

CHOC EXTRÊME

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)

TÜRKÇE (Turkish)

日本語 (Japanese)

臺灣國語 (Taiwanese Mandarin)

官話 (Mandarin Chinese)

FRANÇAIS

Le meilleur revêtement anti-adhésif du marché

Le revêtement Choc Extrême offre, pour longtemps, une extrême résistance à l'abrasion. Les produits de la collection sont indéformables grâce à un corps épais et leurs poignées sont garanties sans jeu, gage de robustesse. Poêles, sauteuses, faitouts, sautoirs et wok Choc Extrême sont parfaits pour une cuisine saine, leur utilisation est facile et pratique sur tous les feux et également au four traditionnel.

Contrairement à une idée reçue, la poêle anti-adhésive est une spécialiste...

idéale pour cuisiner délicatement sans colorer les poissons, les légumes, les légumineuses, les céréales... parfaite pour mijoter, réchauffer des plats pré-cuisinés, lier les sauces, sans altérer les goûts, les couleurs et les saveurs. Pour saisir, dorer, griller, privilégiez une poêle en acier.

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.

Pour assurer un fonctionnement optimal avec l'induction : adapter la taille du feu au diamètre du fond diffuseur de l'ustensile. Précautions d'utilisation au four traditionnel :

- ne pas utiliser la fonction grill
- ne pas dépasser 250°C (Thermostat 8)

Recommandations spécifiques induction pour préserver la longévité de votre ustensile :

- monter en température progressivement
- éviter l'utilisation du booster
- ne pas surchauffer à vide

Pour prolonger la vie de votre revêtement antiadhésif :

- ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou à angles vifs
- passage au lave-vaisselle déconseillé

Manipuler avec précaution après des cuissons longues ou un passage au four (risque de brûlures). Utiliser les maniques protectrices de Buyer pour les anses en fonte d'aluminium. Entretien à l'éponge non abrasive et à l'eau chaude savonneuse. »

ENGLISH

The best non-stick coating on the market

The Choc Extrême coating is also durable and wear-resistant. The products in the range have thick bases, meaning they won't deform. The handles are guaranteed to fit tightly, making them robust. The Choc Extrême frying pans, sauté pans, cooking pots, shallow casseroles and wok are ideal for healthy cooking. They are easy to use, work on any stovetop and can go in the oven.

Unlike what you might think, the non-stick pan is a specialist...

perfect for gently cooking fish, vegetables, legumes, grains, etc. without letting them colour. I'm also ideal for simmering stews, reheating ready-meal elements and thickening sauces without affecting taste, colour or flavor.

I'm not a generalist pan: if you want to sear, brown or grill, use a steel pan instead.

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.

Can be used on any stovetop and in the oven.

If using an induction stovetop, adjust the heating area to the diameter of the utensil's heat-diffusing base.

When using in the oven:

- Don't use the grill function
- Don't go above 475°F (gas mark 9)

How induction-stovetop 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

To extend the life of your non-stick coating:

- Don't use sharp or metal utensils
- Hand-washing is recommended

Handle with care after extended cooking sessions or time in the oven (to avoid getting burnt). Use de Buyer handle gloves on cast aluminium handles.

Wash with a non-abrasive sponge and warm soapy water.»

DEUTSCH

Die beste Antihafbeschichtung auf dem Markt

Die Beschichtung „Choc Extrême“ bietet extreme Abriebfestigkeit für lange Zeit. Die Produkte der Reihe sind dank eines starken Rumpfs unverformbar, und ihre Griffe sind garantiert spielfrei – ein Garant für Haltbarkeit.

Bratpfannen, Schwenkpfannen, Kochtöpfe, Schmorpfannen und Woks mit „Choc Extrême“-Beschichtung sind perfekt für eine gesunde Küche und können einfach und praktisch auf allen Herdplatten und in herkömmlichen Backöfen verwendet werden.

Entgegen einer gängigen Idee ist die Bratpfanne mit Antihafbeschichtung ein Spezialist ...

ideal zum schonenden, verfärbungslosen Garen von Fisch, Gemüse, Hülsenfrüchten, Getreide... ich bin ebenfalls perfekt zum Schmoren auf kleiner Flamme, zum Aufwärmen von Fertiggerichten, zum Binden von Saucen – ohne Veränderung des Geschmacks, der Farbe oder des Aromas. Ich bin keine Allzweckpfanne: Zum Anbraten, Bräunen oder Rösten sollten Sie einer Stahlpfanne den Vorzug geben.

