

de Buyer  
DEPUIS 1830



LA POÊLE EN ACIER  
IRON FRYING PAN

# info INDUCTION

(F) Le fer est un matériau très réactif, hyper conducteur de chaleur.

L'induction a une puissance de chauffe exceptionnelle. C'est pourquoi, pour une utilisation de la poêle en acier sur induction:

- utiliser une température modérée,
- ne pas utiliser le **BOOSTER**,
- ne pas surchauffer la poêle en fer à vide.

Ces précautions sont indispensables pour les poêles à partir du diamètre 26 cm afin d'éviter tout risque de déformation.

(GB) Iron is a very reactive heat conductor material and the induction heating power is exceptional. Therefore, to use the iron pan on induction:

- use a moderate temperature,
- do not use the **BOOSTER**
- not to overheat the iron pan when empty

These precautions are essential for the pans from the 26-cm diameter to avoid any risk of deformation.

## info INDUCTION

Ⓔ Eisenpfannen reagieren sehr schnell auf Wärme. Die Heizkraft von Induktion ist extrem. Befolgen Sie beim Induktionsgebrauch folgende Punkte :

- verwenden Sie moderate Temperaturen
- benutzen Sie nicht den Booster
- stellen Sie die Eisenpfanne nicht leer auf den Herd. Überhitzungsgefahr !

Diese Hinweise sind existentiell für Eisenpfannen, um Risiken einer Deformierung auszuschließen.

Ⓔ El hierro es un material muy reactivo, que conduce el calor rápidamente.

• La inducción tiene una potencia de calor excepcional. Razón por la que hay que: Utilizar una temperatura moderada con el hierro.

- No utilice el BOOSTER.
- No sobre caliente la sartén de hierro vacía.

Estas precauciones son indispensables para las sartenes de diámetro 26cm con el fin de evitar riesgos de deformaciones.

## POÊLE EN TÔLE d'ACIER pour SAISIR, DORER, GRILLER

### LA RÉACTION DE MAILLARD :

Chauffée, la poêle en tôle d'acier, lorsqu'elle atteint des températures supérieures à 140 °C, provoque la réaction de Maillard. Les aliments sont saisis en surface, permettant ainsi la caramélisation de leurs sucres naturels, ce qui donne le bon goût. Une croûte se forme, empêchant l'humidité de s'évaporer. Les aliments deviennent dorés et croustillants en surface, fondants et moelleux à l'intérieur. La poêle en tôle reste idéale pour saisir les viandes, réaliser des crêpes croustillantes ou de parfaites omelettes.



*Parfaite pour  
cuisiner steak et  
omelettes.*



*Poêle neuve  
avant culottage.*



*Poêle culottée  
devenue naturellement  
anti-adhésive.*



Vidéo de démonstration sur [www.debuy.com](http://www.debuy.com)

### **Avant la première utilisation:**

Laver l'ustensile à l'eau très chaude avec une éponge. Pour la MINERAL B ELEMENT® finie à la cire d'abeille, bien frotter l'ensemble de la poêle pour enlever l'excédent de cire. Il reste une fine pellicule de cire qui facilite le culottage. Essuyer ensuite soigneusement la poêle avec un papier absorbant.

# FRANÇAIS

## **Culottage: préparation de votre poêle**

Verser de l'huile dans le fond de la poêle (environ 1 mm) et la faire chauffer. Une fois que l'huile fume légèrement, la vider prudemment dans un récipient et essuyer la poêle avec du papier absorbant. Plus la poêle est utilisée, meilleure est la cuisson. Plus elle est noire, moins elle attache.

## **Utilisation**

Faire chauffer la poêle avec peu de matière grasse, une fois la poêle bien chaude, faire saisir les aliments environ 45 secondes sur chaque face puis baisser la source de chaleur pour terminer la cuisson. Ne pas laisser séjourner les aliments dans la poêle.

## **Entretien après utilisation**

- 1) Pour lui conserver ses propriétés et éviter l'oxydation, déglacer la poêle chaude avec de l'eau froide puis la laver à l'eau chaude avec une éponge. Essuyer immédiatement avec un chiffon ou du papier absorbant
- 2) Pour purifier la poêle de temps en temps: faire chauffer du gros sel dans la poêle 1 mn 30 à feu vif et l'essuyer ensuite avec un papier absorbant. Le gros sel va supprimer les résidus de cuissons précédentes et les odeurs.
- 3) Huiler et stocker à l'abri de l'humidité.

## **Attention!**

Ne pas laisser tremper. Si des aliments attachent, utiliser une éponge grattante. Ne pas mettre au lave-vaisselle. Dans de mauvaises conditions d'utilisation, la poêle peut rouiller; il suffit dans ce cas d'enlever la rouille avec une brosse dure. La cuisson d'aliments acides -tomates, vin blanc, citron,...- peut altérer le culottage (apparition de tâches blanches); si cela se produit, il suffit de culotter à nouveau la poêle.

Si des traces de cire d'abeille apparaissent sur votre plaque de cuisson lors de l'utilisation de la MINERAL B ELEMENT®, les enlever avec du papier absorbant lorsque la plaque est chaude.

