

AFFINITY

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 Affinity équipe les plus grandes cuisines dans le monde. Les Chefs l'apprécient pour les performances techniques de son corps en inox 5 couches. Sa conception monobloc assure une répartition des températures homogènes et une grande maîtrise des cuissons qui se rapproche de celles des ustensiles en cuivre. Cette conception réduit la consommation d'énergie. Elle est équipée du système «stop chaleur» qui permet de limiter la montée en température de la poignée pendant la cuisson. Ses montures ergonomiques sont solidement rivetées, et son polissage miroir lui confère une élégance toute particulière.

Il y a 20 ans ...

de Buyer concevait et fabriquait les premiers ustensiles en inox multicouche compatibles induction pour proposer aux professionnels exigeants une alternative au cuivre.

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 traditionnel. 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.

Passe au lave-vaisselle.

ENGLISH

The Affinity collection equips the largest kitchens in the world. Chefs appreciate it for the technical performance of its 5-layer stainless steel body. Its monobloc design ensures a homogeneous temperature distribution and a great cooking control similar to those of copper utensils. This design reduces energy consumption. It is equipped with the “heat stop” system that allows it to limit the rise in temperature of the handle during cooking. Its ergonomic frames are tightly riveted, and its mirror polish gives it a special elegance.

20 years ago...

de Buyer designed and manufactured the first induction-compatible multi-layer stainless steel utensils to offer demanding professionals an alternative to copper.

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 hob and in the oven. Can be used in a traditional oven. 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.
Diswasher safe.

DEUTSCH

Die Affinity Kollektion gehört zur Ausstattung der größten Küchen der Welt. Küchenchefs schätzen sie wegen der technischen Leistungsfähigkeit ihres 5-lagigen Edelstahlkörpers. Die Monoblock Konstruktion des Materials sorgt für eine gleichmäßige Temperaturverteilung und gewährleistet eine hervorragende und unmittelbare Temperaturkontrolle beim Kochen, ähnlich wie bei Kochgeschirr aus Kupfer. Auf diese Weise wird der Energieverbrauch reduziert. Die Produkte sind mit dem „Wärmestopp“-System ausgestattet, das den Temperaturanstieg des Griffs während des Kochvorgangs begrenzt. Die ergonomischen Stiele sind solide vernietet und die Hochglanzpolitur verleiht der Kollektion eine ganz besondere Eleganz.

VOR 20 Jahren...

hat de Buyer das erste mehrlagige Edelstahlgeschirr für Induktionsherde entwickelt und gefertigt, um anspruchsvollen Profis eine Alternative zu Kupfer zu bieten.

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Das Produkt vor der ersten Anwendung mit warmem Wasser und Spülmittel gründlich reinigen, mit reichlich klarem Wasser spülen und abtrocknen. Geeignet für alle Herdarten. Auch für herkömmliche Backöfen. Die Größe der Herdplatte gemäß des Durchmessers des Topfbodens auswählen. Spezielle Empfehlungen für Induktionsherde, um die Langlebigkeit des Produkts zu erhalten:

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

Nach langem Garen oder Einsatz im Backofen Topflappen oder Topfhandschuhe verwenden. Reinigung mit Schwamm, warmem Wasser und Spülmittel.

Für Geschirrspülmaschinen geeignet.

ITALIANO

La collezione Affinity è utilizzata nelle più importanti cucine del mondo. Gli Chef l'apprezzano per le performance tecniche della sua struttura in acciaio 5 lamine. Il suo concepimento a monoblocco assicura una ripartizione omogenea della temperatura et una precisione nelle cotture che si avvicina a quella delle pentole in rame. Questo caratteristica riduce il consumo di energia. E' fornita inoltre a quella delle pentole in rame. Questo caratteristica riduce il consumo di energia. E' fornita inoltre del sistema « stop calore » che permette di limitare il riscaldamento dei manici durante la cottura. I manici ergonomici sono solidamente rivettati, e la pulimentatura a specchio le conferisce Un'eleganza tutta particolare.

