MIJOTER
SIMMERING
KÖCHELN

RÉDUIRE
REDUCING
EINKOCHEN

FLAMBER
FLAMING
FLAMBIEREN

MADE IN FRANCE

PRIMA MATERA

90 % Cuivre • Copper • Kupfer
10 % Inox • Stainless Steel • Edelstahl

INDUCTION



de Buyer
DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret

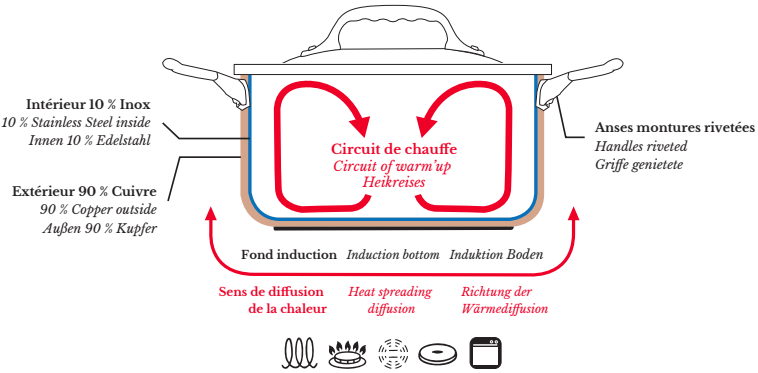
Prima Matera combine tradition et innovation: c'est la seule gamme au monde réalisée à partir d'une matière colaminée de 90% de cuivre et 10% d'inox à proposer un fond spécial compatible induction. Une parfaite transmission de la chaleur et la garantie d'une température constante en font le matériau 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 sont solidement fixées par des rivets.



PRIMA MATERA

CUISSON
COOKING
KOCHEN

2 mm d'épaisseur • 2 mm thick • 2 mm Dicke



INDUCTION

Prima Matera combines tradition and innovation: it is the only range in the world made from 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 consistent temperature makes for an exceptional piece of cookware. The copper is hand-polished in the de Buyer family tradition. Prima Matera features a riveted handle which guarantees durability.

Das Kupferkochgeschirr Prima Matera kombiniert Tradition und Innovation: Es ist die einzige aus 90% Kupfer und 10% Edelstahl gefertigte Modellreihe der Welt, die einen Spezialboden für Induktionskochfelder bietet. Die perfekte Hitzeübertragung mit der Garantie einer konstanten Temperatur macht daraus ein hervorragendes Material zum Kochen. Das Kupfer dieses Kochgeschirrs wurde nach überliefertem Know-how handpoliert. Robuste Ausführung mit solider Vernietung der Beschläge.





PRIMA MATERA

MADE IN FRANCE

Montures en fonte d'inox
Cast stainless steel handles
Griffe aus Gußedelstahl

CASSEROLE • SAUCEPAN • KASSEROLLE



6206.14	ø 14 cm
6206.16	ø 16 cm
6206.18	ø 18 cm
6206.20	ø 20 cm
6206.24	ø 24 cm

POÊLE • FRYPAN • PFANNE



6224.20	ø 20 cm
6224.24	ø 24 cm
6224.28	ø 28 cm
6224.32	ø 32 cm

SAUTEUSE • SAUTÉ-PAN • SAUTEUSE



6230.16	ø 16 cm
6230.20	ø 20 cm
6230.24	ø 24 cm

SAUTEUSE BOMBÉE • ROUNDED SAUTÉ-PAN • KONISCHE SAUTEUSE





6236.20	ø 20 cm
6236.24	ø 24 cm

COUVERCLE INOX • LID • DECKEL



3709.14N	ø 14 cm
3709.16N	ø 16 cm
3709.18N	ø 18 cm
3709.20N	ø 20 cm
3709.24N	ø 24 cm
3709.28	ø 28 cm

FAITOUT AVEC COUVERCLE • STEWPAN WITH LID • BRATENTOPF MIT DECKEL



6242.16	ø 16 cm
6242.20	ø 20 cm
6242.24	ø 24cm
6242.28	ø 28 cm

MARMITE AVEC COUVERCLE
STOCKPOT WITH LID
GEMÜSETOPF MIT DECKEL



6244.20 ø 20 cm Ht 18 cm 5,7 L.

BRAISIÈRE AVEC COUVERCLE
HIGH STEWPAN WITH LID
HOHE KOCHTOPF MIT DECKEL



6243.24 ø 24 cm Ht 16.5 cm 7,5 L.







