

# PRIMA MATERA

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

### **Prima Matera combine tradition et innovation.**

C'est la seule gamme au monde réalisée à partir d'une matière colaminée de 90 % de cuivre et 10 % d'inox 18/10 compatible induction. Une parfaite transmission de la chaleur et la garantie d'une température constante en font le matériau d'exception en cuisine. Le cuivre de cet ustensile est poli à la main dans le respect d'un savoir-faire ancestral. Gage de robustesse, ses montures en fonte d'inox ou d'acier sont solidement fixées par des rivets.

### **En 2010**

de Buyer a imaginé pour les Chefs la première gamme de cuivre massif au monde compatible induction. Une révolution technologique pour ce matériau emblématique de la gastronomie française. De l'emboutissage au polissage manuel traditionnel, en passant par l'ébavurage, la fabrication des cuivres nécessite plus de 18 étapes qui en font des pièces uniques.

### **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 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 précaution après des cuissons longues ou un passage au four (risques de brûlures). L'extérieur cuivre se patine au contact de la chaleur, pour lui redonner son éclat d'origine, utiliser une pâte à polir spéciale cuivre ref 4200.01N. Ne jamais utiliser d'éponge abrasive. L'intérieur inox s'entretient à l'éponge et à l'eau chaude savonneuse. Passage au lave-vaisselle non conseillé. Risque d'oxydation des montures en fonte d'acier.

## ENGLISH

### **Prima Matera combines tradition and innovation**

It is the only range in the world made from a colaminated material, composed of 90 % copper and 10 % stainless steel, to produce a base which is compatible with induction hobs. Perfect heat conduction and the guarantee of a constant temperature make this an exceptional material for cookware. The copper is hand-polished in accordance with ancestral know-how. Its cast stainless steel or cast steel handles are firmly fixed by rivets, a guarantee of durability.

### **In 2010.**

De Buyer designed for Chefs, the first range of copper cookware in the world which is compatible with induction. A traditional material in French haute cuisine, it has undergone a technological revolution. From the stamping at from traditional manual polishing to deburring, the manufacture of copper requires more than 18 steps that make them unique pieces.

### **Use and care instructions**

Before using your cookware for the first time, wash it with hot soapy water, rinse thoroughly and carefully dry. Suitable for use on any hob. Suitable for use in a conventional oven.

Adapt the size of the ring to the diameter of the base of the cookware.

Recommendations for preserving the durability of your utensil with induction :

- gradually increase the temperature
- avoid using the booster function
- do not overheat when empty

Handle with care after long cooking times or use in the oven (risk of burning). The copper outer will develop a patina in contact with heat. To restore its original sheen, use a special copper polishing paste ref 4200.01N. Never use a sponge scourer. Wash the stainless steel inner with a sponge and hot soapy water. Washing in the dishwasher is not recommended.

The cast iron handle may rust.

## DEUTSCH

### **Prima Matera verbindet Tradition und Innovation**

Die einzige Serie der Welt, die aus einem induktionsgeeigneten Material gefertigt wird, das aus 90% Kupfer und 10% Edelstahl 18/10 zusammengewalzt wird. Dank der perfekten Übertragung der Hitze und der Garantie einer konstanten Temperatur handelt es sich um ein hervorragendes Material zum Kochen. Gemäß der über viele Generationen weitergegebenen Fertigkeiten wird das Kupfer von Hand poliert. Sowohl Griffe als auch Stiele sind mit Nieten sicher befestigt.

### **Vor mehr als zehn Jahren ...**

entwickelte de Buyer die erste induktionsgeeignete Kupferserie der Welt für Köche. Eine technische Revolution für dieses in der französischen Gastronomie traditionsreiche Material. Dieses einzigartige Produkt ist das Ergebnis von 18 Fertigungsschritten in den französischen Vogesen.

### **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. Die Außenseite von Kupfer bildet bei Kontakt mit Hitze eine Patina.

Um den ursprünglichen Glanz wiederherzustellen, verwenden Sie eine spezielle Kupferpolierpaste (ref 4200.01N). Verwenden Sie niemals einen Scheuerschwamm. Die Innenseite aus Edelstahl kann mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser gepflegt werden. Spülmaschinenfest nicht empfohlen. Oxidationsrisiko bei Fassungen aus Gusseisen.