20 anni fa ...

de Buyer concepiva e realizzava i primi utensili multistrato in acciaio compatibili con l'induzione Per proporre ai professionisti più esigenti un'alternativa al rame.

Informazioni per uso e manutenzione

Prima di usare il prodotto, lavare con acqua calda e detersivo, sciacquare bene e asciugare accuratamente. utilizzabile su tutte le fonti di calore. Compatibile con forno tradizionale.

Adattare la fonte di calore Al diametro del fondo del vostro prodotto.

Raccomandazioni specifiche per l'induzione al fine di preservare la longevità del vostro prodotto :

- salire di temperatura progressivamente
- evitare l'utilizzo delo booster
- non surriscaldare a vuoto

Maneggiare con protezioni in seguito a cotture prolungate o passaggi in forno.

Lavare con acqua calda spugna e detersivo.

Lavabile in lavastoviglie.

ESPAÑOL

La colección Affinity equipa las mejores cocinas del mundo. Los chefs lo aprecian por el rendimiento técnico de su cuerpo de acero inoxidable de 5 capas. Su diseño monobloque asegura una distribución uniforme de la temperatura y un gran control de cocción acercándose a la de los utensilios de cobre. Este diseño reduce el consumo de energía. Está equipado con el sistema «stop calor» que permite limitar la subida de la temperatura del mango durante la cocción. Sus monturas ergonómicas están firmemente remachadas y su pulido espejo le confiere una elegancia muy especial.

Hace 20 años...

de Buyer diseñó y fabricó los primeros utensilios de acero inoxidable multicapa compatibles con la inducción para ofrecer a los profesionales más exigentes una alternativa al cobre.

Instrucciones de uso y mantenimiento

Antes de usarlo por primera vez, lave su utensilio con agua caliente y jabón, enjuague y seque bien. Úselo en todo tipo de fuentes de calor. Apto para horno tradicional.

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

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

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

Manipule con protección después de una cocción u horneado prolongado.

Mantenimiento con esponja y agua caliente con jabón.

Apto para el lavavajillas.

NEDERLANDS

De Affinity collectie wordt gebruikt in de beroemdste keukens ter wereld.

Chef-koks waarderen haar voor de technische prestaties van de rvs behuizing die uit 5 lagen bestaat. Het ontwerp uit één stuk zorgt voor een homogene temperatuurverdeling en een grote controle over het kookproces vergelijkbaar met die van koperen kookgerei. Dit ontwerp vermindert het energieverbruik. Het is uitgerust met het «heat-stop» systeem dat de temperatuurstijging van het handvat tijdens het koken beperkt. De ergonomische handvatten zijn stevig geklonken, de spiegelglans geeft hem een bijzondere elegantie.

20 jaar geleden...

ontwierp en produceerde de Buyer het eerste meerlaagse rvs keukengerei dat geschikt is voor inductie, om veeleisende professionals een alternatief te bieden voor koper.

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. 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

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

Reinigen met een sponsje en heet water met afwasmiddel.

Kan in de vaatwasser.

DANSK

Serien Affinity udstyrer de største køkkener i verden. Chefen sætter stor pris på dens tekniske kvalitet og dens 5-lags rustfrit stål korpus. Designet i ét stykke sikrer en homogen temperaturfordeling som nærmer sig den, man får med kogegrej i kobber. Dette design reducerer energiforbruget samt er udstyret med «varmestop»-systemet, som forhindrer håndtaget i at blive varmt under tilberedningen. De ergonomiske kanter er fast nittede, og polering giver en helt særlig elegance.

For 20 år siden...

designede og producerede De Buyer til fagfolk, de første induktionskompatible gryder i flerlags rustfrit stål for de ville have et alternativ til kobber.

Information om brug og vedligeholdelse

Før du bruger dit køkkengrej første gang, bør du vaske det i varmt sæbevand, skylle det grundigt og tørre det godt af. Grejet kan anvendes på alle typer komfurer.

