

La Lyonnaise

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

Pourquoi l'acier ?

Héritage de la Gastronomie française, l'ustensile en acier est emblématique de la cuisine de nos grands-mères. Indémoudable pour saisir, griller, dorer, il détient jalousement les secrets de la réaction de Maillard : une caramélisation en surface des sucres naturels des aliments et un moelleux à l'intérieur. Naturellement sans revêtement, inusable, se bonifiant avec le temps, il se transmet de génération en génération. La Lyonnaise est particulièrement légère et facile à manipuler. Sa coupe évasée et bombée, favorise la glisse des aliments. La queue courbée à la française est confortable et éloignée de la source de chaleur.

Pourquoi est-elle bleue ?

Pour accompagner de Buyer dans ses premières grandes exportations par bateau, cette gamme en tôle blanche bleuie grâce à un traitement thermique a été créée pour la protéger de l'oxydation.

Notice d'utilisation et d'entretien

Avant la première utilisation, laver votre ustensile à l'eau chaude savonneuse avec une éponge. Rincer abondamment et essuyer soigneusement.

Suivre les étapes de culottage suivantes :

- 1) Verser 1 mm d'huile sur le fond de la poêle
- 2) Chauffer et amener l'huile au point de fumée.
- 3) Couper le feu et laisser refroidir.
- 4) Retirer l'huile et essuyer la poêle avec un papier absorbant.
- 5) Faire à nouveau chauffer à sec 2 minutes. La poêle est parée pour la cuisson.

Utilisation sur tout type de feux sauf induction.

Précautions d'utilisation au four traditionnel :

- ne pas utiliser la fonction grill
- ne pas dépasser 200°C (Thermostat 7) pendant 10 minutes maximum (Flash Four)

Manipuler avec précaution après des cuissons longues ou un passage au four (risque de brûlures). Au fur et à mesure des utilisations, l'ustensile en acier se culotte : sa couleur va bleuir, noircir, cette réaction est naturelle. Ne pas laisser séjourner les aliments dans l'ustensile. Ne pas utiliser d'aliments acides (tomates, vin blanc, citron, ...) dans votre article de cuisson en acier.

Nettoyage : entretien à l'éponge et à l'eau chaude. Déglacer s'il y a des résidus attachés ou laisser tremper quelques minutes puis gratter. Ne passe pas au lave-vaisselle.

Entretien : ne pas stocker dans un endroit humide. Vous pouvez huiler légèrement la poêle : appliquer 1 ou 2 gouttes d'huile (ex : huile d'olive) sur un papier absorbant et frotter doucement la poêle, à l'intérieur comme à l'extérieur. Cela permet de créer une couche protectrice contre l'oxydation. Si le papier brûlit c'est normal : cela est dû au processus de culottage, cela ne signifie pas qu'un nouveau nettoyage est nécessaire.

ENGLISH

Why are we using steel ?

As traditional French cuisine favorites, steel frying pans have been used for generations. There's no better metal for searing, grilling and browning thanks to a process called the Maillard reaction: a reaction where surface sugars caramelize, while leaving the center soft. It is natural, uncoated, wear-free and improves over time. Steel pan that can be passed down from generation to generation. La Lyonnaise is particularly light and easy to handle. Her shape makes it easier to stir or toss the pan's contents. The Frenchstyle handle is comfy to hold and will keep your hand far enough away from the heat source.

Why is it blue ?

At the origin of de Buyer exportations, large quantities of this flagship products were exported by boat, this range of steel pans is blue due to a thermal treatment that naturally protects them from oxidation.

Use and care instructions

Before using your cookware for the first time, wash it with hot soapy water with a sponge.

Thoroughly rinse and carefully dry. Follow the following seasoning steps:

- 1) Pour 1 mm of oil on the bottom of the pan.
- 2) Heat oil to smoke point.
- 3) Turn off heat and allow to cool.
- 4) Remove oil and wipe pan with paper tissue.
- 5) Heat pan again for 2 minutes without oil. Your pan is ready to be used.

Suitable for use on any cooking surface, except induction.

Precautions for use in a conventional oven:

- do not use the broil function
- do not exceed 400°F for a maximum of 10 minutes

Handle with care after long cooking times or use in the oven (risk of burning). Use after use, steel cookware becomes discoloured: it turns bluish or blackens. This is a natural reaction. Do not leave food sitting in this cookware. Do not use acidic food (tomatoes, white wine, lemon etc.) in your steel cookware.

Clean up: wash with a sponge and hot water. Deglaze if residues are attached or let soak for a few minutes, then scrape. Not dishwasher safe.

Care: do not store in a damp place. You can lightly oil the pan: apply 1 or 2 drops of oil (olive oil for example) to absorbent paper and gently rubbing the pan, inside and out. This creates a protective layer against oxidation. Wipe with a cloth or absorbent paper.

It is normal for the paper to colour. This is due to the seasoning process and does not mean that another cleaning is necessary.

DEUTSCH

Warum verwenden wir Stahl ?