## ITALIANO

### **Prima Matera combina tradizione e innovazione**

E' l'unica gamma al mondo realizzata partendo da un multistrato composto per il 90% di rame e 10% Di acciaio 18/10 compatibile con induzione. Una perfetta trasmissione del calore e la garanzia di una temperatura costante, ne fanno il materiale per antonomasia in cucina. Il rame di questa collezione è pulimentato a mano nel rispetto di una tradizione ancestrale. Garanzia di robustezza, i suoi manici in ghisa o acciaio sono rivettati.

### **Nel 2010**

de Buyer ha immaginato per gli Chef la prima collezione di rame al mondo, compatibile con l'induzione. Una rivoluzione tecnologica per questo materiale emblematico nella gastronomia francese. Dallo stampo alla pulimentazione manuale, passando per l'eliminazione delle bave, la produzione delle pentole e padelle in rame richiede oltre 18 passaggi che rendono il pezzo unico.

### **Informazioni per uso e manutenzione**

Prima di utilizzarlo la prima volta, lavare il prodotto con acqua calda e detersivo, sciacquare bene e asciugare accuratamente. Utilizzabile su tutte le fonti di calore. Compatibile con forno elettrico. Adattare le dimensioni della fonte di calore al diametro della pentola. Raccomandazioni specifiche per uso su induzione al fine di preservare la longevità del prodotto :

- aumentare la temperatura progressivamente
- evitare l'utilizzo del booster
- non surriscaldare a vuoto

Maneggiare con cautela in seguito a lunghe cotture o passaggio in forno (rischio di scottature). L'esterno in rame, al contatto con il calore, tende a opacizzarsi, per ridare la brillantezza originale, utilizzare la pasta per pulimentare specifica per rame, art. 4200.01N. Non utilizzare mai spugne abrasive. L'interno in acciaio si pulisce con spugna, acqua calda e detersivo a mano. Il lavaggio in lavastoviglie è sconsigliato. Rischio di ossidazione dei manici in ghisa.

## ESPAÑOL

### **Prima Matera combina tradición e innovación**

Es la única gama en el mundo fabricada con un material colaminado de 90 % de cobre y 10 % de acero inoxidable 18/10 compatible con inducción. La perfecta transmisión del calor y la garantía de una temperatura constante lo convierten en el material excepcional en la cocina. El cobre de este utensilio se pule a mano respetando el saber hacer ancestral. Como garantía de robustez, sus monturas de fundición de acero o de acero inoxidable están firmemente fijados mediante remaches.

### **En 2010**

de Buyer ha diseñado para los Chefs la primera gama de cobre sólido del mundo compatible con inducción. Una revolución tecnológica para este material emblemático de la gastronomía francesa. Desde el estampado hasta el pulido manual tradicional, pasando por el desbarbado, la fabricación de instrumentos de metal requiere más de 18 pasos que los convierten en piezas únicas.

### **Instrucciones de uso y mantenimiento**

Antes del primer uso, lave su utensilio con agua jabonosa caliente, enjuáguelo bien y séquelo con cuidado. Uso en todo tipo de fuegos. Va al horno tradicional. Adaptar el tamaño del fuego al diámetro del fondo del utensilio. Recomendaciones específicas de inducción para preservar la longevidad de sus utensilios de cocina:

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

Manipular con cuidado después de una cocción u horneado prolongados (riesgo de quemaduras). El exterior de cobre adquiere una pátina al contacto con el calor. Para devolverle su brillo original, utilice una pasta especial para pulir cobre ref 4200.01N. Nunca use una esponja abrasiva. El interior de acero inoxidable debe limpiarse con una esponja y agua jabonosa caliente. Lavavajillas no recomendado. Riesgo de oxidación de los marcos de hierro fundido.

## NEDERLANDS

### **Prima Matera combineert traditie en innovatie**

Het is het enige gamma ter wereld dat uitgevoerd is in een gelamineerde materie die bestaat uit 90 % koper en 10 % inox 18/10 en geschikt is voor inductie. Een perfecte warmtetransmissie en een gewaarborgde constante temperatuur maken van dit materiaal het materiaal bij uitstek voor de keuken. Het koper van deze pan is met de hand gepolijst met respect van een eeuwenoude know-how. Haar robuuste handvaten in gietinox of -staal zijn stevig bevestigd door middel van klinknagels.