## IRON FRYING PAN for SEALING, BROWNING, GRILLING

### THE MAILLARD REACTION

Once it reaches temperatures above 140°C, the carbon steel frying pan seals the food on the surface, resulting in the caramelization of the natural juices - the Maillard reaction. A crust forms, preventing moisture from evaporating. The food becomes brown and crusty on the surface, tender and soft in the middle. Perfect for frying meat and obtaining crispy crepes or tasty omelettes!



*Perfect to cook  
steak and  
omelettes*



*New frypan  
before seasoning*



*Seasoned frypan  
with natural  
non-stick properties*



Watch the demonstration video at [www.debuyer.com](http://www.debuyer.com)

### **Before first use :**

Clean the frying pan with very hot water. For MINERAL B ELEMENT® finished with bees wax, rub the entire pan well to remove the excess of wax. Then will remain a very thin cover of wax which allows a better seasoning. Then carefully wipe the pan with absorbent paper.

## **Seasoning: preparing your frying pan**

Pour about one millimeter of oil -just to cover the bottom of the pan- and heat it until smoke appears. Next, thrown away carefully the oil in a pan and wipe your pan with paper towels .

The more the pan is used, the better the performance. The darker it becomes the better it is for natural nonstick properties.

### **Use:**

Heat a small amount of fat in the frying pan, and once the pan is good and hot, seal the food about 45 seconds on each side before reducing the heat to complete cooking. Do not leave the meals in the pan after cooking.

### **Cleaning after use:**

1) Wash the frying pan with very hot water and a sponge. Wipe dry.

2) Purify the pan from time to time : heat up cooking salt over a fast heat during 1 min 30 and wipe with a kitchen paper. The salt helps to suppress the residues and the odours from previous cookings.

3) Oil with a paper towel and put away in a dry place

### **Warning!**

Do not leave your pan to soak. If food sticks to the pan, use a green sponge. Never put in a dishwasher. The pan may rust if these use conditions aren't respected : just scrub the pan with a hard brush to remove the rust. The cooking of acid foods - tomatoes, white wine, lemon...may alter seasoning (the appearance of white stains) - if this occurs, the pan should be seasoned again. If traces of bees wax appear on your hob when using MINERAL B ELEMENT®, remove them with absorbent paper when the hob is hot.

## DIE EISEN PFANNE ZUM ANBRATEN, GRILLEN, BRAUNEN

**DIE MAILLARD-REAKTION:** nur mit einer Stahlblechpfanne gelingt die äußere Karamelisierung, die den Speisen den unnachahmlichen Geschmack gibt. Diese Karamelisierung bei Mehl, Fleisch, Kartoffeln, Eiern usw. heißt Maillard-Reaktion. Diese Reaktion setzt ab einer Temperatur von 140°C ein.

Durch die glatte innere Oberfläche der Stahlpfannen wird das Bratgut kräftig angebraten, so dass seine natürliche Feuchtigkeit nicht mehr nach außen dringen kann und ein entsprechender Temperaturanstieg möglich ist. Die Speisen bleiben von innen zart und saftig und sind von außen schön knusprig kross gebraten, so dass die Geschmackseigenschaften optimal ausgebildet werden.



*Neue Pfanne  
Vor Einbrennen*



*Perfekt für  
Steaks und  
Omelettes*



*Je schwärzer sie wird,  
desto weniger haften die  
Speisen an.*



Demonstrationsvideo unter: [www.debuyer.com](http://www.debuyer.com)

### **Vor erstem Gebrauch:**

Die Pfanne mit sehr heissem Wasser ausspülen. Die MINERAL B ELEMENT® Pfanne mit Bienenwachsfinish kräftig abreiben, um den Wachs zu entfernen. Zurück bleibt eine sehr dünne Wachsschicht, die das Einbrennen erleichtert. Danach die Pfanne mit Küchenpapier abwischen.



## **Einbrennen: Vorbereitung Ihrer Pfanne**

Ungefähr 1 mm Öl in die Pfanne giessen und erhitzen bis das Öl raucht. Öl vorsichtig abgiessen und die Pfanne mit Küchenpapier auswischen.

Je öfter die Pfanne benutzt wird, umso besser ist das Kochergebnis. Je schwärzer sie wird, desto weniger haften die Speisen an.

## **Verwendung**

Die Pfanne mit wenig Fett erhitzen und, wenn sie gut heiß ist, die Speisen auf jeder Seite anbraten. Dann die Hitze reduzieren und die Speisen vollends fertig garen.

## **Pflege nach Verwendung**

1) Die Bratreste ablöschen und die Pfanne mit heissem Wasser reinigen. Danach sofort mit einem Tuch oder Küchenpapier auswischen, damit sie ihre Eigenschaften bewahrt und Rostbildung vermieden wird.

2) Zum Säubern der Pfanne: grobes Meersalz in die Pfanne geben und 1.30 Minuten auf hoher Stufe erhitzen. Danach mit Küchenpapier auswischen. Grobes Meersalz entfernt Kochreste und -gerüche.

3) Ölen und an einem trockenen Ort aufbewahren.

## **Achtung!**

Nicht einweichen. Wenn Speisen haften bleiben, einen normalen Schwamm benutzen. Nicht spülmaschinengeeignet.

