

inocuivre

Qualité Professionnelle

90% Cuivre

10% Inox

Montures rivetées



Professional Quality

90% Copper

10% Stainless steel

Riveted handles

inocuiivre

- ✪ Excellent conducteur de chaleur
- ✪ Cuisson uniforme dans le fond et sur les côtés.
- ✪ Idéal pour les cuissons mijotées

ENTRETIEN

L'extérieur **cuivre** change de teinte au contact de la chaleur. Pour lui redonner son éclat il est nécessaire d'utiliser de la pâte à polir spécial cuivre. Ne jamais utiliser d'éponge métallique.

L'intérieur **INOX** : entretien avec éponge et produit vaisselle.

Si vous brûlez des aliments dans votre ustensile Inocuiivre, laissez tremper ½ journée avec de l'eau et du produit vaisselle.

Nettoyage au lave-vaisselle possible mais non conseillé. Pour les ustensiles INOCUIVRE avec montures en fonte d'acier, il y a risque d'oxydation.



inocuiivre

- ✪ Excellent conductor of heat
- ✪ Uniform cooking through both bottom and sides
- ✪ Ideal for reducing and simmering

CARE

The **COPPER** outside : the colour changes on a heat sources. Use a special copper cleaner to give brilliance back to a copper utensil. Never use a metal sponge.

The **STAINLESS STEEL** inside : easy care with a sponge and washing-up liquid.

If you burn food in your utensil Inocuiivre, soak during half a day with water and washing-up liquid.

Cleaning in the dishwasher is not recommended. The copper utensils with cast steel handles may rust.



inocuivre

- ☞ **Ausgezeichnete Wärmeleitung.**
- ☞ **Gleichmäßige Erwärmung am Boden und an den Wänden.**
- ☞ **Ideal für das Garen bei schwacher Hitze**

PFLEGE

Kupfer-Außenseite: Sie wechselt bei Kontakt mit Wärmequellen die Farbe. Will man sie wieder zum Glänzen bringen, so ist die spezielle Kupfer-Politur zu verwenden.

Edelstahl-Innenseite: Pflege mit Schwamm und Geschirrspülmittel.

Falls Ihnen Speisen in Ihrer Inocuivre-Kasserolle anbrennen, so lassen Sie sie ½ Tag lang mit Wasser und Geschirrspülmittel einweichen.

Reinigung in der Spülmaschine ist möglich, wird jedoch für Küchenhelfer mit Griffen aus Gusseisen wegen des Oxydationsrisikos nicht empfohlen.



inocuiivre

- ✪ Excelente conducción del calor
- ✪ Cocción uniforme en el fondo y en los lados
- ✪ Ideal para cocciones a fuego lento.

MANTENIMIENTO

El exterior de **cobre** cambia de color con el contacto del calor. Para que vuelva a su tono hay que utilizar pasta de limpieza especial de cobre.

El interior en acero inoxidable : mantenimiento con esponja y lavavajillas.

Si ha quemado alimentos en su cacerola inocuiivre, déjela a remojo medio día con agua y lavavajillas.

Se puede limpiar en el lava-vajillas pero no se aconseja porque los utensilios con monturas de fundición de acero corren el riesgo de oxidarse



inocuiivre

- 🌀 **Uitstekende warmtegeleider**
- 🌀 **Egaal bakvermogen. Zowel op de bodem als op de zijkanten.**
- 🌀 **Ideaal voor stoofgerechten.**

ONDERHOUD

buitenkant : deze verkleurt door de warmte. De originele kleur kan terug bekomen worden indien u de buitenkant onderhoudt met de speciale koperpoets.

binnenkant : wij raden u een onderhoud aan met spons en een neutraal afwasmiddel. Indien er toch resten van etenswaren zouden zijn die aangebrand zijn : gewoon vullen met water en afwasmiddel. Dit +/- een halve dag laten staan en dan met lauw/warm water, afwasmiddel en spons schonnmaken.

Afwassen in de vaatwas raden wij af ! De steel is namelijk van gietijzer en dit kan roestvorming, op het artikel zelf of op andere artikelen, veroorzaken.



inocuivre

- ☞ Holder varmen utrolig godt
- ☞ Jevn steking i bunnen og på begge sider.
- ☞ Idéel til retter stekt på svak varme.

VEDLIKEHOLD

Yttersiden i **messing** skifter farge i kontakt med varmen. For å få den til å skinne igjen, må du bruke et pussemiddel spesielt beregnet på kobber.

Innsiden i rustfritt stål : rengjøres med en klut tilsatt vaskemiddel.

Hvis du har brent en rett i din inocuivre kasserolle, sett den i vann tilsatt vaskemiddel en 1/2 dag.

Kan vaskes i oppvaskmaskinen, men det frarådes for modellene i stålstøping, for det er en risiko for at de oksideres.



inocuivre

- 🌀 熱回りが早く。
- 🌀 均一にむらなく熱が通ります。
- 🌀 煮物料理に最適です。

お手入れ方法

外側の銅製部分は熱で変色することがあります。銅製品用のクリーナーで磨いてください。金属製のスポンジは使わないでください。

内側のステンレス部分は食器用洗剤とスポンジでお手入れしてください。

焦げ付いた時は、あらかじめ、食器用洗剤を入れた水で半日浸してください。

食器洗い機で洗っていただけますが、鉄製のハンドル付きのものは錆びることがあります。



inocuivre

- Отличная теплопроводность
- Равномерное проваривание в середине и по краям.
- Идеально подходит для готовки на медленном огне

уход

Внешняя медная поверхность изменяет цвет при нагреве. Чтобы вернуть ей блеск, используйте специальную полировочную пасту для меди.

Внутренняя поверхность из нержавеющей стали: уход с помощью губки и средства для мытья посуды.

Если пища в кастрюле inocuivre пригорела, замочите ее на полдня с добавкой средства для мытья посуды.

Посуду INOCUIVRE, имеющую ручки из чугуна, не рекомендуется мыть в посудомоечной машине из-за риска окисления.



inocuisse

Qualité Professionnelle

90% Cuivre

10% Inox

Montures rivetées



Professional Quality

90% Copper

10% Stainless steel

Riveted handles

inocuiivre

MADE IN FRANCE



DE BUYER INDUSTRIES

BP2 - FAYMONT

88340 LE VAL D'AJOL - FRANCE

Tel: +33 (0)3 29 30 66 12

Fax: +33 (0)3 29 30 60 03

Email: debuyer@wanadoo.fr

www.debuyer.com