Als traditionelle französische Küche Favoriten, Stahl Bratpfannen werden seit Generationen verwendet. Es gibt kein besseres Metall zum Anbraten, Grillen und Bräunen dank eines Verfahrens namens Maillard-Reaktion: eine Reaktion, bei der Oberflächenzucker karamellisieren, während die Mitte weich bleibt. Es ist natürlich, unbeschichtet, verschleißfrei und verbessert sich mit der Zeit. Stahlpfanne, die von Generation zu Generation weitergegeben werden kann. La Lyonnaise ist besonders leicht und einfach zu handhaben. Ihre Form erleichtert das Umrühren oder Werfen des Pfanneninhalts. Der Griff im Frenchstyle liegt angenehm in der Hand und hält Ihre Hand weit genug von der Wärmequelle entfernt.

Warum ist es blau ?

Am Ursprung der de Buyer Exporte, große Mengen dieser Flaggschiff-Produkte wurden mit dem Boot exportiert, diese Reihe von Stahlpfannen ist blau aufgrund einer Wärmebehandlung, die natürlich schützt sie vor Oxidation.

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Vor der ersten Benutzung Ihr Kochgeschirr mit warmem Seifenwasser waschen. Gründlich spülen und sorgfältig abwischen. Geeignet für den Einsatz auf jedem Kochfeld außer Induktion.

Vorkehrungen bei der Verwendung im Backofen :

- nicht die Grillfunktion verwenden.
- 200°C (Stufe 7) maximal 10 Minuten lang nicht überschreiten (Kurzbacken).

Die Größe des Kochfelds an den Boden des Kochgeschirrs anpassen.

Nach längerem Verbleiben im Backofen vorsichtig handhaben (Verbrennungsgefahr). Im Laufe der Verwendung brennt sich das Stahlkochgeschirr allmählich ein : seine Farbe wird bläulich oder schwärzlich, das ist eine natürliche Reaktion. Keine Speisen im Kochgeschirr belassen. Nicht an einem feuchten Ort aufbewahren. Die Pfanne leicht einölen : 1 oder 2 Tropfen Öl auf saugfähiges Papier geben und die Pfanne innen und außen einreiben (z.B. mit Olivenöl). Damit kann man eine Schutzschicht gegen die Oxidation aufbauen. Mit einem Lappen oder mit saugfähigem Papier abtrocknen. Wenn das Papier bräunlich wird, ist das normal: dies ist auf den Einbrennprozess zurückzuführen, es bedeutet nicht, dass nochmaliges Reinigen erforderlich ist. Das Garen von säurehaltigen Zutaten (Tomaten, Weißwein, Zitrone usw.) kann zum Auftreten von oberflächlichen weißen Flecken führen. Pflege mit Schwamm und warmem Wasser. Mit Wasser ablöschen, falls Rückstände haftengeblieben sind, oder ein paar Minuten einweichen und dann abkratzen. Nicht für Geschirrspülmaschinen geeignet.

ITALIANO

Perchè il ferro ?

Eredità della gastronomia francese, la padella in ferro è un emblema della cucina delle nonne. Senza tempo, per saltare, grigliare, dorare, detiene gelosamente i segreti della reazione di Maillard : una caramellizzazione in superficie dei succhi naturali degli alimenti e morbidezza all'interno. Naturale senza rivestimenti, indistruttibile, migliora con il tempo, si trasmette di generazione in generazione. La Lyonnaise è particolarmente leggera e facile da maneggiare. Il manico curvo alla francese è confortevole e lontano dalla fonte calore.

Perchè è blu ?

Per agevolare de Buyer nelle primarie grandi esportazioni via mare, questa collezione in ferro viene brunita attraverso un trattamento termico creato per proteggerla dall'ossidazione.

Informazioni per uso e manutenzione

Al primo utilizzo, lavare il vostro utensile con acqua calda e sapone con una spugna non abrasiva. Sciacquare bene ed asciugare attentamente. Utilizzo su tutte le fonti di calore induzione esclusa. Precauzioni d'uso per il passaggio in forno:

- non usare la funzione grill
- non superare 200°C per più di 10 minuti

Adattare la misura della fonte di calore al fondo dell'utensile.

Maneggiare con attenzione in seguito a lunghe cotture o passaggio in forno (rischio di bruciature). In base all'utilizzo, il colore del fondo dell'utensile cambia, si annerisce, questa reazione è naturale. Non lasciare a lungo gli alimenti nella padella. Non conservare in luogo umido. Oleare regolarmente la padella : applicare 1 o 2 gocce d'olio su carta assorbente e spalmare sulla padella, sia all'interno che all'esterno (olio d'oliva consigliato) questo permette di creare una pellicola che protegge dall'ossidazione. Se la carta si scurisce è normale: questo è dovuto al processo naturale di annerimento, non significa sia necessario lavare la padella. La cottura di alimenti acidi (pomodoro, vino bianco, limone...) può provocare delle macchie chiare superficiali. Lavare con acqua calda e sapone. Deglassare nel caso siano presenti dei residui di cibo. Non lavare in lavastoviglie.

ESPAÑOL

¿Por qué acero?