### **In 2010**

de Buyer heeft voor de keukenchefs het eerste gamma keukengerei ter wereld in massief koper ontwikkeld dat geschikt is voor inductie. Een technologische revolutie voor dit materiaal dat emblematisch is voor de Franse gastronomie. Het fabricageproces van koper, van het persen via het ontbramen tot het traditioneel handmatig polijsten, omvat meer dan 18 etappes, die er unieke stukken van maken.

### **Gebruiksaanwijzing en onderhoud**

Was uw pan met warm water en zeep vóór het eerste gebruik. Spoel overvloedig en droog zorgvuldig af. Gebruik op alle warmtebronnen. Geschikt voor traditionele oven.

Pas de grootte van de warmtebron aan volgens de diameter van de pan.

Specifieke aanbevelingen voor inductie om de lange levensduur van uw pan te vrijwaren :

- de temperatuur progressief verhogen
- het gebruik van de booster vermijden
- niet leeg verhitten

Manipuleer voorzichtig na lange baktijden of gebruik in de oven (risico op verbranden).

De koperen buitenkant patineert bij contact met warmte. Om uw pan haar oorspronkelijke glans terug te geven, gebruik een speciale polijstpasta voor koper (ref. 4200.01N). Nooit een schuurspons gebruiken. Het onderhoud van de inox binnenkant kan gebeuren met een sponsje en warm water met zeep.

Gebruik in de vaatwasmachine wordt afgeraden wegens het risico op oxidatie van de gietstalen handvaten.

## DANSK

### **Prima Matera kombinerer tradition og innovation**

Det er den eneste serie i verden, der er fremstillet af et materiale, der består af 90 % kobber og 10 % rustfrit stål 18/10, som er kompatibelt med induktion. Perfekt varmetransmission og garanti for en konstant temperatur gør materialet unikt til madlavning. Kobberet på denne vare er håndpoleret i overensstemmelse med håndarbejde gennem generationer. De støbte beslag i rustfrit stål eller jern er solidt fastgjort med nitter for at sikre robusthed.

### **Anno 2010**

de Buyer har designet verdens første induktionskompatible pande- og grydesortiment i massivt kobber til professionelle kokke. En teknologisk revolution for dette materiale - og symbolsk for den franske gastronomi. Fra udstandsning til traditionel manuel polering og afgratning kræver fremstillingen af kobber mere end 18 trin, som gør dem til unikke dele.

### **Information om brug og vedligeholdelse**

Før første brug skal du vaske dit redskab i varmt sæbevand; skyl derefter grundigt og tør det. Kan bruges til alle typer opvarmning, også i ovnen.

Brug den korrekte diameter varmeplade til grydens eller pandens bund diameter.

Specifikke induktionsanbefalinger for at bevare levetiden for dit produkt:

- temperaturen øges gradvist
- undgå at bruge boosterfunktionen
- produktet må ikke overophedes, når det er tomt

Vær forsigtig efter lang tids tilberedning eller i ovnen (risiko for forbrændinger).

Kobberets yderside udvikler en patina ved kontakt med varme. For at genoprette den oprindelige glans skal du bruge en speciel kobberpoleringspasta, De Buyer art.nr 4200.01N. Brug aldrig en skuresvamp. Det rustfrie stålinteriør kan rengøres med en svamp og varmt sæbevand. Må ikke kommes i opvaskemaskinen.

Risiko for oxidation af støbejerns håndtag.



## ΕΛΛΗΝΙΚΗ

### **Το Prima Matera συνδυάζει παράδοση και καινοτομία.**

Είναι η μόνη γκάμα στον κόσμο που κατασκευάζεται από υλικό έλασης, 90% χαλκός και 10% ανοξείδωτο ατσάλι 18/10, συμβατό με την επαγωγή. Η τέλεια μετάδοση της θερμότητας και η εγγύηση σταθερής θερμότητας το καθιστούν εξαιρετικό υλικό για την κουζίνα. Ο χαλκός αυτού του σκεύους γυαλίζεται με το χέρι σύμφωνα με μια προγονική τεχνογνωσία. Εγγύηση στιβαρότητας, τα χυτά πλαίσια από χυτό ανοξείδωτο ατσάλι ή ατσάλι στερεώνονται γερά με πριτσίνια.