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

„Das Produkt vor der ersten Anwendung mit warmem Seifenwasser waschen, mit reichlich klarem Wasser spülen und gründlich abtrocknen. Geeignet für alle Herdplattenarten. Für optimales Verhalten auf Induktionsherden: die Größe der Herdplatte an den Durchmesser des Topfbodens anpassen.

Vorsichtsmaßnahmen bei Verwendung in herkömmlichen Backöfen:

- nicht die Grillfunktion benutzen
- 250 °C nicht überschreiten (Thermostat 8)

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

- die Temperatur allmählich erhöhen
- die Boosterfunktion vermeiden
- leere Töpfe/Pfannen nicht überhitzen

Für eine längere Lebensdauer der Antihafbeschichtung:

- keine Metallgeräte oder scharfkantigen Teile verwenden
- von der Reinigung in Geschirrspülmaschinen wird abgeraten

Nach langem Kochen oder Einsatz im Backofen vorsichtig handhaben (Verbrennungsgefahr). Für Henkel aus Aluminiumguss die Schutztopflappen von de Buyer verwenden.

Reinigung mit nicht scheuerndem Schwamm und warmem Seifenwasser.“

ITALIANO

Il miglior rivestimento antiaderente sul mercato

Il rivestimento Choc Extreme permette, per lungo tempo, un'estrema resistenza all'abrasione. I prodotti di questa gamma sono indeformabili grazie allo spessore del corpo, i manici sono rivettati, garanzia di solidità.

Padelle, sauteuses, casseruole, tegami e wok Choc Extreme sono perfetti per una cucina sana, il loro utilizzo è facile e pratico su tutte le fonti di calore, lo stesso si dica per il forno tradizionale.

Al contrario di quello che puoi pensare, la padella per friggere antiaderente è una specialista....

ideale per cucinare delicatamente senza bruciare il pesce, le verdure, i legumi, la pasta...

Sono inoltre perfetta per cotture lente, riscaldare dei piatti precedentemente cucinati, legare le salse, senza alterare i gusti, i colori e i sapori. Non sono una padella per fare tutto: per saltare, dorare, grigliare, optate per una padella in acciaio.

Informazioni per uso e manutenzione

« Al primo utilizzo, lavare il vostro prodotto con acqua calda e sapone, sciacquare abbondantemente ed asciugare accuratamente. Compatibile con tutte le fonti di calore. Per assicurare un rendimento ottimale sull'induzione : adattare la misura della fonte di calore al diametro del fondo del prodotto.

Accortezze per l'uso in forno tradizionale :

- non utilizzare la funzione grill
- non superare i 250° di temperatura

Raccomandazioni specifiche per l'utilizzo sull'induzione per preservare la durata del prodotto :

- aumentare la temperatura progressivamente
- Evitare l'utilizzo del booster
- Non scaldare l'utensile senza cibo all'interno

Per prolungare la durata del vostro rivestimento antiaderente :

- Non utilizzare utensili in acciaio o con angoli vivi
- Sconsigliato il lavaggio in lavastoviglie

Maneggiare con cautela in seguito a lunghe cotture o passaggi in forno (rischio di bruciature).

Utilizzare le presine protettive de Buyer per i manici in alluminio pressofuso.

Lavaggio con spugne non abrasive, acqua calda e sapone ».

ESPAÑOL

El mejor revestimiento antiadherente del mercado

El revestimiento Choc Extrême ofrece una resistencia extrema a la abrasión durante mucho tiempo. Los productos de la gama no se deforman gracias a un cuerpo grueso. Sus mangos y asas están garantizados sin holguras, garantía de resistencia. Sartenes, sartenes altas, cazuelas, cazuelas y wok Choc Extrême son perfectos para una cocina saludable, su uso es fácil y práctico en todas las placas y también en un horno tradicional.

Contrariamente a lo que se piensa, la sartén antiadherente es especial para...

ideal para cocinar delicadamente sin colorear pescados, verduras, legumbres, cereales ... También soy perfecto para hervir a fuego lento, guisar, recalentar platos precocinados, unir salsas, sin alterar el sabores, colores y sabores. No soy una sartén para hacer todo: dorar, marcar, tostar, prefiero una sartén de acero.

