

Affinity



MADE IN
FRANCE



de BUYER®

DEPUIS 1830

Matériau multicouche
magnétique • innovant •
• hyper conducteur •
• 5 COUCHES •

(Alliance inox aluminium inox)



**MONTÉE RAPIDE
EN TEMPÉRATURE
ENERGIE ÉCONOMISÉE
VITAMINES PRÉSERVÉES
CIRCUIT DE CHAUFFE PARFAIT
CUISSON HOMOGENE**



Épaisseur de 2.3 à 2.7 mm
Fabriqué en une seule pièce
Robuste. Pas de fragilité du fond.
Montures en fonte d'inox rivetées

UTILISATION ET ENTRETIEN

- Utilisation sur tous les feux. Passe au four traditionnel.
- Le matériau Affinity est très réactif et hyper conducteur de chaleur. C'est pourquoi, pour éviter tout risque de déformation sur induction :
 - assurer une montée en température progressive
 - ne pas utiliser le BOOSTER,
 - ne pas surchauffer à vide.
- Lors des cuissons longues ou après un passage au four, les montures en fonte d'inox chauffent ; il est alors conseillé d'utiliser un gant de protection.
- Modèles anti-adhésifs : ne jamais surchauffer (250°C maximum) et ne pas laisser l'ustensile vide sur une source de chaleur, quelle qu'elle soit.
- Entretien à l'éponge et produit vaisselle. Passe au lave-vaisselle.
- Pour un aspect toujours aussi brillant à l'intérieur de votre ustensile inox, faire bouillir lorsque cela est nécessaire un verre d'eau avec une cuillère à café de vinaigre.

Multilayer magnetic
innovative material

• 5 layers •
*(combination of
st/steel - aluminium - st/steel)*



**QUICK HEAT INCREASE
SAVING VITAMINES
AND ENERGY
PERFECT HEAT DISTRIBUTION
HOMOGENEOUS COOKING**



From 2,3 to 2.7 mm thick
One-piece construction. Robust
Cast stainless steel riveted handles
All heat sources - INDUCTION
Suitable for oven cooking

USE AND CARE

- For all heat sources, including induction
Suitable for oven cooking.

The Affinity material is a very reactive heat conductor and the induction heating power is exceptional. Therefore to avoid any risk of deformation on induction hobs :

- ensure a progressive temperature increase
- do not use the BOOSTER
- not to overheat the pan when empty
- In the case of an extended cooking period or oven cooking, it is advisable to use a heat-protection glove to grip the heated cast stainless steel handles.
- Never overheat non-stick pans (250°C maxi.) and do not leave an empty non-stick pan on a hotplate of any type while it is switched on.
- Clean with a sponge and washing-up liquid. Dishwasher safe.
- To retain the inner finish, whenever necessary, boil up a glass of water with a teaspoon of vinegar.

Innovatives, hochleitendes
Material aus rostfreiem
mehrlagigem Stahl • 5 Lagen
(Edelstahl/Aluminium/Edelstahl)



**SCHNELLER
TEMPERATURANSTIEG
ENERGIESPAREND
VITAMINE BLEIBEN ERHALTEN
PERFEKTER HEIZKREIS
GLEICHFÖRMIGES GAREN**



BLOCKBAUWEISE
Dicke 2,3 bis 2,7 mm
• Robuster Boden •
Genietetete Griffe aus Gußedelstahl