### **Το 2010**

η de Buyer φαντάστηκε, για λογαριασμό των σεφ, την πρώτη γκάμα από συμπαγές χαλκό στον κόσμο που είναι συμβατή με την επαγωγή. Μία τεχνολογική επανάσταση για αυτό το εμβληματικό υλικό της γαλλικής γαστρονομίας. Από τη χάραξη έως το παραδοσιακό γυάλισμα στο χέρι, και την αφαίρεση των τσαπακιών, η κατασκευή απαιτεί περισσότερα από 18 βήματα που δημιουργούν μοναδικά κομμάτια.

### **Οδηγίες χρήσης και συντήρησης**

Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε το σκεύος σας με ζεστό σαπουνόνερο, ξεπλύνετε με άφθονο νερό και σκουπίστε το προσεκτικά. Χρήση σε κάθε τύπο εστίας. Κατάλληλο για χρήση σε παραδοσιακό φούρνο. Προσαρμόστε το μέγεθος της εστίας στη διάμετρο του πυθμένα του σκεύους. Ειδικές συστάσεις για την επαγωγή, για τη διατήρηση της διάρκειας ζωής του σκεύους σας:

- αυξήστε σταδιακά τη θερμοκρασία
- αποφύγετε τη χρήση του booster (ενισχυτής)
- μην υπερθερμαίνετε το σκεύος εάν είναι άδειο

Προσοχή στον χειρισμό μετά από μακράς διάρκειας μαγείρεμα ή ψήσιμο στον φούρνο (κίνδυνοι εγκαυμάτων). Ο εξωτερικός χαλκός οξειδώνεται κατά την επαφή με τη θερμότητα προσδίδοντας την αρχική λάμψη του, χρησιμοποιήστε ειδική πάστα γυαλίσματος αναφ. 4200.01N.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τραχύ σφουγγάρι. Το εσωτερικό ανοξείδωτο ατσάλι συντηρείται με σφουγγάρι και ζεστό σαπουνόνερο. Δεν συστήνεται το πλύσιμο σε πλυντήριο πιάτων. Κίνδυνος οξείδωσης των πλαισίων από χυτό ατσάλι.

## POLSKI

### **Prima Matera to połączenie tradycji i innowacji.**

To unikalna gama wykonana z laminowanego materiału składającego się w 90% z miedzi i w 10% ze stali nierdzewnej 18/10. Jest odpowiednia do kuchenek indukcyjnych. Doskonałe przewodzenie ciepła i utrzymywanie stałej temperatury sprawiają, że ten wyjątkowy materiał doskonale sprawdza się w kuchni. Miedziane części naczyń zostały ręcznie wypolerowane zgodnie ze sztuką rzemiosła naszych przodków. Konstrukcja odlana ze stali nierdzewnej lub stali, solidnie mocowana nitami, to gwarancja trwałości.

### **W roku 2010**

firma de Buyer zaprojektowała pierwszą na świecie gamę naczyń z miedzi, która była odpowiednia do kuchenek indukcyjnych. Była to prawdziwa rewolucja technologiczna dla tego materiału, tak emblematycznego dla kuchni francuskiej. Wytwarzanie miedzianych naczyń obejmuje ponad 18 etapów, począwszy od tłoczenia, aż po tradycyjne ręczne polerowanie. Sprawia to, że każdy egzemplarz jest wyjątkowy.

### **Instrukcja użytkowania i konserwacji**

Przed pierwszym użyciem umyć naczynie w gorącej wodzie z mydłem, wypłukać dużą ilością wody i dokładnie wysuszyć. Możliwość stosowania ze wszystkimi rodzajami kuchenek. Odpowiednia do tradycyjnego piekarnika. Dostosować średnicę podstawy naczynia do średnicy palnika. Specyficzne zalecenia dotyczące indukcji w celu zachowania trwałości naczyń kuchennych:

- zwiększać temperaturę stopniowo,
- unikać używania funkcji booster,
- nie podgrzewać pustego naczynia.