Das Garen von säurebildenden Lebensmitteln wie Tomaten, Weisswein, Zitrone usw. kann die Einbrennwirkung beeinträchtigen. In diesem Fall, muss die Pfanne lediglich neu eingebrannt werden. Falls beim Erhitzen der MINERAL B ELEMENT® Pfanne Bienenwachsreste auf der Kochplatte zurückbleiben, diese mit Küchenpapier entfernen, solange die Kochplatte warm ist.

# ESPAÑOL

## **Curado: la preparación de su sartén**

Lavar el utensilio con e agua muy caliente. Para la MINERAL B ELEMENT® acabado cera de abeja, frote bien la sartén por el exterior para eliminar los residuos de cera. Después seque cuidadosamente la sartén con papel absorbente

Echar alrededor de 1mm de aceite en la sartén y cocer. Tirar con cuidado el aceite en un recipiente y para terminar limpiar la sartén con un papel absorbente. Cuanto mas se utiliza la sartén mejor es la cocción. Cuanto mas negra se pone, menos se pega.

## **Utilización**

Hacer calentar la sartén con un poco de materia grasa, una vez que esté bien caliente, saltear los alimentos sobre cada lado, después bajar la fuente de calor para finalizar la cocción. No deje los alimentos cocinados en la sartén.

## **Mantenimiento después de cada utilización**

1) Para conservar sus propiedades y evitar la oxidación, lavar la sartén con agua caliente. Secar inmediatamente con un trapo o papel absorbente. 2) Para purificar la sartén: caliente sal gorda en la sartén 1mm 30 sg. a fuego vivo y frótelo con papel absorbente. La sal gorda suprimirá los residuos de cocción anteriores y los olores. 3) Engrasar y guardarla en lugar seco.

## **Cuidado**

No dejarla a remojo. Si los alimentos se pegan, utilizar un estropajo con agua. No usar en lava- vajillas.

Los alimentos ácidos, tomates, vino blanco, limón... pueden alterar la preparación de la base (aparición de manchas blancas): sólo preparar la base de nuevo de la sartén.

Si aparecen trazas de cera de abeja en su placa durante la utilización de la MINERAL B ELEMENT®, retírelas con papel absorbente cuando la placa esté caliente.

# ITALIANO

## **Preparazione del fondo interno della padella:**

Lavare la padella con acqua molto calda. Per la MINERAL B ELEMENT®, rifinita con cera d'api, strofinare bene per eliminare ogni residuo di cera. Asciugare poi la padella con molta cura con carta assorbente.

Versare circa 1 mm di olio all'interno della padella e lasciarla riscaldare. Rimuovere con cautela l'olio in un recipiente e, infine, asciugare la padella con carta assorbente. Più si utilizza la padella, migliore è la cottura. Più è annerita, meno i cibi si attaccano.

## **Utilizzo:**

Far scaldare la padella con una piccola quantità di sostanza grassa; quando la padella è ben calda, cuocere a fuoco vivo gli alimenti su ogni lato, quindi abbassare il fuoco per terminare la cottura. Non lasciare a lungo gli alimenti nella padella.

## **Manutenzione dopo utilizzo:**

1) Per mantenere inalterate le proprietà della padella ed evitarne l'ossidazione, lavarla in acqua calda, eliminando i residui di cottura. Asciugare immediatamente con uno straccio o della carta assorbente. 2) Per disinfettare la padella di tanto in tanto: far scaldare del sale grosso nella padella per 1 minuto e mezzo a fuoco vivo e asciugarla poi con carta assorbente. Il sale grosso eliminerà i residui delle cotture precedenti e gli odori.

3) Ungere con olio e conservare al riparo dall'umidità.

## **Attenzione!**

Non surriscaldare su piastra a induzione

Non lasciare a mollo. In caso d'incrostazioni, utilizzare una spugna abrasiva. Non mettere in lavastoviglie.

Gli alimenti acidi quali pomodoro, vino bianco, limone ... possono alterarne la proprietà ( appariranno delle macchie bianche ); nel caso in cui ciò si verifichi, è sufficiente ripetere il trattamento.

Se apparissero dei residui di cera sulla piastra di cottura durante l'utilizzo della MINERAL B ELEMENT®, rimuoverli con l'aiuto di carta assorbente quando la piastra è calda.

Video dimostrativo sul sito [www.debuyer.com](http://www.debuyer.com)

# ΕΛΛΗΝΙΚΗ

## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ

**Πριν χρησιμοποιήσετε το τηγάνι σας για πρώτη φορά:**

Καλύψτε την επιφάνεια του τηγανιού με λάδι και ζεστάνετε μέχρι να εμφανιστεί καπνός. Αδειάστε το λάδι και σκουπίστε το τηγάνι σας με χαρτί κουζίνας. Όσο περισσότερο χρησιμοποιείτε το τηγάνι τόσο βελτιώνεται η απόδοση του. Το σκούρο χρώμα που αποκτά από την συχνή χρήση δίνει στο τηγάνι φυσικές αντικολλητικές ιδιότητες.

### **Χρήση:**

Ζεστάνετε μια μικρή ποσότητα λαδιού στο τηγάνι και μόλις αυτό ζεσταθεί καλά, τσιγαρίστε το φαγητό και από τις δυο πλευρές για περίπου 45 δευτερόλεπτα από την κάθε μια και μετά χαμηλώστε την φωτιά έως ότου ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.