Instrucciones de uso y mantenimiento

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

Utilización en todo tipo de fuegos.

Para asegurar un funcionamiento óptimo con inducción : adaptar el tamaño del fuego al diámetro de la base difusora del utensilio.

Precauciones para su uso en un horno tradicional :

- no utilice la función grill
- no supere los 250°C (termostato 8)

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

- aumentar gradualmente la temperatura
- evitar el uso de la función Booster (aceleración de temperatura)
- no sobrecalentar cuando está vacío

Para prolongar la vida útil de su revestimiento antiadherente:

- no utilice utensilios de metal ni ángulos afilados
- uso en lavavajillas no recomendado

Manipule con cuidado después de una cocción u horneado prolongado (riesgo de quemaduras).

Utilice protectores de Buyer para los mangos de aluminio fundido.

Cuidar con una esponja no abrasiva y agua caliente con jabón ».

NEDERLANDS

De beste antiaanbaklaag van de markt

De Choc Extrême laag biedt gedurende een lange tijd een extreme slijtvastheid. De producten van het assortiment zijn vormvast dankzij een dikke romp, en de handgrepen zijn gegarandeerd vrij van speling, een bewijs van robuustheid.

Koekenpannen, bakpannen, kookpannen, serveerpannen en wokpannen van Choc Extrême zijn perfect voor gezond koken, ze zijn gemakkelijk in het gebruik en handig op alle soorten hittebronnen en ook in de traditionele oven.

In tegenstelling tot wat je misschien denkt, is de koekenpan met anti-aanbaklaag een specialist ...

ideaal voor het delicaat en zonder verkleuring bereiden van vis, groenten, peulvruchten, graanproducten... ik ben ook perfect voor het stoven, verwarmen van kant-en-klaar maaltijden, of binden van sauzen, zonder de smaak, kleur of geur te veranderen. Ik ben geen pan die alles kan: om te bakken, braden, of grillen kunt u beter een stalen pan kiezen.

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.

Kies, om een optimale werking op inductie te garanderen, voor de maat van de pit die past bij de diameter van de hitte verdelende bodem van het kookgerei.

Voorzorgsmaatregelen bij gebruik in de traditionele oven:

- de grillfunctie niet gebruiken
- de temperatuur van 250°C (thermostaat 8) niet overschrijden

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

Om de levensduur van uw antiaanbaklaag te verlengen:

- gebruik geen metalen voorwerpen of voorwerpen met scherpe randen
- het wassen in de vaatwasser wordt afgeraden

Voorzichtig vastpakken na langdurige bereiding of na gebruik in de oven (risico op brandwonden).

Gebruik de beschermende handschoenen van Buyer voor de gietijzeren handgrepen.

Reinigen met een sponsje zonder schuurlaag en met heet water met afwasmiddel ».

DANSK

Markedets bedste non-stick belægning

Choc Extrême-belægningen garanterer ekstrem slidstyrke i lang tid. Sortimentets produkter deformeres aldrig, takket være den kraftige bund, ligesom håndtagene med garanti ikke løsner sig. Disse to egenskaber sikrer stor robusthed.

Pander, sautépander, gryder, stegepander og wok - Choc Extrême er perfekt til sund madlavning. Produkterne er utroligt lette og praktiske at bruge på alle typer kogeplader, samt i en traditionel ovn.

I modsætning til hvad mange tror, non-stick stegepande er en specialist...

Perfekt til lækker madlavning, der hverken farver fisk, grøntsager, bælgfrugter eller korn...

Jeg er også perfekt til at simre eller genopvarme forkogte retter og lave saucer, uden at ændre hverken smag, farve eller aroma.

Jeg er dog ikke en pande, der kan alt: når du skal svitse, brune eller grille, er jernpander bedre.

Information om brug og vedligeholdelse

«Før du bruger det første gang, bør du vaske dit køkkenredskab i varmt sæbevand, skylle det grundigt og tørre det godt af.

Passer på alle typer af komfurer.

For at sikre optimal drift med induktion: tilpas størrelsen på blusset til diameteren på køkkenredskabets fordelingsbund.