SAUTOIR AVEC COUVERCLE •
SAUTÉ-PAN WITH LID • NIEDERER
BRATENTOPF MIT DECKEL



6241.20 ø 20 cm
6241.24 ø 24 cm
6241.28 ø 28 cm

WOK À 2 ANSES •
WOK WITH 2 HANDLES •
WOK MIT 2 GRIFFEN



6274.32 ø 32 cm Ht 12 cm 4 L.

SAUTOIR BOMBÉ ET COUVERCLE •
ROUNDED SAUTÉ-PAN WITH LID •
KONISCHER BRATENTOPF MIT DECKEL



6232.28 ø 28 cm Ht 10 cm 4.9 L.



PRIMA MATERA

MADE IN FRANCE



Montures en fonte d'acier
Cast steel handles
Griffe aus Gußstahl

CASSEROLE • SAUCEPAN • KASSEROLLE



6306.14 ø 14 cm
6306.16 ø 16 cm
6306.18 ø 18 cm

SAUTEUSE • SAUTÉ-PAN • SAUTEUSE



6330.24 ø 24 cm

SAUTOIR BOMBÉ ET COUVERCLE • ROUNDED SAUTÉ-PAN WITH LID • KONISCHER BRATENTOPF MIT DECKEL



6332.28 ø 28 cm Ht 10 cm 4.9 L.

POÊLE • FRYPAN • PFANNE



6324.24 ø 24 cm
6324.28 ø 28 cm
6324.32 ø 32 cm

SAUTEUSE BOMBÉE • ROUNDED SAUTÉ-PAN • KONISCHE SAUTEUSE



6336.20 ø 20 cm

FAITOUT AVEC COUVERCLE • STEWPAN WITH LID • BRATENTOPF MIT DECKEL



6342.16 ø 16 cm
6342.20 ø 20 cm
6342.24 ø 24cm
6342.28 ø 28 cm

UTILISATION ET 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 et 4200.11N.
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.

USE AND CARE INSTRUCTIONS

Before using your cookware for the first time, wash it with hot soapy water, rinse thoroughly and dry.
Suitable for use on any cooking surface or in a conventional oven.
Choose the cooktop range that best matches the diameter of the base of the cookware.
Recommendations for preserving the durability of your cookware with induction:
- gradually increase the temperature
- avoid using the booster function
- do not overheat when empty

Always handle with care after long cooking times or use in the oven as the copper will be very hot.
Over time, the outside of your copper pan will change color due to oxidation. To restore its original sheen, use a special copper polishing paste (ref 4200.01N and 4200.11N). Never use a rough sponge on your copper pan. Wash the stainless-steel interior with a sponge and hot soapy water.
Washing in the dishwasher is not recommended as the cast iron handle may rust.

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

Vor dem ersten Gebrauch Ihr Kochgeschirr mit warmem Seifenwasser waschen, gut abspülen und sorgfältig abtrocknen. Geeignet für Kochfelder aller Art. Kann in einem herkömmlichen Backofen verwendet werden. Flammengröße an den Durchmesser des Bodens des Kochgeschirrs anpassen.
Besondere Empfehlungen für Induktionskochfelder zur Erhaltung der Langlebigkeit Ihres Kochgeschirrs:
- die Temperatur nach und nach erhöhen
- die Verwendung der Boostfunktion vermeiden
- nicht im leeren Zustand überhitzen

Nach längeren Kochvorgängen und nach dem Einsatz im Ofen vorsichtig handhaben (Gefahr von Verbrennungen).
Die Kupferaußenseite setzt im Kontakt mit der Hitze Patina an. Um ihr ihren ursprünglichen Glanz zurückzugeben, eine spezielle Kupferpolitur verwenden, Artikelnr. 4200.01N und 4200.11N.
Niemals scheuernde Schwämme verwenden.
Die Innenseite aus Edelstahl wird mit einem Schwamm und mit warmem Seifenwasser gereinigt. Reinigung im Geschirrspüler nicht empfohlen. Gefahr des Oxidierens der Stahlgussbeschläge.



Michel Roth,
MOF Cuisine, Bocuse d'Or

distribué par / distributed by / Ihr Geschäft:

de Buyer
DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret

DE BUYER INDUSTRIES - F-88340 LE VAL D'AJOL
info@debuyer.com - www.debuyer.com

QET62.000