Μην αφήνετε το φαγητό στο τηγάνι μετά το μαγείρεμα.

### **Καθαρισμός μετά από κάθε χρήση:**

- Πλύνετε το τηγάνι με πολύ ζεστό νερό και ένα σφουγγάρι. Σκουπίστε καλά χρησιμοποιώντας ένα απορροφητικό πανί.
- Περιοδικά καθαρίστε το τηγάνι τοποθετώντας μαγειρικό αλάτι και ζεσταίνοντας στο στην εστία σε υψηλή θερμοκρασία για ενάμιση λεπτό. Σκουπίστε καλά χρησιμοποιώντας ένα απορροφητικό πανί. Το αλάτι βοηθά στην εξάλειψη τυχόν υπολειμμάτων και οσμών προηγούμενων μαγειρεμάτων.
- Απλώστε λάδι με χαρτί κουζίνας στη επιφάνεια του τηγανιού και φυλάξτε το σε στεγνό μέρος.

### **Προειδοποίηση!**

Μην αφήνετε το τηγάνι σας να μουλιάσει. Σε περίπτωση που υπολείμματα φαγητού κολλήσουν στο τηγάνι, χρησιμοποιήστε πράσινο σφουγγάρι. Δεν πλένεται σε πλυντήριο πιάτων.

Το τηγάνι μπορεί να εμφανίσει σκουριά εάν δεν ακολουθούνται οι οδηγίες. Στην περίπτωση αυτή τρίψτε το τηγάνι με μια σκληρή βούρτσα μέχρι να φύγει η σκουριά.

Το μαγείρεμα τροφών που περιέχουν οξέα – ντομάτες, λευκό κρασί, λεμόνι – ενδεχομένως να επιφέρει αλλοιώσεις (εμφάνιση λευκών λεκέδων) στην επιφάνεια του τηγανιού. Στην περίπτωση που παρατηρήσετε κάτι τέτοιο, θα πρέπει να επαναλάβετε τη διαδικασία που ακολουθήσατε πριν από την πρώτη χρήση του σκεύους.

Αν εμφανιστούν ίχνη κεριού επάνω στην εστία σας ενώ χρησιμοποιείτε το MINERAL B ELEMENT®, απομακρύνετε τα με ένα απορροφητικό πανί όταν η εστία είναι ακόμη ζεστή.

# NEDERLANDS

## **Inbakken van een plaatstalen pan :**

De pan met heet water afwassen zonder afwasmiddel. Bij de MINERAL B ELEMENT®, die een afwerklaag met bijenwas heeft gekregen, dient u de gehele bakpan goed schoon te maken om alle restanten van de was te verwijderen. Veeg de pan vervolgens goed schoon met absorberend papier.

De bodem bedekken met +/- 1 mm olie en deze opwarmen. Van zodra de olie walmt mag deze verwijderd worden uit de pan **WEES VOORZICHTIG!** De pan afwassen met heet water, zonder afwasmiddel en goed uitdrogen met bv keukenpapier

Vervolgens de binnenkant inwrijven met een paar druppels koude, verse olie.

Hoe zwarter de pan aan de binnenkant wordt, des te minder de produkten aanbakken.

## **Gebruik**

Een beetje vetstof in de pan opwarmen; van zodra de pan warm is, de voedingsmiddelen op elke kant aanbakken, het vuur lager zetten om de bereiding te beëindigen.

## **Onderhoud na elk gebruik**

1) Om de eigenschappen te beschermen en roestvorming te voorkomen, dient u de bakresten in de pan te verwijderen met warm/heet water

2) Onmiddellijk afvegen met een doek of absorberend papier. *Indien er aangebrande rest blijven in uw pan :*

Reinigen van de pan: grof zout verwarmen in de pan gedurende anderhalve minuut op een hoog vuur en vervolgens afdrogen met bv keukenpapier.

Het zout lost de resterende bakresten op en absorbeert de geuren.

3) Lichtjes insmeren met olie en opbergen in een vochtvrije ruimte.

## **Opgelet!**

Niet laten inweken. Indien de voedingsmiddelen blijven kleven, een groene spons gebruiken. Niet geschikt voor de afwasmachine.

Door het bereiden van/met enigszins zure producten zoals tomaten, witte wijn, citroen, enz., kan invloed hebben op de inbaklaag van de pan (er verschijnen witte vlekken); in dat geval dient u de bakpan opnieuw in te bakken.

Indien na het gebruik van de MINERAL B ELEMENT® sporen van bijenwas op uw kookplaat achterblijven, dient u deze met absorberend papier te verwijderen terwijl de plaat nog warm is.

# NORSK

## **Innkjøring: Forberedelse av stekepannen før bruk**

Vask stekepannen i veldig varmt vann. For MINERAL B ELEMENT® som er sluttbehandlet med bivoks, gni over hele stekepannen for å fjerne alle voksrester.

Tørk deretter nøye over stekepannen med tørkepapir.

Ha ca. 1 mm olje i stekepannen og varm.

Tøm ut oljen, og avslutt med å tørke stekepannen med tørkepapir.

Jo mer stekepannen er brukt, jo bedre blir stekeresultatene. Jo mørkere den er i fargen, jo mindre blir ingrediensene sittende fast.