Herencia de la gastronomía francesa, el utensilio de hierro es emblemático en la cocina de nuestras abuelas. Atemporal, para dorar, asar, dorar, guarda celosamente los secretos de la reacción de Maillard: una caramelización en la superficie de los jugos naturales de los alimentos y una suavidad en el interior. Naturalmente sin recubrimiento, indestructible, mejorando con el tiempo, se transmite de generación en generación. La Lyonnaise es particularmente ligera y fácil de manejar. El mango curvado a la francesa es cómodo y se aleja de la fuente de calor.

¿Por qué es azul?

Para acompañar a de Buyer en sus primeras grandes exportaciones en barco, se ha creado esta gama en chapa blanca pavonada por tratamiento térmico para protegerla de la oxidación.

Instrucciones de uso y mantenimiento

Antes del primer uso, lave su utensilio en agua jabonosa caliente con una esponja no abrasiva.

Enjuague bien y seque cuidadosamente. Uso en todo tipo de fuegos excepto inducción.

Precauciones de uso en el horno tradicional:

- no utilice la función grill
- no superar los 200°C (Termostato 7) durante un máximo de 10 minutos (Flash Four)

Adaptar el tamaño del fuego al diámetro del fondo del utensilio. Manipular con cuidado después de largos tiempos de cocción o después del horneado (riesgo de quemaduras).

A medida que se usa, el utensilio de hierro se vuelve oscuro: su color se volverá azul, negro, esta reacción es natural. No deje comida en el utensilio. No almacenar en un lugar húmedo. Engrase ligeramente la sartén: aplique 1 o 2 gotas de aceite en un papel y frote suavemente la sartén, por dentro y por fuera (con aceite de oliva, por ejemplo). Esto crea una capa protectora contra la oxidación. Si el papel se dora es normal: esto se debe al proceso de curado, no significa que sea necesaria una nueva limpieza, la cocción de alimentos ácidos (tomates, vino blanco, limón...) puede provocar la aparición de manchas blancas en la superficie. Limpiar con una esponja y agua caliente. Desglasar si hay residuos adheridos o dejar en remojo durante unos minutos y luego raspar. No apto para lavavajillas.

NEDERLANDS

Waarom staal ?

Als erfenis van de Franse gastronomie is de stalen pan een embleem voor de keukens van onze grootmoeders. Het is niet demodeerbaar, en om dicht te schroeien, te grillen en te bruinen, bewaart het angstvallig alle geheimen van de Maillardreactie: karamelisering aan het oppervlak van de natuurlijke sappen in voedingswaren en zacht vanbinnen. Het is geheel natuurlijk, zonder bekleding, onverslijtbaar, wordt alleen maar beter met de tijd en wordt overgedragen van generatie op generatie. De Lyonnaise is bijzonder licht en gemakkelijk hanteerbaar. De gebogen steel, Franse stijl, is comfortabel en ver van de warmtebron verwijderd.

Waarom blauw ?

Om de Buyer te vergezellen op haar eerste grote verzendingen per boot werd dit gamma in wit plaatstaal, geblauwd via een thermische behandeling, gecreëerd om haar te beschermen tegen oxidatie.

Gebruiksaanwijzing en onderhoud

Was uw pan met warm water en zeep en een zacht sponsje (geen schuursponsje) vóór het eerste gebruik. Spoel overvloedig en droog zorgvuldig af. Gebruik op alle warmtebronnen behalve inductie. Voorzorgsmaatregelen bij gebruik in een traditionele oven:

- grillfunctie niet gebruiken
- niet hoger dan 200°C (thermostaat 7) gedurende maximum 10 minuten (Flash Four)

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

Manipuleer voorzichtig na lange baktijden of gebruik in de oven (risico op verbranden). Naarmate de stalen pannen vaker gebruikt worden, worden ze ingebrand : de kleur wordt blauwachtig, zwart. Dit is reactie een natuurlijke reactie. Laat geen voedingswaren in de pan staan. Stockeer ze niet op een vochtige plaats. Olie de pan lichtjes in: breng 1 of 2 druppeltjes olie aan op keukenpapier en wrijf de pan zachtjes in, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant (met olijfolie bij voorbeeld). Dit laat toe een beschermlaag te vormen tegen oxidatie. Als het papier bruin wordt, is dit normaal: dit is te wijten aan het inbrandingsproces en betekent niet dat de pan opnieuw dient afgewassen te worden. Het bakken van zure voedingswaren (tomaten, witte wijn, citroen,...) kan aanleiding geven tot het verschijnen van witte vlekjes in het oppervlak. Onderhoud met sponsje en warm water. Blus wanneer er aangekoekte etensresten zijn of laat enkele minuutjes weken en schuur ze dan schoon.

Niet geschikt voor de vaatwaas !

DANSK

Hvorfor jern?

Jernredskaberne i fransk gastronomi har rødder i bedstemødres køkkener. Lyonnaise er særlig let og nem at håndtere. Serien er tidløs, kan bruges til at stege, grille og brune, og den gemmer nidkært på hemmelighederne bag Maillard-reaktionen: en karamellisering af madens naturlige safter på overfladen og en blødhed indeni. Den er naturlig, uden belægning, slidstærk og bliver bedre med tiden, og den går i arv fra generation til generation. Det buede håndtag i fransk stil er komfortabel og langt fra varmekilden.