Forholdsregler ved brug i en traditionel ovn: Undgå at bruge grillfunktionen - Undgå temperaturer over 250 °C (termostat 8)

Specifikke induktions-anbefalinger, som bevarer levetiden på dit køkkenredskab:

- lad temperaturen stige gradvist

- undgå at bruge boosterfunktionen

- undgå at varme køkkenredskabet op, mens det er tomt

Sådan forlænger du levetiden på din non-stick belægning:

- undgå at bruge metalredskaber eller redskaber med skarpe kanter

- undgå at komme redskabet i opvaskemaskinen

Håndter det med forsigtighed efter længere tids madlavning eller bagning (risiko for forbrændinger).

Brug De Buyers grydelapper til støbte aluminiumshåndtag (Neophren)

Rengør med en børste eller en ikke-slibende svamp og varmt sæbevand.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Η καλύτερη αντικολλητική επίστρωση της αγοράς

Η επίστρωση Choc Extrême δεν περιέχει PFOA και PFOS. Προσφέρει εξαιρετική αντοχή στην τριβή σε βάθος χρόνου. Τα προϊόντα της σειράς δεν παραμορφώνονται χάρη στο σώμα μεγάλου πάχους που διαθέτουν, ενώ οι πολύ σταθερές λαβές τους εξασφαλίζουν στα σκεύη ακόμη μεγαλύτερη στιβαρότητα.

Τα τηγάνια, οι κατσαρόλες, οι γάστρες, οι σωτέζες και τα γουόκ Choc Extrême είναι ιδανικά για υγιεινό μαγείρεμα, ενώ είναι εύχρηστα και πρακτικά καθώς μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε όλες τις εστίες αλλά και στον φούρνο.

Σε αντίθεση με ό, τι νομίζετε, το αντικολλητικό τηγάνι είναι ειδικός...

στο να μαγειρεύω απαλά χωρίς να αφήνω χρώμα στο ψάρι, τα λαχανικά, τα όσπρια, τα δημητριακά... είμαι επίσης το ιδανικό σκεύος για σιγοβράσιμο, ζέσταμα, δέσιμο σαλτσών χωρίς να αλλοιώνω τις γεύσεις, τα χρώματα και τα αρώματα των φαγητών.

Δεν είμαι ένα τηγάνι για όλες τις χρήσεις: για θωράκιση, ρόδιση ή ψήσιμο σχάρας, χρησιμοποιήστε ένα ανοξείδωτο τηγάνι.

Οδηγίες χρήσης και συντήρησης

Πριν την πρώτη χρήση, πλύντε το σκεύος με ζεστό νερό και σαπούνι, ξεβγάλτε με άφθονο νερό και σκουπίστε καλά.

Κατάλληλο για όλες τις εστίες.

Για να εξασφαλίσετε τη βέλτιστη λειτουργία σε επαγωγικές εστίες: προσαρμόστε το μέγεθος της εστίας στη διάμετρο της βάσης του σκεύους.

Προφυλάξεις για χρήση στον φούρνο:

- μην το χρησιμοποιείτε στο γκριλ
- μην υπερβαίνετε τους 250 °C

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)
- μην υπερθερμαίνετε το σκεύος όταν είναι άδειο

Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της αντικολλητικής επίστρωσης:

- μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά ή αιχμηρά εργαλεία
- δεν συνιστάται το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων

Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί μετά από πολύωρο μαγείρεμα ή ψήσιμο στον φούρνο (κίνδυνος εγκαύματος).

Χρησιμοποιήστε τα προστατευτικά de Buyer για τις λαβές χυτού αλουμινίου.

Πλύσιμο με μαλακό σφουγγάρι και ζεστό σαπουνόνερο.

POLSKI

Najlepsza nieprzywierająca powłoka na rynku

Powłoka Choc Extrême nie zawiera związków PFOA i PFOS. Charakteryzuje się ona bardzo wysoką odpornością na ścieranie przez długi czas użytkowania. Dzięki grubemu korpusowi produkty z tej serii nie ulegają odkształceniom, a ich solidność gwarantują również nitowane uchwyty.

Patelnie, garnki i woki z serii Choc Extrême są idealnym, łatwym w użyciu i praktycznym rozwiązaniem w zdrowej kuchni i można je stosować na każdym rodzaju kuchenki oraz tradycyjnym piekarniku.