Tilpas kogepladens størrelse til diameteren på grydens/pandens bund.

Også egnet til traditionel ovn.

Specifikke induktionsanbefalinger, som bevarer og forlænger levetiden :

- lad temperaturen stige gradvist
- undgå at bruge boosterfunktionen
- undgå at varme gryden/pandent op, mens det er tomt

Pas på efter længere tids madlavning eller tid i ovnen kan gryden blive meget varm.

Rengøres med en svamp og varmt sæbevand.

Tåler opvaskemaskine

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Η σειρά Affinity εξοπλίζει τις μεγαλύτερες κουζίνες του κόσμου. Οι σεφ την προτιμούν για την τεχνολογική υπεροχή της κατασκευής της από inox 5 στρωμάτων. Χάρη στην ενιαία κατασκευή, εξασφαλίζει ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας και αποτελεσματικό μαγείρεμα παρόμοιο με αυτό των σκευών από χαλκό. Αυτή η σχεδίαση επιτυγχάνει μικρότερη κατανάλωση ενέργειας. Διαθέτει σύστημα προστασίας από υπερθέρμανση / υπερθέρμανση που δεν επιτρέπει την άνοδο της θερμοκρασίας στη λαβή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Οι εργονομικές λαβές είναι σταθερά τοποθετημένες με πριτσίνια και το γυαλιστερό φινίρισμα δίνει στα σκεύη της σειράς μια ξεχωριστή κομψότητα.

Πέρασαν 20 χρόνια ...

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).
- 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 Affinity jest na wyposażeniu najznamienitszych kuchni na całym świecie. Szefowie kuchni doceniają techniczne zalety korpusu skonstruowanego z pięciu warstw stali nierdzewnej. Jednolity korpus zapewnia równomierne rozprowadzanie temperatury i bardzo dużą kontrolę gotowania zbliżoną do tej, zapewnianej do tej pory przez naczynia z miedzi. Taka budowa zmniejsza zużycie energii. Jest wyposażona w system blokowania ciepła, który uniemożliwia nagrzewanie się uchwyty w czasie gotowania. Ergonomiczne ręczki są solidnie zamocowane nitami, a lustrzane wykończenie nadaje szczególnie elegancki wygląd.

20 lat temu...

firma de Buyer projektowała i produkowała pierwsze naczynia z wielowarstwowej stali nierdzewnej nadające się do indukcji, aby zaproponować najbardziej wymagającym profesjonalistom alternatywę dla sprzętów miedzianych.

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 dna naczynia.

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

- temperaturę zwiększać stopniowo
- unikać stosowania funkcji booster
- nie dopuszczać do przegrzewania pustego naczynia

Zachować ostrożność podczas posługiwania się produktem po długotrwałym stosowaniu go na kuchence lub w piekarniku. Czyścić przy pomocy gąbki oraz ciepłej wody z dodatkiem środka myjącego. Produkt nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

SVENSKA

Affinity-serien finns i de bästa restaurangköken i världen. Kockarna uppskattar serien för dess tekniska prestanda och femlagskonstruktionen i rostfritt stål. Den har en homogen temperaturfördelning och ger kocken full kontroll över matlagningen - på samma sätt som med koppargrytor. Konstruktionen minskar också energiförbrukningen.

Handtaget har ett värmestoppsystem som gör att handtaget inte blir varmt.

Det är ergonomiskt utformat och fastnitat.

För 20 år sedan...

designade och tillverkade de Buyer de första induktionskompatibla köksredskapen med flerlagskonstruktion för att kunna erbjuda krävande proffs ett alternativ till koppar.

Anvisningar för användning och underhåll

Tvätta redskapet före första användningen i varmt tvålatten, skölj rikligt och torka noga.

Kan användas på alla typer av spisar. Kan användas i en traditionell ugn.