Po długim czasie gotowania lub po włożeniu do piekarnika należy obchodzić się z produktem ostrożnie (niebezpieczeństwo poparzenia). Miedziana powierzchnia zewnętrzna pokrywa się patyną pod wpływem ciepła. Aby przywrócić jej pierwotny połysk, należy użyć specjalnej pasty do polerowania miedzi, nr ref. 4200.01N.

Nigdy nie stosować gąbek do szorowania. Wnętrze ze stali nierdzewnej należy konserwować przy użyciu gąbki i gorącej wody z mydłem. Mycie w zmywarce nie jest zalecane. Stwarza to ryzyko utleniania żeliwnych części.

## SVENSKA

### **Prima Matera kombinerar tradition och innovation**

Det är den enda serien i världen som är tillverkad av ett material till 90 % bestående av koppar och 10 % induktionskompatibelt stål (18/10). En perfekt spridning av värmen en garanterat konstant temperatur utgör ett exceptionellt material i köket. Redskapets koppar är handpolerat med respekt för färdigheter som går generationer tillbaka. Dess handtag i rostfritt stål är fäst med nitar i pannan. Garanterad slitstyrka.

### **År 2010**

Med mästerkocken i åtanke har de Buyer har tagit fram världens första serie i massiv koppar som är kompatibel med induktionshäll. Det är en teknologisk revolution detta material som är emblematiskt för det franska köket. Pressning, traditionell handpolering och gradning utgör tre av de sammanlagt 18 leden som krävs för att tillverka dessa unika kopparhantverk.

### **Anvisningar för användning och underhåll**

Innan ni använder den för första gången: diska redskapet med tvål, skölj och torka noggrant. Det kan användas på alla värmekällor och klarar att vara i hushållsugn. Anpassa lågan till pannans diameter. Följande råd gäller för användning på induktionshäll i syfte att förlänga livslängden:

- Höj temperaturen gravis
- Undvik booster-funktionen
- Överhetta inte en tom panna

Hantera med varsamhet efter en lång stekning eller efter att ha varit i ugn på grund av risk för att bränna sig. Koppars utsida får en oxidbeläggning vid kontakt med hetta. Använd de Buyers särskilda poleringskräm för koppar (artikelnummer: 4200.01N) för att återskapa dess ursprungliga glans. Använd aldrig en grov tvättsvamp.

Insidan underhålls med svamp, tvål och vatten. Maskindisk avråds. Risk för oxidering vid stålmonteringarna föreligger.

## SUOMI

### **Prima Matera yhdistää perinteet ja innovaatiot**

Se on ainoa sarja maailmassa, joka on valmistettu materiaalien yhdistelmästä, jossa on 90 % kuparia ja 10 % induktioyhteensopivaa 18/10 ruostumatonta terästä. Materiaali on täydellinen keittiötyöskentelyssä: lämmönsiirto toimii täydellisesti ja lämpötila pysyy takuuvarmasti tasaisena. Keittoastioiden kupari kiillotetaan käsityönä perinteisiä menetelmiä kunnioittaen. Kestävyyden varmistamiseksi keittoastioiden valuteräsovat, ruostumattomat teräsovat sekä messinkiosat on kiinnitetty tiukasti niiteillä.

### **Vuonna 2010**

de Buyer suunnitteli maailman ensimmäisen induktioliesille sopivan kupariastioiden sarjan keittiömestareita varten. Valmistusmenetelmää voidaan pitää suorastaan teknologisenä vallankumouksena ranskalaisen gastronomian keittoastioiden tunnusomaiselle valmistusmateriaalille. Uniikkien tuotteiden valmistusprosessi vaatii yli 18 työvaihetta metallin stanssaamisesta käsin tehtävään kiillotukseen ja purseenpoistoon.

### **Käyttö- ja hoito-ohjeet**

Pese keittoastiat ennen ensimmäistä käyttökertaa lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa. Sopii kaikille liesityypeille sekä tavalliseen uuniin.

Varmista, että keittoastian pohjan halkaisija vastaa käyttämäsi keittoalueen kokoa.