## **Bruk**

Varm opp stekepannen med olje eller smør. Når pannen er blitt skikkelig varm, tilsett ingrediensene og stek de på hver side. Senk varmen for å avslutte matlagingen.

## **Vedlikehold etter bruk**

1) For at stekepannen skal bevare sine egenskaper og for å unngå rust, skal den kokes ut med varmt vann. Tørk umiddelbart av stekepannen med en klut eller tørkepapir

2) Slik gjør du for dyptgående rensing av stekepannen: Ha grovt salt i stekepannen, og varm opp på sterk varme i 1 min. 30. Tørk deretter over med tørkepapir. Det grove saltet vil fjerne matrester etter steking og lukt fra pannen.

3) Smør stekepannen med olje, og oppbevar den på et tørt sted.

## **Vær oppmerksom på dette!**

Ikke overopphet produktene på induksjonstoppen

Ikke la stekepannen ligge i vann. Hvis matrester sitter fast, bruk en grytesvamp med litt oppvaskmiddel. Ikke ha stekepannen i oppvaskmaskinen.

Steking av syreholdige næringsmidler, som tomater, hvitvin, sitron, kan føre til endringer i stekepannens overflate (det kan oppstå hvite flekker). Dersom det skjer, foretar du ganske enkelt en ny "innkjøring" av stekepannen.

Dersom det kommer flekker av bivoks på kokeplaten under bruk av MINERAL B ELEMENT®, fjern dem med tørkepapir mens platen er varm.

Demonstrasjonsvideo tilgjengelig hos  
[www.debayer.com](http://www.debayer.com)

# 한국어

## 처음 사용하기 전 :

매우 뜨거운 물로 프라이팬을 세척하세요. MINERAL B ELEMENT 팬의 경우, 과도한 벌의 왁스를 제거하기 위해 팬 전체를 문질러주세요. 그러면 벌의 왁스층이 매우 얇은 정도로 남아있게 되어 시즈닝이 잘 됩니다. 이제 흡수력 있는 종이를 조심스럽게 팬을 문질러주세요

## 프라이팬 시즈닝

팬 바닥에 약 1mm 깊이로 기름을 붓고 연기가 날 때까지 가열해주세요. 연기가 나면 팬의 기름을 버리세요. 그리고 종이타월로 팬을 문질러주세요. 팬을 사용하면 할수록, 시즈닝이 깊어져 팬의 성능이 좋아집니다. 시즈닝이 될수록 팬은 점점 검어집니다. 이는 자연적인 현상이며, 오히려 팬의 자연적인 코팅력이 향상됩니다.

## 사용법 :

프라이팬에 적은 양의 기름을 가열하고, 프라이팬이 충분히 달궈지면, 음식물의 양쪽 표면을 약 45초씩 가열하여 표면을 실링해줍니다. 그리고 불을 줄여 요리를 완성합니다. 조리가 끝난 후 음식물을 팬에 그대로 남겨두지 마세요.

## 사용 후 세척법:

- 1) 매우 뜨거운 물과 스폰지로 프라이팬을 세척합니다. 그리고 완벽히 건조시키세요.
- 2) 가끔 소금을 이용해서 세척하세요 : 약 1분 30초 동안 소금을 재빨리 가열시켜 키친타월로 닦아 주세요. 소금은 팬에 베어있는 잡내와 음식물 찌꺼기 제거에 탁월합니다.
- 3) 종이타월로 기름을 바르고, 건조한 곳에 보관해 주세요.

## 경고!

팬을 액체에 담가두지 마세요. 프라이팬에 음식물이 들러 붙었다면 스펀지를 사용하세요. 절대 식기세척기로 세척하지 마세요. 그렇지 않을 경우, 녹이 발생합니다. 그러나 녹이 발생한 경우에도, 브러쉬 등을 사용하여 녹을 제거해 주시면 됩니다. 산성 음식(토마토, 화이트 와인, 레몬 등)을 조리한 경우, 하얀색 얼룩이 생기며 팬의 시즈닝이 변형될 수 있습니다. 이러한 경우, 팬을 다시 시즈닝 해주세요. MINERAL B ELEMENT 팬을 사용하는 경우, 세라믹 렌지에 하얀 왁스 자국이 생길 수 있습니다. 렌지에 열기가 남아있을 때 흡수력 있는 종이타월로 렌지 화구를 닦아주세요.

# РУССКИЙ

## **Подготовка к работе (прокаливание) перед первым использованием:**

Тщательно промойте сковороду в горячей воде, затем вытрите насухо полотенцем или салфеткой. Минерал Би Элемент на заводе обрабатывается пчелиным воском, его нужно полностью смыть. Затем, налейте в сковороду масло примерно на 1мм и нагрейте. После нагрева, вылейте масло и протрите сковороду мягкой тряпкой или салфеткой.

Чем чаще сковорода будет использоваться, тем лучше будет качество приготовления пищи. Чем поверхность сковороды чернее, тем пища меньше будет пригорать.

## **Использование:**

В сковороде нужно готовить с добавлением небольшого количества масла или жира. Как только сковорода достаточно прогреется, обжарьте продукты с обеих сторон, затем убавьте огонь для завершения приготовления. Не оставляйте продукты в сковороде после окончания приготовления!