Hvorfor er den blå?

For at tilpasse de Buyers tidligste store eksportforsendelser pr skib, blev de blanke pladejernsprodukter varmebehandlet for at beskytte produkterne mod rust. Her blev en ny tradition skabt.

Information om brug og vedligeholdelse

Før du bruger dit nye produkt første gang, skal du vaske det i varmt sæbevand med en ikke-slibende svamp. Skyl grundigt, og tør af. Kan bruges på alle varmekilder, undtagen induktion. Forholdsregler ved brug i den traditionelle ovn:

- brug ikke grillfunktionen
- ikke overskride 200 °C (termostat 7) i højst 10 minutter (Flash Four)

Tilpas varmekildens diameter til diameteren af din grydes eller pandes bund. Pas på efter lang tids tilberedning eller i ovnen (risiko for forbrændinger). Med tiden vil dit jernprodukt blive blåt eller sort, hvilket er en naturlig reaktion. Efterlad ikke mad i din pande eller gryde. Må ikke opbevares på et fugtigt sted. Smør panden let med olie: Kom 1 eller 2 dråber olie på et stykke køkkenrulle og gnid panden forsigtigt indvendigt og udvendigt (f.eks. olivenolie). Dette skaber et beskyttende lag mod rust. Hvis papiret bliver brunt, er det normalt: det skyldes klargørings / indbrændings-processen, og det betyder ikke, at der er behov for en ny rengøring. Tilberedning af syreholdige fødevarer (tomater, hvidvin, citron...) kan forårsage hvide pletter på overfladen. Rengør med en svamp og varmt vand. Sæt i blød, hvis der er rester, lad det trække i et par minutter, og børst det rent. Må ikke vaskes i opvaskemaskine.

ΕΛΛΗΝΙΚΗ

Γιατί ατσάλι;

Κληρονομιά της γαλλικής γαστρονομίας, αυτό το σκεύος είναι το έμβλημα της κουζίνας των γιαγιάδων μας. Διαχρονικό, για το τσιγάρισμα, το ψήσιμο και το ρόδισμα, φυλάει με πάθος τα μυστικά της αντίδρασης του Maillard: καραμέλωμα των φυσικών χυμών των τροφίμων στην επιφάνεια και τρυφερότητα στο εσωτερικό. Χωρίς επικάλυψη από τη φύση του, άφθαρτο, βελτιώνεται με το πέρασμα του χρόνου, και περνάει από γενιά σε γενιά. Το Lyonnaise είναι ιδιαίτερα ελαφρύ και εύχρηστο. Το καμπυλωτό χερούλι γαλλικού στυλ είναι άνετο και απομακρυσμένο από την πηγή θερμότητας.

Γιατί είναι μπλε;

Για να συνοδεύσει την Buyer στις πρώτες μεγάλες εξαγωγές της με πλοίο, αυτή η γκάμα από λευκή λαμαρίνα, που παίρνει μπλε χρώμα χάρη σε μία θερμική επεξεργασία, δημιουργήθηκε για την προστασία της από την οξείδωση.

Οδηγίες χρήσης και συντήρησης

Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε το σκεύος σας με ζεστό σαπουνόνερο, χρησιμοποιώντας μαλακό σφουγγάρι. Ξεπλύνετε με άφθονο νερό και στεγνώστε προσεχτικά. Κατάλληλο για όλες τις εστίες εκτός από τις επαγωγικές. Προφυλάξτε χρήση σε παραδοσιακό φούρνο:

- μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία γκριλ
- η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 200°C (Θερμοστάτης 7) για περισσότερο από 10 λεπτά (Flash Four)

Προσαρμόστε το μέγεθος της εστίας στη διάμετρο του πυθμένα του σκεύους. Προσοχή στον χειρισμό μετά από μακράς διάρκειας μαγείρεμα ή ψήσιμο στο φούρνο (κίνδυνος εγκαύματος).

Με τη χρήση, το ατσάλινο σκεύος αλλάζει: το χρώμα του γίνεται μπλε ή μαυρίζει, αυτή η αντίδραση είναι φυσιολογική. Μην αφήνετε τρόφιμα μέσα στο σκεύος. Μην φυλάσσετε το σκεύος σε χώρο με υγρασία. Λαδώστε ελαφρά το τηγάνι: ρίξτε 1 ή 2 σταγόνες λάδι σε ένα απορροφητικό χαρτί και τρίψτε απαλά το τηγάνι, εσωτερικά και εξωτερικά (π.χ. με ελαιόλαδο). Έτσι δημιουργείται μία στρώση που προστατεύει το σκεύος από την οξείδωση. Εάν το χαρτί πάρει καφέ χρώμα, είναι φυσιολογικό: οφείλεται στη διαδικασία προετοιμασίας, δεν σημαίνει ότι απαιτείται νέος καθαρισμός. Το μαγείρεμα όξινων τροφίμων (ντομάτες, λευκό κρασί, λεμόνι, κλπ.) μπορεί να προκαλέσει την εμφάνιση λευκών κηλίδων στην επιφάνεια. Συντήρηση με σφουγγάρι και ζεστό νερό. Ντεγκλασάρετε εάν υπάρχουν κολλημένα υπολείμματα ή μουλιάστε το σκεύος για λίγα λεπτά και στη συνέχεια ξύστε το. Μην τοποθετείτε το προϊόν στο πλυντήριο πιάτων.