Jos käytät induktioliettä ja haluat keittoastiasi kestävän mahdollisimman pitkään :

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

Käsittele keittoastioita varovasti, jos niitä on käytetty pitkään yhtäjaksoisesti liedellä tai uunissa (palovamman vaara). Kuparinen ulkopinta patinoituu lämmön vaikutuksesta. Alkuperäinen kiilto palautuu erityisen kiillotuspastan avulla, de Buyerin tuotenumero 4200.01N. Älä koskaan puhdista hankaavalla sienellä. Ruostumattomasta teräksestä valmistettu sisäosa puhdistetaan kuumalla vedellä ja käsitiskiaineella.

Älä pese kuparisia astioita astianpesukoneessa. Valurautakahvat voivat ruostua.

## РУССКИЙ

### **Коллекция «Prima Matera» сочетает в себе традиции и инновации**

Единственная в мире серия сковород, выполненных из плакированного металла, состоящего на 90% из меди и на 10% из нержавеющей стали, и пригодная для использования на индукционных плитах. Превосходная теплопроводность и способность данного материала поддерживать постоянную температуру делают его незаменимым в приготовлении пищи. Медь ручной полировки придает сковороде особый винтажный дух. Ручки, выполненные из литой или нержавеющей стали, крепятся к корпусу на заклёпках, обеспечивая долговечность и надежность использования.

### **В 2010 году**

компания de Buyer выпустила для шеф-поваров первую в мире коллекцию медных сковород, которые могут быть использованы на индукционных варочных поверхностях. Это решение стало технологическим витком в развитии традиционного для французской кухни дизайна. Машинная штамповка, механическая зачистка металла и, наконец, ручная полировка – в процессе обработки медь проходит более 18 различных этапов прежде, чем стать уникальным предметом кухонной утвари.

### **Инструкция по эксплуатации и уходу**

Перед первым применением сковороду необходимо промыть теплой мыльной водой, тщательно прополоскать и аккуратно протереть. Подходит для любых источников нагрева, включая индукционные варочные поверхности и электрические духовые шкафы. Старайтесь использовать конфорки, размер которых соответствует диаметру дна сковороды. В целях сохранения долговечности при использовании на индукционных варочных поверхностях не рекомендуется:

- резко увеличивать температуру нагрева;
- использовать режим интенсивного нагрева;
- допускать чрезмерного нагрева пустой сковороды.

С осторожностью обращайтесь со сковородой после продолжительного приготовления пищи, либо использования в духовом шкафу (ввиду риска получить ожоги). Под воздействием тепла на медном покрытии может образовываться патина (естественный зеленовато-серый налет). Для восстановления первоначального блеска необходимо использовать специальную полировочную пасту (арт. 4200.01N). Запрещается использовать абразивные губки. Внутреннюю поверхность из нержавеющей стали рекомендуется мыть неабразивной губкой в тёплой мыльной воде. Не рекомендуется мыть в посудомоечной машине.

На стальных элементах возможно образование ржавчины.

## ČESKÁ

### **Prima Matera je sloučením tradice a inovace.**

Je to jediná řada na světě vyrobená ze společně laminovaného materiálu z 90 % mědi a 10 % nerezové oceli 18/10 kompatibilního s indukcí. Dokonalý přenos tepla a záruka stálé teploty z něj dělají výjimečný materiál v kuchyni. Měď tohoto nádobí je leštěna ručně podle know-how našich předků. Robustnost rámu z nerezové oceli je zaručena pevným připevněním nýty.

### **V roce 2010**

se de Buyer stala první společností na světě, která navrhla řadu pro šéfkuchaře z masivní mědi kompatibilní s indukcí. Technologická revoluce tohoto ikonického materiálu francouzské gastronomie. Od lisování po tradiční ruční leštění, včetně odstraňování otřepů, výroba měděných nástrojů vyžaduje více než 18 kroků, které z nich dělají jedinečné kusy.

### **Uživatelské pokyny a údržba**

Před prvním použitím umyjte nádobí horkou mýdlovou vodou, důkladně opláchněte a pečlivě osušte. Lze použít na všech typech sporáků. Lze použít v běžné troubě. Přizpůsobte velikost plotýnky průměru dna nádobí. Specifická doporučení týkající se indukce, která prodlouží životnost vašeho nádobí:

- postupné zvyšování teploty
- vyhněte se použití posilovače
- nepřehřívejte naprázdno

Po dlouhém vaření nebo pečení zacházejte opatrně (nebezpečí popálení). Měděný exteriér získá kontaktem s teplem patinu. Chcete-li nádobí navrátit původní lesk, použijte speciální měděnou leštící pastu ref. 4200.01N.

