

PRIMA MATERA®

INOCUIVRE INDUCTION 90%Cu



16

PRIMA MATERA

**LA SEULE VRAIE GAMME CUIVRE AU MONDE
COMPATIBLE INDUCTION**

90% cuivre - 10% inox - Ep. 2 mm

Finition poli brillant

Fond spécial INDUCTION en inox ferro-magnétique

Pour toutes sources de chaleur

Queue et anses ergonomiques rivetées en fonte d'inox

WORLDWIDE UNIQUENESS

COPPER COOKWARE NOW INDUCTION READY

90% COPPER - 10% STAINLESS STEEL

2-mm thick copper stainless steel - Gloss polished

Special innovative ferro-magnetic bottom

for all hotplates including INDUCTION

Riveted ergonomic handles made of cast st/steel.

POURQUOI LE CUIVRE ?

Les grands Chefs préfèrent toujours les casseroles en cuivre. Pourquoi ? tout simplement parce que le cuivre est le meilleur conducteur de chaleur pour une cuisson savoureuse.

Ce matériau diffuse la chaleur rapidement et uniformément : pas seulement sur le fond, mais également sur les parois; un circuit de chauffe se crée et les mets sont cuits uniformément. Idéal pour les cuissons délicates, pour les sauces et généralement pour la cuisine de réduction. Aujourd'hui on peut retrouver ces qualités de cuisson exceptionnelle sur l'induction grâce à la nouvelle gamme en cuivre inox à fond magnétique DE BUYER.

LE CUIVRE INOX

Le cuivre sur la jupe extérieure permet une excellente diffusion de la chaleur. L'inox à l'intérieur remplace l'étain, évite les contraintes du rééamage et facilite l'entretien.

Attention : certains ustensiles présentés comme du cuivre inox n'ont qu'un fin placage de cuivre et aucune de ses qualités culinaires.

Le cuivre-inox INOCUIVRE DE BUYER, c'est l'assurance d'une cuisson de qualité avec un matériau composé de 90% de cuivre et 10% d'inox.

WHY COPPER ?

Chefs use copper utensils in their cooking art. Why? Because copper is an extraordinary conductor of heat, particularly suitable for French cooking and reducing.

This material ensures quick and homogeneous cooking in the whole pan: not only in the bottom but also on the side to obtain a perfect heat distribution which makes copper pans ideal for delicate preparations, such as sauces.

DE BUYER has developed a new range of pans made of copper & stainless steel with a magnetic bottom to find now these extraordinary cooking qualities on induction hobs.

COPPER STAINLESS STEEL

Copper outside the pan for an exceptional heat spreading. And the stainless steel inner wall allows for easy care. There is no need for replating as for the traditional tin-plated copper.

The heavy duty copper/stainless steel INOCUIVRE INDUCTION DE BUYER is made of 90% of copper and 10% of stainless steel and owns real cooking qualities.



CASSEROLE / SAUCEPAN

- 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



SAUTEUSE À QUEUE DROITE / STRAIGHT SAUTÉ-PAN

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



SAUTEUSE À QUEUE - BOMBÉE / ROUNDED SAUTÉ-PAN

- 6236.20 ø 20 cm
- 6236.24 ø 24 cm



SAUTOIR BOMBÉ À 2 ANSES AVEC COUVERCLE / ROUNDED SAUTÉ-PAN WITH LID AND 2 HANDLES

- 6232.28 ø 28 cm
- Livré avec couvercle inox (non photographié)



FAITOUT AVEC COUVERCLE / STEW-PAN WITH LID

- 6242.16 ø 16 cm Ht 8,8 cm
- 6242.20 ø 20 cm Ht 10,3 cm
- 6242.24 ø 24 cm Ht 12,3 cm
- 6242.28 ø 28 cm Ht 13,5 cm



SAUTOIR AVEC COUVERCLE / SAUTÉ-PAN WITH LID

- 6241.24 ø 24 cm Ht 6,8 cm
- 6241.28 ø 28 cm Ht 9,2 cm



WOK A 2 ANSES / WOK WITH 2 HANDLES

- 6247.32 ø 32 cm 4 L.



POÊLE / FRYPAN

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



COUVERCLE INOX / ST/STEEL LID

- 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



PÂTE À POLIR / COPPER CLEANER

- 4200.01N 150 ml



S'adapte à tous les ustensiles de la gamme sauf les poêles / suitable for all the pans except frypans