POLSKI

Dlaczego stal?

Stalowe naczynia to dziedzictwo francuskiej gastronomii i symbol kuchni naszych babć. Gama La Lyonnaise jest wyjątkowo lekka, co znacznie ułatwia gotowanie. Materiał ponadczasowy, doskonały do smażenia, grillowania i przyrumieniania. Pilnie strzeże tajemnic reakcji Maillarda, podczas której następuje karmelizacja naturalnych soków produktów żywnościowych na powierzchni z zachowaniem ich miękkości w środku. Naczynia z materiału naturalnie niepowlekanego i wytrzymałego, którego jakość podnosi się z biegiem czasu. To naczynia przekazywane z pokolenia na pokolenie. Zakrzywiona rączka w stylu francuskim jest wygodna i bezpieczna, ponieważ umieszczono ją z dala od źródła ciepła.

Dlaczego kolor niebieski?

Naczynia wykonano z białej blachy, która w procesie obróbki ciepłem nabiera niebieskawego koloru, aby chronić je przed utlenianiem podczas pierwszego dużego eksportu firmy de Buyer łodzią.

Instrukcja użytkowania i konserwacji

Przed pierwszym użyciem umyć naczynie w gorącej wodzie z mydłem, przy użyciu nie rysującej powierzchni gąbki. Spłukać dużą ilością wody i dokładnie wysuszyć. Produkt odpowiedni do wszystkich rodzajów kuchenek, za wyjątkiem technologii indukcyjnej. Środki ostrożności dotyczące stosowania w tradycyjnym piekarniku:

- nie używać funkcji grilla,
- nie przekraczać temperatury 200°C (Termostat 7) przez więcej niż 10 minut (Flash Four)

Dostosować średnicę podstawy naczynia do średnicy palnika. Po długim czasie gotowania lub po włożeniu do piekarnika należy obchodzić się z produktem ostrożnie (niebezpieczeństwo poparzenia). W miarę użytkowania stalowe naczynie ulega zużyciu: jego kolor zmienia się na niebieskawy i czarnieje – to naturalna reakcja. Nie pozostawiać jedzenia w naczyniu.

Nie przechowywać w miejscu wilgotnym. Delikatnie naoliwić patelnię: nałożyć 1 lub 2 krople oleju na papierowy ręcznik, a następnie przetrzeć zewnętrzne i wewnętrzne powierzchnie patelni (np. oliwą z oliwek). Umożliwia to utworzenie warstwy zabezpieczającej przed utlenianiem.

Jeśli papier brązowieje, jest to normalne: jest to spowodowane pozostałościami po sezonowaniu patelni i nie oznacza, że konieczne jest ponowne czyszczenie. Przyrządzanie kwaśnych potraw (z użyciem pomidorów, białego wina, cytryny itp.) może spowodować powstawanie białych plam na powierzchni. Myć gąbką i gorącą wodą z mydłem. Usunąć pozostałości wodą lub pozostawić do namoczenia na kilka minut, a następnie zeszkobać. Nie wkładać do zmywarki.

SVENSKA

Varför stål?

Redskap i stål hör till det franska köket och är utmärkande för våra förfäders matlagningskonst. La Lyonnaise är lätt och enkel att använda. Grilla, stek, bryn – den här tidlösa stekpannan håller den väl bevarade hemligheten bakom den så kallade maillardreaktionen, en yttlig karamellisering av råvarans naturliga safter och en mjuk insida. Med sitt naturliga material utan beläggning är den inte bara outslitlig, utan blir bättre med tiden, och kan därför ärvas av generation efter generation. Det vinklade handtaget är komfortabelt och avlägset från värmekällan.

Varför är den blå?

Denna serie skapades när de Buyer började exportera sin produkt över haven. För att skydda stålplåten mot oxidering behandlade man det med värme (så kallad blånering) så att det fick en blåaktig ton.

Anvisningar för användning och underhåll

Innan ni använder den för första gången: diska med tvål och vatten och en grov disksvamp.

Skölj och torka noggrant. Kan användas på alla värmekällor, utom induktionshäll.

För övriga produkter gäller följande råd för vanlig hushålsugn:

- Använd inte grillfunktionen
- Överstig inte 200 grader celsius (termostat 7) i mer än tio minuter (flashugn)

Anpassa lågan till pannans diameter. Hantera med varsamhet efter en lång stekning eller efter att ha varit i ugn på grund av risk för att bränna sig. Efter en tids bruk kommer stålredskap att ändra färg och övergå i svart eller blått. Denna förändring är helt naturlig. Låt inte mat ligga kvar över natten i pannan. Förvara inte på en fuktig plats. Olja in pannan lätt: applicera 1 eller 2 droppar olja (olivolja t ex) på en bit papper och gnid försiktigt mot pannan på både in- och utsida. Detta fungerar som ett skyddande lager mot oxidering.