Nikdy nepoužívejte abrazivní houbu. Vnitřní část z nerezové oceli je třeba čistit houbou a horkou mýdlovou vodou. Nedoporučuje se mýt v myčce na nádobí. Nebezpečí oxidace litinových rámu.

## TÜRKÇE

### **Prima Matera gelenekseli ve inovasyonu birleştiriyor.**

İndüksiyonlu ocaklarla uyumlu bir taban üretmek için, %90 bakır ve %10 paslanmaz çelikten oluşan kolamine bir malzemedен yapılmıştır. Mükemmel ısı iletimi ve sabit sıcaklık garantisi, bu malzemeyi pişirme ürünleri için olağanüstü bir malzeme haline getirmektedir. Bakır, atalardan gelen bilgi birikimine uygun olarak elde cilalanır. Paslanmaz çelik döküm veya çelik döküm kulpları perçinlerle sıkıca sabitlenmiştir ve bu da dayanıklılığı garanti eder.

### **2010 yılında**

De Buyer, Şefler için indüksiyonla uyumlu bakır tencere serisini tasarladı. Fransız haute mutfağında geleneksel bir malzeme olan bakır, teknolojik bir devrim geçirmiştir. Bakırın üretimi, geleneksel elle parlatma işleminden damgalama işlemine kadar, onları benzersiz parçalar haline getiren 18'den fazla aşama gerektirir.

### **Kullanım ve bakım talimatları**

Ürününüzü ilk kullanımdan önce sıcak sabunlu suyla yıkayın, iyice durulayın ve dikkatlice kurulayın. Tüm ocaklarda kullanım için uygundur. Geleneksel bir fırında kullanım için uygundur.

Ocağın boyutunu tencere tabanının çapına göre ayarlayın.

İndüksiyon ocak kullanımında ürününüzün dayanıklılığını korumak için öneriler:

- Sıcaklığı kademeli olarak artırın
- Güçlendirici fonksiyonunu kullanmaktan kaçının
- Boşken aşırı ısıtmayın

Uzun süre pişirdikten veya fırında kullandıktan sonra dikkatli kullanın (yanma riski).

Bakır dış yüzeyi ısı ile temas ettiğinde zamanla renk değişimi oluşacaktır. Orijinal parlaklığını geri kazanmak için özel bir bakır parlatma macunu kullanın. Asla sünger ovucu kullanmayın. Paslanmaz çelik iç kısmı bir sünger ve sıcak sabunlu su ile yıkayın.

Bulaşık makinesinde yıkanması tavsiye edilmez. Dökme demir sap paslanabilir.

## 日本語

**プリマ・マテラコレクションは、伝統と最新技術を融合させて誕生しました。**

銅90%と18-10ステンレス10%を使用しIHコンロで調理できる、世界で唯一のコレクションです。完璧な熱伝導により、まんべんなく調理できるため、この上なく調理に適した素材です。銅の部分は、先人伝来の技術を守り、手作業によって磨かれています。ステンレスあるいは鉄鋳物の持ち手は、本体にリベット接合でしっかりと固定されているため、頑丈で長持ちします。

### 2010年

デバイヤーはシェフ向けに、純銅製かつIHコンロで調理できる世界初の調理道具を開発しました。そして、フランスのガストロノミーに欠かせないこの素材に、技術による革命を引き起こしたのです。型打ち鋳造から鋳ばり取り作業を経て、伝統的な手作業による研磨まで、銅製品には18もの工程があり、製品それぞれが個性を持っています。

### 使用とメンテナンス説明書

初初めてご使用になる前に、洗剤を入れた熱湯で洗い、よくすすいでから丁寧に拭いてください。すべての調理器に対応しております。従来のオーブンに入れて調理も可能です。調理道具の底部と加熱器具の直径が合うようにします。IH調理器使用時にあたって以下の推奨事項を守り、調理道具を長持ちさせましょう：