## **Уход после использования:**

- для сохранения свойств и предохранения от окисления после использования сковороду необходимо промыть в теплой воде, а затем тщательно протереть тряпкой или салфеткой

- для очистки от нагара необходимо прокалить сковороду с крупной солью в течение полутора минут, затем протереть салфеткой (соль впитает остатки пищи и запахи)

- периодически смазывайте сковороду маслом

- хранить с сухом месте

## **ВАЖНО!**

- не замачивайте сковороду

- не мыть в посудомоечной машине

- при пригорании пищи, использовать жесткую губку

- кислые продукты (томаты, лимон, белое вино и прочее) могут повредить пропитку – появятся светлые пятна. При этом необходимо повторить прокаливание с добавлением масла

- если в процессе приготовления на плите появились следы воска, протрите его пока плита еще теплая сухой салфеткой



# POLSKI

## **Hartowanie: przygotowanie patelni**

Przed pierwszym użyciem patelni MINERAL B ELEMENT zaimpregnowanej pszczelim woskiem, należy dokładnie usunąć pozostałości wosku używając do tego ręcznika papierowego.

Oczyść patelnię bardzo gorącą wodą i osusz ją. Wlej na dno patelni olej ( ok. 1 mm) i podgrzewaj patelnię do pierwszego zadymienia. Następnie wylej olej i wytrzyj patelnię papierowym ręcznikiem.

Im więcej patelnia jest używana, tym jej właściwości stają się lepsze. Ciemnienie patelni jest naturalnym procesem - poprawiają się jej naturalne właściwości nonstick.

## **Użycie**

Podgrzej małą ilość tłuszczu na patelni, a kiedy patelnia jest dobrze rozgrzana podsmaż mięso z obu stron zanim zmniejszysz ogień w celu dokończenia smażenia. Nie zostawiaj nigdy potrawy na patelni po przygotowaniu posiłku.

## **Czyszczenie po każdym użyciu**

1. Umyj patelnię bardzo gorącą wodą z pomocą gąbki. Wytrzyj do sucha.

2. Dla idealnego oczyszczenia patelni: podgrzewaj na bardzo gorącej patelni sól kuchenną przez około 1,5 minuty, a następnie usuń ją papierowym ręcznikiem. Sól pomaga pozbyć się przywarłych do patelni resztek potrawy, a także zapachów z wcześniejszego smażenia.

3. Natłuść patelnię olejem i odłóż w suche miejsce.

## **Uwaga!**

Nigdy nie namaczaj patelni. Jeśli są na niej resztki potrawy użyj niezbyt ostrej gąbeczki. Nigdy nie myj patelni w zmywarce. Gotowanie potraw zawierających kwasy - pomidory, białe wino, cytrynę mogą spowodować występowanie na powierzchni patelni białych plam.

Jeśli to nastąpi należy ponownie powtórzyć czynność jak przed pierwszym użyciem patelni.

Jeśli w trakcie używania patelni pojawią się ponownie ślady pszczelego wosku, należy je usunąć papierowym ręcznikiem w momencie gdy powierzchnia patelni jest gorąca.

# SUOMI

## **HIILITERÄSPANNU Ennen ensimmäistä käyttöä – rasvanpolttokäsittely**

Huuhtele pannu kuumalla vedellä ja kuivaa sen jälkeen talouspaperilla. MINERAL B ELEMENT® pannun mehiläisvahapeite poistetaan. Pannuun jää kuitenkin tämän jälkeen ohut vahakerros joka edistää non-stick pinnan syntymistä.

Öljyä pannu (n. 1 mm) ja kuumenna kunnes öljy alkaa savuta kevyesti. Kaada öljy pois ja kuivaa talouspaperilla. Pannun paistotulos paranee sen käytön myötä. Mitä mustemmaksi patinoitunut pannu on, sitä vähemmän ruoka tarttuu siihen kiinni.

### **Käyttö**

Kuumenna pannussa pieni määrä rasvaa. Ruskista ruokaa kuumassa pannussa noin 45 s. kummaltakin puolelta, alenna sitten lämpöä ja paista loppuun. Älä anna ruoka-aineiden seistä pannussa.

### **Puhdistaminen**

1) Jotta pannu säilyttää ominaisuutensa ja sen hapettumiselta vältytään, pese pannu mahd. pian kuumalla vedellä. Kuivaa talouspaperilla.

2) Voitele kevyesti öljyllä (erit. uudet pannut) ja säilytä kuivassa paikassa.

3) Pannun puhdistaminen aika ajoin: kuumenna suolaa pannussa 1,5 min kuumalla levyllä, hankaa, ja pyyhi lopuksi talouspaperilla. Suolalla kuuraaminen poistaa aiempien keitosten jäänteet ja hajut.

### **Varoitus!**

Älä laita tyhjää pannua kylmänä induktiolevyn kuumimmalle asteelle, vaan lämmitä asteittain.

Älä jätä pannua likoamaan veteen, vaan pese tarttunut ruoka karhunkielellä tai kovalla harjalla. Älä pese astianpesukoneessa. Huonoissa olosuhteissa pannu voi ruostua: ruosteen saa harjattua pois karkealla harjalla. Happamien ruoka-aineiden (tomaatit, valkoviini, sitruuna) paistaminen pannulla voi heikentää pannun patinaa (valkoisten tahrojen ilmestyminen). Jos ongelmia ilmenee, voit suorittaa pannun rasvanpolton uudelleen.