Om papperet blir brunt är det helt normalt – detta beror på färgningsprocessen och innebär inte att en till rengöring är nödvändig. Tillagning av syrliga råvaror (tomater, vitt vin, citron...) kan göra att ytliga vita fläckar visar sig. Rengör med varmt vatten och svamp. Deglasera ifall rester sitter fast eller lös upp med varmt vatten i några minuter och skura sedan. Diska inte i diskmaskin.

SUOMI

Miksi hiiliteräs?

Hiiliteräksiset keittoastiat ovat ranskalaisen gastronomian perintöä ja symboloivat isoäidin keittiötä. Materiaalina se on ajaton. Hiiliteräs kypsentää, grillaa, ruskistaa ja vaalii Maillardin reaktion salaisuuksia: raaka-aineen luonnollisesta nesteestä karamellisoitunut pinta ja pehmeä sisus. Lyonnaise-sarjan keittoastiat ovat kevyitä ja helppoja käsitellä. Ranskalaistyylinen kahva on mukava käytössä ja se pitää kädet kaukana lämmönlähteestä.

Miksi pannu on musta?

Pannun musta väri johtuu lämpökäsittelystä, joka suojaa sitä ruostumiselta. Menetelmä on sama, jota De Buyer käytti jo toimittaessaan ensimmäisiä vientiin meneviä hiiliteräsastioita rahtilaivoissa.

Käyttö- ja hoito-ohjeet

Pese hiiliteräksiset keittoastiat ennen ensimmäistä käyttökertaa lämpimällä vedellä ja kuivaa huolellisesti. Sopii kaiken tyyppisille liesille, paitsi induktioliedelle. Jos laitat pannun, tavalliseen uuniin, muista:

- älä käytä grillitoimintoa
- lämpötila max. 200 °C ja korkeintaan 10 minuuttia (termostaatti 7)

Käytä keittoastian pohjan läpimitalle sopivaa keittolevyä. Käsittele keittoastioita varovasti, jos niitä on käytetty pitkään yhtäjaksoisesti liedellä tai uunissa (palovamman vaara). Hiiliteräs pannun väri muuttuu käytön myötä, ensin sinertäväksi ja sitten patinoituneen mustaksi. Värimuutos on luonnollinen. Älä säilytä hiiliteräs pannulla ruokaa. Säilytä pannu kuivassa paikassa. Öljyä pannu tarvittaessa kevyesti ruokaöljyn ja talouspaperin avulla, se suojaa ruostumiselta. Jos talouspaperiin jää ruskeita jälkiä, se ei haittaa ja pannua ei tarvitse pestä uudelleen. Happamat ruoka-aineet (tomaatti, valkoviini, sitruuna jne.) voivat aiheuttaa pannun pintaan valkoisia jälkiä. Ne eivät vaikuta pannun paisto-ominaisuuksiin ja katoavat vähitellen käytössä. Käytä pannun pesemiseen kuumaa vettä ja tiskiharjaa. Irrota tarttunut ruoka karhealla tiskisienellä tai kovalla harjalla. Ei konepesua.

РУССКИЙ

Почему мы используем сталь?

Стальные сковороды являются символом и наследием традиционной французской кухни. Сковорода с высоким покатым бортом, так называемой «лионской» формы, позволяет с легкостью перемешивать пищу в процессе приготовления. Обжарить или подрумянить – в этом стальной сковороде нет конкурентов. Ведь именно сталь лучше всего позволяет добиться так называемой «реакции Майяра», при которой на поверхности продукта образуется аппетитная корочка, а внутри он остается мягким и сочным. В предметах данной коллекции отсутствует антипригарное покрытие, которое бы изнашивалось со временем: это делает сковороды настолько долговечными, что их можно передавать из поколения в поколение. Изогнутая ручка во французском стиле удобна в применении, а ее длина обеспечивает безопасное расстояние от источника нагрева.

Почему мы выбрали синий цвет?

Вороненая сталь, подвергшаяся специальной термической обработке для защиты от коррозии, имеет синеватый оттенок, который символизирует море – ведь именно по морю компания de Buyer поставляла первые крупные партии продукции на начальном этапе своей истории.

Инструкция по эксплуатации и уходу

Перед первым применением сковороду необходимо промыть теплой мыльной водой с использованием неабразивной губки, тщательно прополоскать и аккуратно протереть. Подходит для любых источников нагрева, за исключением индукционных варочных поверхностей. Меры предосторожности при использовании в традиционной духовке

- использовать режим жарки;
- превышать температуру нагрева 200°C и выше на протяжении более 10 минут.