- 徐々に加熱するようにしてください。
- ブースター機能は使わないようにしましょう。
- 調理道具が空の状態加熱しないでください。

長時間調理した後や、オーブンでの調理後は、取り扱いにご注意ください。やけどの恐れがあります。外側の銅の表面は、熱により色がくすみませんが、銅専用のクリーニングペースト4200.01Nを使うことで、元の艶を取り戻すことができます。表面を研磨するスポンジは決して使わないでください。ステンレス製の内側は、洗剤を入れた熱湯とスポンジを使ってお手入れします。食洗器の使用はお勧めいたしません。

鉄鋳物の持ち手の部分は酸化する可能性があります。



## 臺灣國語

**Prima Matera銅鍋系列將傳統鍋具的精髓與現代創新融為一體。**

這是世界上獨一無二的銅鍋系列，它們由90%銅材和10%的18/10不銹鋼複合層壓材料製成，並與感應爐兼容。完美的導熱性和卓越的恆溫性令這款鍋具系列成為卓爾不凡的烹飪之寶。鍋具選用的銅材經過傳統工藝手工拋光。該系列鍋具是堅固耐用的保證，其不銹鋼鑄造或鑄鋼鍋柄由鉚釘牢固固定。

### 在2010年

de Buyer創意了世界上首款與感應爐兼容的主廚專用實心銅材鍋具系列。這是對法式美食的象徵性烹飪工具——鍋具的革新。從沖壓到傳統的手工拋光，其中包括去毛刺，銅鍋的製造需要超過18道工序，由此精心錘煉出無與倫比的非凡鍋具。

### 使用和保養說明

在第一次使用前，用清潔劑和熱水清洗鍋具，並用大量清水沖洗乾淨，然後仔細擦乾。本品適用於所有類型的爐灶。可用於傳統烤箱烹飪。請確保鍋的直徑與爐灶的尺寸相匹配。為了延長鍋的使用壽命，用感應爐烹飪時的特別建議：

- 逐漸升高火力
- 避免使用爆炒功能
- 請勿高火乾燒空鍋

在長時間烹飪後或用烤箱烹飪後，請小心謹慎觸碰鍋具（存在燒傷危險）。銅表面在接觸熱源後會產生銅綠，為恢復銅鍋的原有光澤，請使用專門的銅材拋光膏：參考編號4200.01N。切勿使用研磨海綿清潔本品。應用海綿和帶清潔劑的熱水清洗內部的不銹鋼材質。不建議在洗碗機中清洗本品。鑄鋼鍋柄有可能氧化。

## 官話

**Prima Matera铜锅系列将传统锅具的精髓与现代创新融为一体。**

这是世界上独一无二的铜锅系列，它们由90%铜材和10%的18/10不锈钢复合层压材料制成，并与电磁炉兼容。完美的导热性和卓越的恒温性令这款锅具系列成为卓尔不凡的烹饪之宝。锅具选用的铜材经过传统工艺手工抛光。该系列锅具是坚固耐用的保证，其不锈钢铸造或铸钢锅柄由铆钉牢固固定。

### 在2010年

de Buyer创意了世界上首款与电磁炉兼容的主厨专用实心铜材锅具系列。这是对法式美食的象征性烹饪工具——锅具的革新。从冲压到传统的手工抛光，其中包括去毛刺，铜锅的制造需要超过18道工序，由此精心锤炼出无与伦比的非凡锅具。

### 使用和保养说明

在第一次使用前，用清洁剂和热水清洗锅具，并用大量清水冲洗干净，然后仔细擦干。本品适用于所有类型的炉灶。可用于传统烤箱烹饪。请确保锅的直径与炉灶的尺寸相匹配。为了延长锅的使用寿命，用电磁炉烹饪时的特别建议：

- 逐渐升高火力
- 避免使用爆炒功能
- 请勿高火干烧空锅

在长时间烹饪后或用烤箱烹饪后，请小心谨慎触碰锅具（存在烧伤危险）。铜表面在接触热源后会产生铜绿，为恢复铜锅的原有光泽，请使用专门的铜材抛光膏：参考编号4200.01N。切勿使用研磨海绵清洁本品。应用海绵和带清洁剂的热水清洗内部的不锈钢材质。不建议在洗碗机中清洗本品。铸钢锅柄有可能氧化。