani ostrej gąbki,
- nie myj w zmywarce.

Konserwacja

- miedziana warstwa podczas gotowania naturalnie pokrywa się patyną,
- użyj pasty polerskiej do miedzi, aby przywrócić naczyniom pierwotny blask.