W przeciwieństwie do tego, co mogło by się wydawać, patelnia non-stick jest wyspecjalizowana...

nadają się idealnie do delikatnego podsmażania ryb, warzyw, roślin strączkowych czy zbóż bez ich przyrumieniania... Doskonale sprawdzą się również podczas duszenia, odgrzewania dań półgotowych czy zagęszczania sosów bez zmieniania smaku, barwy i aromatu. Nie jestem patelnią uniwersalną – do obsmażania, przyrumieniania czy grillowania lepiej użyć patelni stalowej, np.

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.

W celu zapewnienia optymalnej pracy na kuchenke indukcyjnej, należy dobrać rozmiar pola grzewczego do średnicy dna naczynia.

Środki ostrożności związane z użytkowaniem produktu w tradycyjnym piekarniku:

- nie używać funkcji grillowania
- nie przekraczać temperatury 250°C

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

- temperaturę zwiększać stopniowo
 - unikać stosowania funkcji booster
 - nie dopuszczać do przegrzewania pustego naczynia
- Aby przedłużyć żywotność nieprzywierającej powłoki:

- nie stosować przyborów kuchennych wykonanych z metalu lub posiadających ostre krawędzie
- nie zaleca się mycia w zmywarce do naczyń

Zachować ostrożność podczas posługiwania się rozgrzanym na płycie grzewczej lub w piekarniku produktem (zagrożenie oparzeniem).

Myć przy pomocy delikatnej gąbki oraz ciepłej wody z dodatkiem środka myjącego.

SVENSKA

Marknadens bästa nonstickpanna

Beläggningen på Choc Extrême är skrapptålig och extremt hållbar. Kärlden i Choc Extrême-serien är formbeständiga tack vare deras tjocklek, och är försedda med stadiga handtag.

Stekpannor, traktörpannor, grytor, fräs- och wokpannor är perfekta för hälsosam matlagning. De är lätta och praktiska att använda på alla typer av spisar, inklusive induktion. De tål också vanlig ugn.

Tvärtemot av vad man skulle kunna tro, är nonstickpannan inte en allroundpanna...

men det bästa valet för att steka fisk och grönsaker försiktigt utan att bränna ytan. Den är också bra till såser, sjudning och uppvärmning av mat. Det är däremot inte pannan för att bryna och grilla. Till det fungerar en kolstålspanna bäst!

Anvisningar för användning och underhåll

« Tvätta pannan före första användningen i varmt vatten med diskmedel, skölj ordentligt och torka. Choc Extrême kan användas på alla typer av spisar. För bästa resultat på en induktionsspis bör man välja den platta som motsvarar kärlets bottendiameter.

Att tänka på vid användning i vanlig ugn:

- använd inte grillfunktionen
- högst 250°C

Vid användning på induktionsspis förlängs kärlets livslängd om man:

- ökar temperaturen gradvis
- undviker booster-funktionen
- inte hettar upp ett tomt kärl

Nonstickbeläggningen håller längre om man:

- undviker redskap av metall
- diskar kärlen för hand

Kärlden bör hanteras försiktigt efter lång, kontinuerlig användning och efter tillagning i ugn (risk för brännskador). Använd handtagsskydd från De Buyer på de små öronhandtagen.

Kärlden diskas med diskmedel och en mjuk diskborste eller svamp ».

SUOMI

Markkinoiden paras non-stick-pinnoite

Choc Extrême -pinnoite on erittäin lujaa ja kestää kovaa käyttöä. Keittoastioiden rungot ovat paksuja ja vahvoja ja ne säilyttävät hyvin muotonsa. Kahvat on kiinnitetty tukevasti ja niiden ergonominen muoto on turvallinen käytössä.

Choc Extrême -sarjan paistinpannut, haudutuspannut, kasarit, kattilat ja wokkipannut sopivat täydellisesti terveelliseen ruoanlaittoon. Choc Extrême -sarjan tuotteilla kokkaaminen on helppoa ja käytännöllistä millä tahansa liedellä, myös induktiolla. Sarjan keittoastioita voi käyttää myös tavallisessa uunissa.

Toisin kuin yleensä luullaan, pinnoitettu paistinpannu on erityisasiantuntija...

kypsennän hellävaraisesti ja polttamatta kalat, ja kasvikset... Osaan myös hauduttaa ja lämmittää valmiit ruoat makuja, värejä ja mehevyyttä pilaamatta. Olen myös erinomainen kastikekattila. Mutta en ole parhaimmillani paistettaessa kovalla lämmöllä. Ruskistamisessa, paistamisessa ja paahattamisessa saat parhaan lopputuloksen hiiliteräspannalla!