Jos keittolevyllä jää mehiläisvahan jälkiä uuden MINERAL B ELEMENT® pannun käytöstä, poista ne talouspaperilla levyn ollessa lämmin.

# SVENSKA

## **Instekning: innan man använder pannan första gången**

Diska pannan i hett vatten. MINERAL B ELEMENT® är behandlad med bivax. Överflödigt vax skall diskas av före användning.

Torka därefter pannan torr och håll i matolja – ca en mm – i pannan och hetta upp på medelvärme.

Låt oljan svalna och torka därefter bort överskottsolja med hushållspapper.

Ju mer pannan används desto bättre blir den. Pannan blir mörkare och mörkare ju längre den används och får genom detta bättre släpp-lättegenskaper.

## **Användning**

Värm upp pannan med olja eller smör. När pannan blivit het, tillsätt maten och stek på var sida. Sänk gradvis värme mot slutet av stekningen.

## **Skötsel**

1) För att pannan skall bevara sina egenskaper skall den diskas med hett vatten utan diskmedel. Torka pannan därefter med hushållspapper. Diskas den med diskmedel skall den efteråt oljas in enligt punkt 3 nedan.

2) Ibland bör man rengöra pannan grundligt genom att gradvis värma upp grovt salt i pannan till stark värme i 1½ minut. Därefter torkas med hushållspapper. Saltet "neutraliserar" pannan och tar bort lukt.

3) Olja in pannan med matolja och förvara den torrt.

## **Var uppmärksam på detta!**

Låt inte pannan ligga länge i vatten. Sitter matrester fast, skrubba bort dem med stålull eller liknande och lite diskmedel. Olja in pannan efteråt. Undvik att diska pannan i diskmaskin.

Stekning av syrlig mat såsom tomater, vittvin, citron o. dyl. kan ge upphov till ljusa fläckar på pannans stekyta. Om det sker, gör en ny "instekning" av pannan.

Om det kommer fläckar av bivax på spisen efter bruk av MINERAL B ELEMENT® avlägsnas de med hushållspapper medan spisplattan är varm.

# PORTUGUÊS

## **Antes da primeira utilização:**

Lavar o utensílio em água muito quente com uma esponja. Para o MINERAL B ELEMENT® com acabamento em cera de abelha, esfregar bem a frigideira para retirar o excedente de cera. Ficará uma fina película de cera que facilita o pré-tratamento. De seguida limpar com cuidado a frigideira com papel absorvente.

## **Pré-tratamento: preparação da frigideira**

Verter óleo no fundo da frigideira (cerca de 1 mm) e aquecer. Quando o óleo começar ligeiramente a deitar fumo, esvaziá-lo com cautela para um recipiente e limpar a frigideira com papel absorvente. Quanto mais a frigideira for utilizada, melhor é a cozedura. Quanto mais preta estiver, menos ela agarra.

## **Utilização**

Aquecer a frigideira com pouca gordura, quando a frigideira estiver bem quente, cozinhar os alimentos cerca de 45 segundos de cada lado e, de seguida, reduzir a fonte de calor para terminar a cozedura. Não deixar os alimentos na frigideira.

## **Manutenção após a utilização**

1) Para conservar as suas propriedades e evitar a oxidação, refrescar a frigideira com água fria e, de seguida, lavá-la com água quente e uma esponja. Limpar imediatamente com um pano ou papel absorvente

2) Para purificar a frigideira de vez em quando: aquecer sal grosso na frigideira durante 1 min 30 em lume forte, limpando de seguida com um papel absorvente. O sal grosso vai eliminar os resíduos e odores de cozeduras anteriores.

3) Lubrificar e armazenar protegido da humidade.

## **Atenção!**

Não deixar mergulhar em líquido. Se os alimentos agarrarem, utilizar uma esponja que raspe. Não colocar na máquina de lavar louça. Se for mal utilizada, a frigideira pode oxidar, sendo suficiente neste caso retirar a oxidação com uma escova dura. Pode alterar o pré-tratamento (aparecimento de manchas brancas); se isso ocorrer, é suficiente fazer de novo o pré-tratamento à frigideira.

Se aparecerem vestígios de cera de abelha na sua placa aquando da utilização da MINERAL B ELEMENT®, retire-os com papel absorvente quando a placa estiver quente.

# УКРАЇНЬКА

## **Підготовка сковороди до використання:**

налийте в сковороду приблизно 1мм олії, щоб вона тільки накрила денце та нагрівайте сковороду до утворення димку. Потім вилийте олію та витріть сковороду абсорбуючою серветкою. Чим частіше сковорода використовується, тим краще вона працює. Чим темніше поверхня сковороди, тим краще її антипригарні властивості.

## **Використання:**

розігрійте в сковороді невелику кількість жиру. Коли сковорода достатньо нагріється, покладіть в неї продукти та обжарюйте приблизно по 45 сек. з кожної сторони. Потім зменшіть вогонь та завершіть приготування.

Не залишайте готову їжу в сковороді.