Для оптимального нагрева используйте конфорки, размер которых соответствует диаметру дна сковороды. С осторожностью обращайтесь со сковородой после продолжительного приготовления пищи, либо использования в духовом шкафу (ввиду риска получить ожоги). Со временем сталь может естественным образом терять первоначальный цвет и приобретать голубоватый или темный оттенок. Не допускайте продолжительного хранения продуктов в сковороде. Не храните сковороду в местах с повышенной влажностью. После мойки смажьте стальную сковороду растительным маслом, нанеся 1-2 капли на бумажное полотенце, и равномерно растерев повсей поверхности изделия - это создаст защитную противокоррозионную пленку. После вытрите насухо тряпкой либо бумажным полотенцем. После протирания на полотенце можно обнаружить темные пятна, которые образуются в результате удаления следов нагара, повторная мойка в таких случаях не требуется. Приготовление некоторых продуктов, имеющих повышенную кислотность (таких, как помидоры, лимон или белое вино), может приводить к появлению на поверхности сковороды характерных белых пятен. Рекомендуется мыть сковороду губкой в теплой воде. Для удаления остатков пищи необходимо замочить сковороду на несколько минут в воде, либо прибегнуть к способу деглазирования. Не подходит для мытья в посудомоечной машине.

ČESKÁ

Proč ocel?

Ocelové nádobí, dědictví francouzské gastronomie, je ikonou kuchyně našich babiček. La Lyonnaise je obzvláště lehká a snadno se s ní manipuluje. Je nadčasová a při opékání, grilování či smažení bezpečně střeží tajemství Maillardovy reakce: karamelizace šťávy na povrchu a měkkost uvnitř. Přirozeně bez povlaku, nezníčitelná, časem se zdokonalující, dědí se z generace na generaci. Zakřivený držák ve francouzském stylu se pohodlně drží a ruka je vzdálená od zdroje tepla.

Proč je modrá?

První velké exporty výrobků byly převáženy lodí, a proto se společnost de Buyer rozhodla vytvořit tuto řadu z bílého plechu modřeného tepelným zpracováním, aby byla chráněna před oxidací.

Uživatelské pokyny a údržba

Před prvním použitím umyjte nádobí horkou mýdlovou vodou a neabrazivní houbou. Důkladně opláchněte a pečlivě osušte. Vhodné na všechny typy sporáků, s výjimkou indukce. Opatření pro použití v tradiční troubě:

- nepoužívejte funkci gril
- nepřekračujte 200 °C (Termostat 7) po dobu maximálně 10 minut (trouba flash)

Přizpůsobte velikost plotýnky průměru dna nádobí. Po dlouhém vaření nebo pečení zacházejte opatrně (nebezpečí popálení). Časem dochází k zakuřování ocelového nádobí: jeho barva zmodrá, zčerná, tato reakce je přirozená. Nenechávejte jídlo v nádobí delší dobu. Neskladujte na vlhkém místě. Pánev lehce naolejujte: naneste 1 nebo 2 kapky oleje na papírovou utěrku a jemně potřete pánev zevnitř i zvenčí (například olivovým olejem). Tím se vytvoří ochranná vrstva proti oxidaci. Pokud papír zhnědne, je to normální: je to způsobené procesem zakuřování, neznamená to, že je nutné nové čištění. Vaření kyselých potravin (rajčata, bílé víno, citron atd.) může způsobit vznik bílých skvrn na povrchu. Čistěte houbou a teplou vodou. Pokud jsou na povrchu přichycené zbytky, deglazujte nebo nechte několik minut namočené a poté seškrábněte. Nelze mýt v myčce na nádobí.

日本語

鉄製の調理器具の利点

フランス高級料理の伝統を守ってきた鉄製の調理道具は、祖父母の世代のキッチンを象徴しています。ラ・リヨネーズは特に軽く、使いやすいのが特徴です。いつまでも使えるフライパンで、メイラード反応によって引き起こされる、強火での炒め物、グリル、炙りを実現。加熱によって、食品内部の柔らかさを保ちつつ食品表面の褐変反応が起きます。コーティングが施されていない鉄素材は、数世代にわたる使用に耐え老朽化せず、使うほどに食材がこびりつきにくくなります。持ち手はフランス式の曲線を描き扱いやすく、熱源から離れています。

青みがかった表面の色について

デバイヤーの製品が船舶による輸送に耐えるよう、このコレクションの製品には鉄の表面に熱処理を施し、酸化から保護しています。この熱処理により、表面が青みがかった色を帯びます。

使用とメンテナンス説明書

初めてご使用になる前に、洗剤を入れたお湯とスポンジで洗います。よくすすいでから拭いてください。電磁調理器を除くあらゆる加熱調理器に対応します。その他の製品について、従来のオープン使用時における注意事項:

- グリル機能を使用しないでください
- 200℃を超えた温度で、10分以上調理しないでください。

調理道具の底部と加熱器具の直径が合うようにします。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。使い続けるほどに、鉄製の調理道具に油がなじんでいきます。フライパンが青っぽい色を帯びた後、自然に黒くなっていきます。調理後、フライパンに食材を入れたまま長時間放置しないでください。湿気のある場所に保存しないでください。次の方法でフライパンに薄く油を塗ります。油（オリーブオイルなど）を1~2滴キッチンペーパーに垂らし、フライパンの内側と外側をやさしく拭きます。そうすることで、フライパンを錆から守る薄い膜をつくりまします。キッチンペーパーが茶色くなるのは、正常な証拠です。それは油慣らしによるもので、フライパンを再度洗う必要はありません。酸度の高い食材（トマト、白ワイン、レモンなど）を調理すると、表面に白いしみのような痕が出ることがあります。スポンジと熱湯でお手入れします。こびりついた汚れには熱湯をかけて落とすか、数分水につけてからこすってください。食洗器に入れないでください。

臺灣國語

為什麼選擇鋼材？

鋼製鍋具是法式美食的歷史遺產，也是祖母式傳統烹飪的象徵。La Lyonnaise藍鋼平底鍋特別輕便、易於使用。永不過時的鍋具，無論是提味微煎、燒烤、煎黃上色、這款鍋具都令人嫉妒地擁有美拉德反應的所有奧秘：在食物表面，天然汁液焦糖化，食物內部則變得柔軟、松嫩，也就是通常說的外焦里嫩。該系列鍋具天然無塗層，經久耐用，日久彌新，可世代相傳。法式弧形鍋柄令握感舒適，確保手部遠離熱源。

這款鍋具為什麼是淡藍色的？

為了配合de Buyer品牌最初以船舶運輸的出口方式，該系列產品採用薄鋼板，這些鋼板經過抗氧化熱處理，因此呈現出淡藍色。

使用和保養說明

在第一次使用前，請用帶清潔劑的熱水和非研磨海綿清洗鍋具。用大量清水沖洗乾淨，然後仔細擦乾。適用於各種類型的熱源，電磁感應除外。針對其他產品用傳統烤箱烹飪時的使用注意事項：

- 請勿使用燒烤功能
- 最高烹飪溫度為200° C (Thermostat烤箱：7) ，請勿在此溫度下超過10分鐘 (Flash烤箱)

請確保鍋的直徑與爐灶的尺寸相匹配。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）。隨著使用的增加，鋼鍋會生垢變黑：顏色會變藍、變黑，這是自然反應。請勿將食物長時間剩在鍋中。請勿將本品存放在潮濕處。在鍋中抹少許油：將1滴或2滴油滴在紙巾上，然後輕輕擦拭鍋具的內部和外部（例如：橄欖油）。這樣會在鍋具表面形成抗氧化保護層。如果擦拭時，紙巾變褐色，這是很正常的：這是由於自然的結垢變黑過程，這並不意味著鍋具需要重新清潔。烹調酸性食物（西紅柿、白葡萄酒、檸檬等）會導致鍋面出現白色斑點。用海綿和熱水清洗本品。如果在鍋具上粘有殘留物，請用加熱水溶化殘留物，或用水浸泡幾分鐘，然後刮掉殘留物。請勿用洗碗機清洗本品。

官話

为什么选择钢材？

钢制锅具是法式美食的历史遗产，也是祖母式传统烹饪的象征。La Lyonnaise蓝钢平底锅特别轻便、易于使用。永不过时的锅具，无论是提味微煎、烧烤、煎黄上色、这款锅具都令人嫉妒地拥有美拉德反应的所有奥秘：在食物表面，天然汁液焦糖化，食物内部则变得柔软、松嫩，也就是通常说的外焦里嫩。该系列锅具天然无涂层，经久耐用，日久弥新，可世代相传。法式弧形锅柄令握感舒适，确保手部远离热源。

这款锅具为什么是淡蓝色的？

为了配合de Buyer品牌最初以船舶运输的出口方式，该系列产品采用薄钢板，这些钢板经过抗氧化热处理，因此呈现出淡蓝色。

使用和保养说明

在第一次使用前，请用带清洁剂的热水和非研磨海绵清洗锅具。用大量清水冲洗干净，然后仔细擦干。可用于除电磁灶外的所有类型灶具。针对其他产品用传统烤箱烹饪时的使用注意事项：

- 请勿使用烧烤功能
- 最高烹饪温度为200° C (Thermostat烤箱：7)，请勿在此温度下超过10分钟 (Flash烤箱)

请确保锅的直径与炉灶的尺寸相匹配。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）。随着使用的增加，钢锅会生垢变黑：颜色会变蓝、变黑，这是自然反应。请勿将食物长时间剩在锅中。请勿将本品存放在潮湿处。在锅中抹少许油：将1滴或2滴油滴在纸巾上，然后轻轻擦拭锅具的内部和外部（例如：橄榄油）。这样会在锅具表面形成抗氧化保护层。如果擦拭时，纸巾变褐色，这是很正常的：这是由于自然的结垢变黑过程，这并不意味着锅具需要重新清洁。烹调酸性食物（西红柿、白葡萄酒、柠檬等）会导致锅面出现白色斑点。用海绵和热水清洗本品。如果在锅具上粘有残留物，请用加热水溶化残留物，或用水浸泡几分钟，然后刮掉残留物。请勿用洗碗机清洗本品。