Käyttö- ja hoito-ohjeet

Pese keittoastiat ennen ensimmäistä käyttökertaa lämpimällä vedellä ja käsitiskiaineella, huuhtelee huolellisesti ja kuivaa.

Choc Extrême -sarjan keittoastioita voi käyttää kaikilla liesityypeillä, myös induktioliedellä. Induktiolla saat parhaan lopputuloksen, kun keittoastian pohja ja keittolevy ovat samankokoisia.

Jos laitat keittoastian tavalliseen uuniin, muista:

- älä käytä grillitoimintoa
- korkein lämpötila 250 °C

Jos käytät induktioliettä ja haluat keittoastiasi kestävämmän mahdollisimman pitkään:

- nosta lämpötilaa vähitellen
- älä käytä booster- tai power-toimintoja
- älä ylikuumenna tyhjää keittoastiaa

Näin pidennät tarttumattoman pinnoitteen käyttöikä:

- älä käytä metallisia tai teräviä keittiövälineitä
- pese keittoastia käsin, ei tiskikoneessa

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

Käytä metallisille kahvoille De Buyerin silikonisia kahvasuojia.

Keittoastiat pestään vedellä ja käsitiskiaineella. Käytä pesemiseen pehmeää tiskiharjaa tai sientä, ei hankaavia pesuvälineitä.

РУССКИЙ

М Лучшее антипригарное покрытие на рынке

Покрытие Choc Extreme гарантировано не Пер- и полифторалкильных веществ.

На долгое время сохраняется устойчивость к абразивному износу. Благодаря толстым стенкам изделия данной линейки не деформируются. Ручки надежно прикреплены с помощью клепок, что является залогом прочности и долговечности.

Глубокие и обычные сковороды, сковороды-вок, кастрюли и сотейники Choc Extreme отлично подходят для приготовления здоровых блюд. Ими легко и удобно пользоваться на всех видах плит, а также в классической духовке.

Несмотря на общепринятое мнение, сковорода с антипригарным покрытием подходит для профессионального

приготовлением, без пережаривания, рыбы, овощей, бобовых и злаков. Они также отлично подходят для тушения, разогрева полуфабрикатов, приготовления соусов, сохраняя цвет, аромат и вкус продукта.

Для быстрой жарки и получения хрустящей корочки лучше выбрать сковороду из стали.

Инструкция по эксплуатации и уходу

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

Для использования на всех типах плит.

Чтобы обеспечить оптимальное функционирование на индукционной плите, подбирайте зону для подогрева в соответствии с диаметром дна посуды.

Меры предосторожности при использовании в классическом духовом шкафу:

- не используйте функцию гриля
- не превышайте 250°C (режим 8)

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

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

Чтобы продлить срок службы вашего антипригарного покрытия:

- не используйте кухонные инструменты из металла или с острыми углами
- не рекомендуется мытье в посудомоечной машине

Обращайтесь осторожно после длительного нагрева или использования в духовке (риск получения ожога).

Используйте защитные прихватки De Buyer для ручек.

Мойте с помощью неабразивной губки в теплой воде с моющим средством.

ČESKÁ

Nejlepší nepřilnavý povrch na trhu

Povrch Choc Extreme je na 100% bez PFOA a PFOS. Vyznačuje se dlouhodobou vysokou odolností vůči poškrábání. Výrobky této řady mají silné dno, díky kterému se nedeformují. Robustní rukojeť dobře sedí v ruku, umožňují snadnou manipulaci. Pánve, hrnce, nízké kastroly, rendlíky a wok Choc Extreme se skvěle hodí k přípravě zdravých pokrmů. Snadno se používají a jsou vhodné na všechny typy varných desek a také je lze dát do trouby.

Na rozdíl od toho, co si možná myslíte, je nepřilnavá pánev specialista ...

jsem specialista! Skvěle se hodím k šetrné přípravě ryb, zeleniny, luštěnin, obilovin a dalších potravin, aniž by změnili barvu. Jsem ideální na dušení pokrmů, ohřev hotových jídel i zahušťování omáček, aniž by se změnila chuť či barva pokrmu. Ale nejsem vhodná na všechno: na smažení, karamelizaci a grilování je lepší použít ocelovou pánev.