Anpassa plattans storlek efter diametern på redskapets botten.

Specifika rekommendationer för induktionshällar för att bevara livslängden på ditt redskap:

- höj temperaturen gradvis
- undvik att använda booster-funktionen
- överhetta inte ett tomt kärl

Hanteras försiktigt efter långkok eller tillagning i ugn.

Rengörs med mjuk svamp och varmt tvålatten.

Kan diskas i diskmaskin.

SUOMI

Affinity-sarja kuuluu maailman parhaiden ravintolakeittiöiden varusteisiin.

Keittiömestarit ja kokit arvostavat sarjan teknistä suorituskykyä ja sen kestäväää teräsrunkoa. Sarjan keittoastiat on valmistettu yhdestä kappaleesta, jossa on viisi kerrosta.

Tämä takaa keittoastialle tasaisen lämmönjakokyvyn ja erittäin tarkan lämpötilan hallinnan, samaan tapaan kuin kupariastioilla keitettäessä.

Monikerroksinen runko vähentää myös energian kulutusta. Keittoastioiden kahvat on tehty niin, että ne eivät kuumene käytössä. Ne ovat ergonomisia ja kiinnitetty tukevasti niiteillä. Keittoastioiden pinta on viimeistelty upean kiiltäväksi.

20 vuotta sitten...

de Buyer suunnitteli ja valmisti ensimmäiset induktioliesille sopivat monikerroksiset, ruostumattomat teräsastiat. Näin voitiin tarjota vaativille ammattilaisille vaihtoehto kuparisille keittoastioille.

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 sopivaa keittoaluetta.

Jos käytät induktioliettä ja haluat keittoastiasi kestäväen mahdollisimman pitkään :

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

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

Pesu pehmeällä harjalla tai sienellä, lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

Voidaan pestä astianpesukoneessa.

РУССКИЙ

Коллекцию Affinity можно найти на величайших кухнях мира. Шеф-повара ценят ее за технические характеристики корпуса из 5 слоев нержавеющей стали.

Ее моноблочная конструкция обеспечивает равномерное распределение тепла и отличный контроль за процессом жарки, примерно как у медной посуды. Эта конструкция сокращает потребление энергии. Посуда Affinity оборудована системой «стоп нагрев», которая позволяет ограничить повышение температуры ручки во время приготовления пищи.

Ручки эргономичны и крепко приклепаны, а зеркальная полировка придает посуде особую элегантность.

20 лет назад...

компания de Buyer создала и начала производить первую многослойную посуду из нержавеющей стали для индукционных плит, чтобы предложить требовательным профессионалам альтернативу медным кастрюлям и сковородам.

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

После длительного нагрева или использования в духовке используйте прихватки.

Мойте с помощью губки в теплой воде с мылом.

Можно мыть в посудомоечной машине.

ČESKÁ

Sadou Affinity jsou vybaveny ty největších kuchyně světa. Šéfkuchaři oceňují technické provedení jejich těl složených z 5 vrstev nerezové oceli. Koncepte monobloku zajišťuje rovnoměrné rozložení teploty a mistrovské vaření, které se blíží výkonu měděného nádobí. Tento design zároveň snižuje spotřebu energie. Nádobu pracuje systémem „stop zahřátí“, které omezuje ohřátí rukojeti během vaření. Ergonomické rukojeti jsou bezpečně přinýtované a zrcadlový lesk dodává nádobí zvláštní eleganci.

Před 20 lety...

de Buyer navrhl a vyrobil první vícevrstvé nádobí z nerezové oceli vhodné na indukci, které nabízí náročným profesionálům alternativu k měděnému nádobí.

Uživatelské pokyny a údržba

Před prvním použitím výrobek umyjte teplou vodou a mycím přípravkem, poté důkladně opláchněte a pečlivě vysušte. Vhodné na všechny typy sporáků.

Vhodné do tradiční trouby. Velikost plotýnky zvolte podle průměru dna nádobí.