## **Догляд після кожного використання:**

1) Мийте сковороду вручну в дуже гарячій воді. Зразу ж протирайте насухо.

2) Періодично очищуйте сковороду: нагрівайте в ній крупну сіль на сильному вогні на протязі 1 хв. 30 сек., потім протріть абсорбуючою серветкою. Сіль видалить залишки їжі та запахи від попереднього приготування.

3) Змажте сковороду олією. Зберігайте в сухому місці.

## **Увага!**

Не замочуйте сковороду. При пригорянні їжі використовуйте жорстку губку. Ніколи не мийте сковороду в посудомийній машині. Якщо не дотримуватися цих вимог, сковорода може поіржавіти. Просто потріть її жорсткою щіткою, щоб видалити іржу.

Кислі продукти, такі, як помідори, біле вино, лимон та ін. можуть змінити колір поверхні (з'являться білі плями). Якщо це відбудеться, сковороду треба знову прожарити із олією. Якщо при приготуванні на сковороді MINERAL В ELEMENT® на вашій плиті з'явилися сліди воску, витріть їх абсорбуючою серветкою, поки плита ще гаряча.

ご使用になる前に:

フライパンの内面と外面全体に塗ってある蜜蝋を高温の湯でよく洗い流したあと、残っている蝋と水分を吸水性の高い紙ナプキンでよく拭き取ります。

(注)高温の湯で洗う際にはやけどにご注意下さい。

油ならし:

油をフライパンの底面に約1mmほど注ぎ、少し煙が立つくらいまでフライパンを加熱し、熱した油を別のフライパン等に移した後ペーパータオルで拭き取ります。本製品は使い込めば込むほど馴染みがよくなり、色が濃くなればなるほど自然と焦げ付きにくくなる特長があります。

(注)加熱している最中は火元から離れないように充分ご注意ください。煙が立ち始めたら、ただちに火を消してください。またペーパータオルで拭き取る際にはやけどにご注意下さい。

ご使用方法:

フライパンに少量の油を注ぎ中火で充分熱したら食材を加え、食材の両面を軽く焼いたのち火力を弱めます。調理後は、食材をフライパンに残したままにしないようご注意ください。

洗浄について:

1) 高温の湯とスポンジを使ってフライパンを洗い、よく乾かします。(やけどにご注意下さい)

2) 時折、フライパンの底面を軽く覆うくらいの量の塩を振り入れ、約1分半ヘラなどですばやく塩を熱したあと、紙ナプキンで拭き取って下さい。塩の成分が食材の残留蓄積物と臭いの抑制に役立ちます。

3) 洗浄後は新たに少量の食用油を表面に薄く塗り、風通しのよい湿気の少ない場所に保管下さい。

ご注意:

- ・フライパンを水に浸けたままにしないでください。
- ・食材が付着してしまった場合スポンジでこすり洗いして下さい。決して食洗機にはかけないで下さい。
- ・使用方法やお手入れを誤ったり、ご使用にならない期間が長期に渡ると錆びが付いてしまうことがあります。その際は硬めのブラシで錆を取り除いてください。
- ・酸味の強い食材(トマトや白ワイン、レモンなど)は、調理後白い染みが付くなどして、その後の調理の味付けが変わってしまうことがあります。その際には油ならしを再度行ってください。
- ・フライパンを使用した際に、熱源上に蜜蝋の残留が残っている場合は、まだ熱源が熱いうちに吸水性のあるペーパーナプキンでやけどに注意し蜜蝋を拭き取ってください。

**开锅准备：**在锅内倒入约1mm的食用油，加热锅身。至有轻微油烟冒出后，将锅内的油倒出，用厨房用纸将锅底擦干。锅用的越久，食物越不粘。锅内部颜色越深越黑，烹调过程中食物越不粘。

**使用说明：**使用时，倒入少许食用油，待锅烧热时，放入食材，大约45秒后翻炒一次，然后改为小火烹调。不可将食物长时间留在锅内。

### **使用保养：**

1. 为了让铁锅长久保持良好性能并预防生锈，在每次使用之后，先用冷水冷却，然后用热水和海绵布清洗。清洗完后，立即用纸巾或布擦洗干净。

2. 深度清洁铁锅：把粗盐倒入锅内，大火加热1分半左右，然后用厨房用纸擦拭。粗盐可以去掉烹饪中留下的残留物并消除异味。

3. 在锅上抹一层薄薄的油，然后放置在干燥的地方保存。

### **请注意！**

不要长时间将锅放在水里。如果有食物粘壁，用带摩擦力的海绵布擦洗。不可放在洗碗机里。如果使用不当，铁锅会生锈；在这种情况下，用粗硬的刷子把铁锈去除即可。烹饪酸性食物，如西红柿，白葡萄酒，柠檬等会影响养锅效果(出现白色斑点)，出现这种情况，只要再重新养锅即可。

如果在电磁炉上有蜂蜡痕迹，用厨房用纸擦拭即可(电磁炉是热的情况下)。

**FLASH**



**DE BUYER INDUSTRIES** - 25, FAYMONT  
88340 LE VAL D'AJOL - FRANCE  
Tel: +33 (0)3 29 30 66 12  
info@debuyer.com - www.debuyer.com

QET10.060