Uživatelské pokyny a údržba

« Před prvním použitím výrobek omyjte teplou vodou s mycím prostředkem jemnou stranou houbičky, poté důkladně opláchněte a opatrně vytřete do sucha.

Vhodné na všechny typy varných desek, lze dát do trouby.

Pro optimální použití na indukci: umístěte výrobek na plotýnku, jejíž velikost je nejbližší průměru dna výrobku.

Bezpečnostní pokyny při použití v troubě:

- nepoužívejte funkci gril
 - nenastavujte vyšší teplotu než 250 °C (u plynu stupeň 5)
- Jak prodloužit životnost nádobí Choc Extreme na indukci:

- teplotu zvyšujte postupně
- nepoužívejte funkci „booster“
- neohřívejte nádobí, pokud je prázdné

Jak prodloužit životnost nepřilnavého povrchu:

- nepoužívejte kovové a ostré náčiní
- nádobí není vhodné do myčky, doporučujeme ruční mytí

Po delším vaření či pečení manipulujte s výrobkem opatrně (hrozí popálení).

Na rukojeť či ouška z litého hliníku používejte návleky de Buyer.

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

TÜRKÇE

Üstün performanslı yapışmaz kaplama

Choc Extrême kaplama PFOA ve PFOS içermez. Ayrıca dayanıklı ve aşınmaya karşı dirençlidir. Serideki ürünler kalın tabanlara sahiptir, yani deforme olmazlar. Kulpların sıkıca oturması garanti edilmiştir ve bu da onları sağlam kılar. Choc Extrême kızartma tavaları, sote tavaları, tencereler, sığ tencereler ve wok sağlıklı pişirme için idealdir.

Kullanımı kolaydır, her türlü ocakta kullanılabilir ve fırına girebilir.

Düşündüğünüzün aksine, yapışmaz tava uzman bir alettir

Balık, sebze, bakliyat, tahıl vb. gıdaları renklendirmeden hafifçe pişirmek için mükemmeldir. Ayrıca güveç yapmak, hazır yemekleri yeniden ısıtmak ve tadı, rengi veya lezzeti etkilemeden sosları koyulaştırmak için de idealdir.

Ben genel bir tava değilim: eti mühürlemek, kavurma veya ızgara yapmak istiyorsanız, bunun yerine çelik bir tava kullanın

Kullanım ve bakım talimatları

Ürününüzü ilk kullanımdan önce ılık sabunlu suda yıkayın, iyice durulayın ve dikkatlice kurulayın.

Her türlü ocakta ve fırında kullanılabilir.

İndüksiyonlu bir ocak kullanıyorsanız, ısıtma alanını ürünün ısı yayan tabanının çapına göre ayarlayın.

Fırında kullanırken:

- Izgara fonksiyonunu kullanmayın
- 250°C'nin üzerine çıkmayın

İndüksiyon ocak kullananlar ürünlerinin ömrünü nasıl uzatabilir?

- Sıcaklığı kademeli olarak artırın
- Güçlendirici fonksiyonunu kullanmayın
- Kaplarınızı boşken aşırı ısıtmayın

Yapışmaz kaplamanızın ömrünü uzatmak için:

- Keskin veya metal aletler kullanmayın
- Elde yıkama tavsiye edilir

Uzun süreli pişirme seanslarından veya fırında kalma süresinden sonra dikkatli tutun (yanmayı önlemek için).

- Aşındırıcı olmayan bir sünger ve ılık sabunlu su ile yıkayın

日本語

も優れたノンスティックコーティングの技術

Choc Extrêmeのコーティングは有機フッ素化合物であるPFOAやPFOSを使用せず、耐久性の高さを実現しています。鍋部分の底は厚いため変形しにくく、取っ手は経年でのゆるみが生じることなく、頑丈です。

Choc Extrêmeのフライパン、ソースパン、シチューパン、ソテーパンや中華鍋は健康的な料理をするためには最高の器具です。使用方法は至って簡単、様々な熱源、ガスやIHにも対応しています。オーブンでも使用することができ大変便利です。

皆様が思っているような、1種類の料理に特化した調理器具ではありません...