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

- teplotu zvyšujte postupně,
- nepoužívejte funkci booster,
- neohřívejte nádobí naprázdno.

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

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

Vhodné do myčky.

日本語

アフィニティーシリーズのステンレスキッチンウェアは世界で広く利用されています。

ステンレス全面5層構造の鍋の品質が、世界中のシェフから高い評価を受けています。一体構造により熱が均等に伝わり、銅製の鍋と同様の熱伝導を可能にしています。そのため、エネルギーの消費を節減することができます。ヒートストップ機能を備え、調理時の持ち手の温度が高くなりすぎないように設計されました。エルゴノミクス（人間工学）デザインで握りやすい柄はリベット接合によりしっかりと固定され、鏡面仕上げによる、洗練されたデザインです。

20年前...

IHクッキングヒーターの普及によるシェフの要望に応え、de Buyerは銅製調理器具の代わりにIHクッキングヒーターで使用可能な、高い品質の多層構造のステンレスの調理器具を考案・製造しました。

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、IH、ガス等各種加熱調理機器でご使用可能です。

熱源部分のサイズと鍋の底のサイズを合わせてご使用ください。

IHクッキングヒーターでの製品を長くご使用いただくためのアドバイス：

- ・ 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

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。

長時間の加熱調理後や天火での使用後の製品の取扱いは、注意して行ってください。

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。食器洗浄機のご使用が可能です。

臺灣國語

Affinity 不鏽鋼系列是世界最頂尖製鍋技術，備受全球各大知名廚房推崇。5 層不鏽鋼鍋身的技術及其導熱性能令專業主廚們讚不絕口。鍋身整體完美設計工藝確保導熱均勻，可精準掌控烹飪狀況，媲美銅鍋的烹飪操控性能，並可減少耗能。不鏽鋼握柄具「防熱」設計，烹煮期間不易燙手，人體工學設計的握柄以鉚接技術穩固且安全，鏡面拋光賦予別緻優雅感。

源自20 年前創新...

法國畢耶 de Buyer 世界第一領先製造出適用於電磁爐的多層不鏽鋼鍋，為苛求的專業職人們提供可取代高價銅鍋一樣的高導熱性能鍋具新選擇。

使用與保養說明

第一次使用前，請用熱水搭配中性清潔劑清洗鍋具，徹底沖洗並擦/晾乾。適用於各種熱源。可適用傳統烤箱。請依鍋底傳熱直徑調整火力大小。

為了延長鍋具壽命，使用建議如下：

- 逐步升溫
- 避免使用感應爐瞬間加熱功能
- 勿空燒鍋具

長時間烹飪或以烤箱烘烤後，拿取請使用隔熱用品。以海綿和中性清潔劑清洗。適用洗碗機。

官話

全球各地的名师厨房都可以见到Affinity系列的身影。

五层不锈钢设计，带来良好的烹饪性能，深得大厨们的青睐。整体式设计确保温度可以均匀分布并能精确掌握烹饪，类似于铜制厨具。此种设计能有效降低能耗。配备“隔热”系统，防止手柄在烹饪的过程中温度上升。符合人体工学设计的构架牢牢扣合，镜面抛光设计让厨具别具优雅。

20年前.....

de Buyer设计并制造出第一款兼容电磁炉的多层不锈钢厨具，为要求严苛的专业大厨提供了铜制厨具外的其他选择。

使用和保养说明

首次使用前，请先用热洗洁精水清洗厨具，然后用大量清水冲洗并仔细擦干。适用于各类灶具。可用于传统烤箱。调节火力大小并保持与厨具底部直径相匹配。

为延长您的厨具使用寿命，特别推荐使用电磁炉：

- 逐渐升高温度
- 避免使用助燃剂
- 请勿空锅加热

长时间烹饪或烘烤后使用防护措施进行拿取，避免灼伤。使用非研磨海绵和热肥皂水进行保养。可使用洗碗机进行清洗。