GEBRAUCH UND PFLEGE

- Geeignet auf allen Wärmequellen inklusiv Induktion.
- Affinity Pfannen reagieren sehr schnell auf Wärme. Die Heizkraft von Induktion ist extrem. Befolgen Sie beim Induktionsgebrauch folgende Punkte, um Risiken einer Deformierung auszuschließen :
 - verwenden Sie moderate Temperaturen
 - benutzen Sie nicht den Booster
 - stellen Sie die Pfanne nicht leer auf den Herd. Überhitzungsgefahr !
- Wenn die Gusseisenteile (Griffe, Stiel) bei langem Garen oder nach einer Verwendung im Ofen heiß werden, sollten zum Anfassen Schutzhandschuhe verwendet werden.
- Antihaft-Modelle: Niemals überhitzen (max. 250°C) und niemals ohne Inhalt auf irgendeiner Wärmequelle erhitzen.
- Reinigung mit Schwamm und Spülmittel oder in der Spülmaschine
- Damit die Innenseite aus rostfreiem Stahl ihren Glanz bewahrt, im Bedarfsfall ein Glas Wasser mit einem Teelöffel Essig zum Kochen bringen.



Casserole / Saucepan

3706.14 ø14 cm

3706.16 ø16 cm

3706.18 ø18 cm

3706.20 ø20 cm



Faitout avec couvercle /

Stewpan with lid

3742.16 ø16 cm

3742.20 ø20 cm

3742.24 ø24 cm

3742.28 ø28 cm



Sauteuse bombée /
Rounded sauté-pan

3736.20 ø20 cm

3736.24 ø24 cm



Sauteuse droite /
Straight sauté-pan

3730.20 ø20 cm

3730.24 ø24 cm



Sautoir avec couvercle /
Sauté-pan with lid

3741.24 ø24 cm



Sautoir avec couvercle /
Sauté-pan with lid

3744.28 ø28 cm



Poêle à frire ronde /
Round frying pan

3724.20 ø20 cm

3724.24 ø24 cm

3724.28 ø28 cm

3724.32 ø32 cm



Poêle anti-adhésive /
Non-stick frypan

3718.20 ø20 cm

3718.24 ø24 cm

3718.28 ø28 cm

3718.32 ø32 cm



Poêle ovale à poisson /
Oval fishpan

3725.32 L32 cm



Poêle ovale antiadhésive/
Nonstick oval fishpan

3719.32 L32 cm



Couvercle inox /
Round lid (ép. 1-mm thick)

3709.14N ø14 cm

3709.16N ø16 cm

3709.18N ø18 cm

3709.20N ø20 cm

3709.24N ø24 cm

3709.28 ø28 cm



Wok à 2 anses /
wok with 2 handles

3743.32 ø32cm

Les Minis

Affinity

La gamme Affinity® se décline en mini-formats.

Légumes, viandes, poissons, consommés, veloutés, gratins, toutes les recettes adoptent une présentation élégante et raffinée, pour le plaisir des yeux et des papilles.

The Affinity® range comes in mini-formats. Vegetables, meat, fish, consommés, soups, sauces, gratins; all recipes adopt an elegant and refined presentation to the eye and the palette!





Mini-Cocotte avec couvercle / Mini-Cocotte with lid

3742.09 ø 9 cm Ep/th. 2,2 mm

3742.10 ø10 cm Ep/th. 2,3 mm

3742.12 ø12 cm Ep/th. 2,3 mm

3742.14 ø14 cm Ep/th. 2,3 mm



Mini-Sautoir sans couvercle

Mini-sauté-pan without lid

3740.10 ø10 cm Ep/th. 2,2 mm



Mini-casserollette / Mini-saucepan

3609.09 ø 9 cm Ep/th. 2,2 mm



Mini-poêle / Mini-frypan

3724.10 ø 10 cm Ep/th. 2.2 mm



Couvercle rond / Round lid

3709.09 ø 9 cm Ep/th. 1 mm

3709.10 ø10 cm Ep/th. 1 mm

3709.12 ø 12 cm Ep/th. 1 mm

3709.14 ø 14 cm Ep/th. 1 mm





DE BUYER INDUSTRIES
BP 70002 - 25, FAYMONT
88340 LE VAL D'AJOL - FRANCE
Tel: +33 (0)3 29 30 66 12
Fax: +33 (0)3 29 30 60 03
info@debuyer.com
www.debuyer.com