魚や野菜、小麦粉を使用した調理に美しく焼き色を付けることに理想的な調理器具ですが...でも、それだけではありません。弱火で煮込んだり、調理済みの食品を温め直したり、濃厚なソースを作ることもできます。風味や色を損なうことはありません。どんな調理にも向いているのでしょうか? いいえ、強火での調理やグリル、焦げ目をつけるような調理には、鉄製のフライパンをお勧めします。

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。
- 各種熱源による利用方法
- IH調理器をご使用の際には、熱源部分のサイズと鍋のサイズを合わせてください。
- オーブンをご使用の際には、グリル機能、及び250℃以上のご使用はなさらないでください。
- 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。
- 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。
- 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

市售最優質的不沾塗層

Choc Extrême 塗層保證不含全氟辛酸 (PFOA) 和全氟辛烷磺酸 (PFOS)。雙層及強化塗層技術，耐用及耐磨度加倍提身。本系列產品主體厚實，不易變形，握把保證不鬆脫，堅固耐用。

Choc Extrême 全系列平底煎鍋、煎炒鍋、燉鍋和中式炒鍋都非常適合健康烹調，容易上手使用，使用在各式爐具時不挑鍋，適用於烤箱。。

超乎你想像，不沾煎鍋我是專家

完美適合精緻料理，料理各式魚、蔬菜、豆類、穀物，鎖住的新鮮和營養，保持原有的色澤與口感……適合中低溫慢燉、加熱熟食、將醬汁煮至濃稠，保留原汁原味。當然我並非萬能的鍋：如果在烹飪時想要高溫煎炸、烘烤類食物，建議改使用鐵鍋或不銹鋼鍋更適合。

使用與保養說明

首次使用前，請用清潔劑搭配溫熱水將鍋徹底清洗，再用清水反覆沖洗並將其擦乾。

適用於各種熱源和烤箱。

如使用感應爐，為了確保導熱能理想運作：請依鍋具的底部大小來調整火力大小。

使用傳統烤箱的注意事項：

- 勿使用燒烤功能
- 勿超過 250°C (對應溫控器為9)

使用感應爐的注意事項：

- 逐步升溫
- 避免使用急速升溫功能
- 請勿空鍋加熱

為延長不沾塗層的使用壽命，注意事項：

- 避免使用金屬或尖銳器具
- 建議手洗

長時間烹飪或以烤箱烘烤後請小心拿取 (以免燙傷)。

鑄鋁手柄可搭配使用 de Buyer 隔熱套。

選用不會磨損鍋具的海綿搭配清潔劑與溫熱水清洗。」

官話

廚房鍋具，使用更安全、更健康

Choc Extrême 所有鍋具產品，完全不含PFOA（全氟辛酸）或PFOS（全氟辛烷磺酰基化合物）有害化學塗層，比市面上的不粘鍋使用更安全。該系列產品鍋壁堅固厚實，所以不易變形，並且持久耐磨。手柄與鍋體之間完美融為一體，堅固耐用，不易斷裂。

Choc Extrême 鍋具包含有煎鍋、炒鍋、淺砂鍋等多款鍋具，它們在使用時不挑鍋灶，還可放入烤箱中，一鍋搞定多種烹飪需求，非常實用方便，是健康烹飪的完美選擇。

這款不粘鍋效果比你所想的更出色

鍋具在使用時能夠保持菜品的原汁原味，非常適合於炖、煮、炒的烹飪方式。在烹飪魚類、蔬菜、豆制品、谷物等食材時，還能鎖住菜品的新鮮和營養，保持原有的色澤與口感。

但如果在烹飪時想要制作煎炸、烘烤類食物，建議使用鐵鍋或不銹鋼鍋更適合。

使用和保養說明

首次使用前，請先用混有鍋具清潔劑的熱水將鍋進行徹底清洗，再用清水反復沖洗並將其擦乾。

它適用於各類灶具

給鍋加熱使用時，合理控制火的大小

烤箱使用注意事項：

- 請勿使用燒烤功能
- 溫度請勿超過250°C（對應溫控器為9）

為延長鍋具的使用壽命，注意事項：

- 鍋在加熱時注意控制火候，應由低逐漸升高溫度
- 請勿使用助燃類產品
- 請勿將空鍋直接放置在鍋灶上長時間加熱

為延長不粘塗層的使用壽命，注意事項：

- 不要使用金屬器具或尖銳物品用力刮蹭
- 不建議放入洗碗機內清洗

鍋在長時間烹飪或烘烤後需注意防燙

對於鑄鋁手柄的鍋具，請使用deBuyer手柄保護套
日常清潔保養，請使用鍋具清潔劑，並用海綿布進行擦拭