

Cuisson inox  
**ALCHIMY**  
CHR & GRAND PUBLIC



# ALCHIMY



Rissoler  
Browning

Blanchir  
Blanching

Poêler  
Frying



**Queues et anses indémanchables froides grand confort**

**AVANTAGES**

- Anses fils et queue tube fermée rivetées (visuel 1 et 2)
- Éloignées de la source de chaleur
- Spécialement conçues pour une excellente préhension

1)



2)



**Bord verseur**

**AVANTAGES**

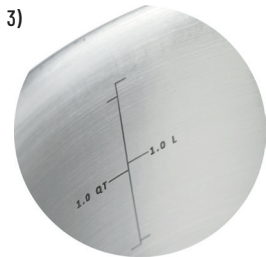
- Verse proprement tous types de préparations

**Corps généreux et gradué**

**AVANTAGES**

- Des volumes dans la pure tradition
- Sans compromis
- Litrages clairs (visuel 3)

3)



**Finition brossée**

**AVANTAGE**

- Facile à entretenir
- Sobre et élégante

**Marquage et traçabilité**

Sur le fond (visuel 4) :

- Sources de chaleur
- Date de production, origine
- Taille et contenance

4)

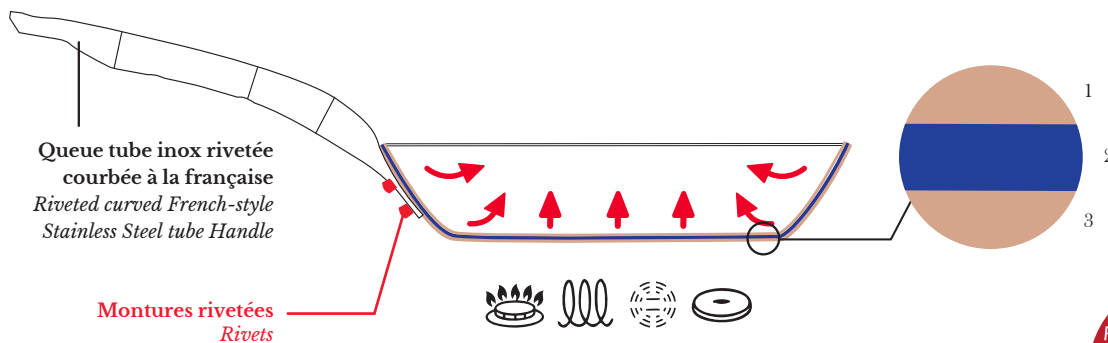


**AVANTAGES + + +**

- 3 couches
- Répartition uniforme de la chaleur sur tout l'ustensile et sur toutes les sources de chaleur
- Meilleur rendement par rapport à une casserole à fond diffuseur
- Économie d'énergie
- Cuisson maîtrisée
- Saveurs préservées

**CORPS MULTICOUCHES ÉPAIS**

- Sur 2,3 / 2,7 mm d'épaisseur



- 1) Inox 18/10 intérieur
- 2) Aluminium conducteur 1 couche
- 3) Inox induction extérieur

- 1) Stainless Steel 18/10 inside
- 2) Conductive aluminium 1 layer
- 3) Stainless steel induction outside



RECOMMANDATIONS  
DISTRIBUTEURS

## 1 Stockage

• À réception dans votre magasin ou entrepôt : pour préserver l'éclat de l'inox, conserver dans l'emballage d'origine. En exposition ouverte en magasin, essuyez quotidiennement avec un chiffon sec et doux pour effacer les traces de doigts. Assurer un stockage au sec et éviter les variations de températures.

RECOMMANDATIONS  
DISTRIBUTEURS

## 2 Types et modes de cuisson

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> GRILLER                      | <input checked="" type="checkbox"/> CUIRE A L'ANGLAISE      | <input checked="" type="checkbox"/> BRAISER  |
| <input checked="" type="checkbox"/> FRIRE             | <input checked="" type="checkbox"/> POCHER                  | <input checked="" type="checkbox"/> RÉDUIRE  |
| <input checked="" type="checkbox"/> SAUTER            | <input checked="" type="checkbox"/> CUIRE AU COURT BOUILLON | <input checked="" type="checkbox"/> MIJOTER  |
| <input checked="" type="checkbox"/> CUIRE A LA VAPEUR | <input checked="" type="checkbox"/> BLANCHIR                | <input checked="" type="checkbox"/> FLAMBER  |
| <input checked="" type="checkbox"/> POÉLER            | <input checked="" type="checkbox"/> RÔTIR                   | <input checked="" type="checkbox"/> RISSOLER |

## 3 Conseils d'utilisation

- Ne jamais laisser à vide sur une source de chaleur.
- Ne pas surchauffer.
- Remuer pendant la cuisson.

## 4 Entretien

- Lavage à l'eau chaude et au liquide vaisselle.
- Laisser tremper si besoin.
- Passe au lave-vaisselle.



## CONDITIONNEMENTS

- Livret d'utilisation de l'inox
- Mise sous papier de soie
- Boite individuelle en kraft épais
- Sticker de gamme et code barre d'identification



## LA GAMME



• Casserole queue tube inox  
Ø 14 / 16 / 18 / 20 / 24 cm  
3601.14 / 3601.16 / 3601.18 / 3601.20 / 3601.24



• Poêle queue tube inox  
Ø 20 / 24 / 28 / 32 cm  
3604.20 / 3604.24 / 3604.28 / 3604.32



• Sautreuse droite queue tube inox  
Ø 24 / 28 cm  
3602.24 / 3602.28



• Sauteuse bombée queue tube inox  
Ø 16 / 24 cm  
3603.16 / 3603.24



• Faitout sans couvercle  
Ø 16 / 20 / 24 / 28 cm  
3605.16 / 3605.20 / 3605.24 / 3605.28



• Wok  
Ø 32 cm  
3608.32

## ACCESSOIRES



Couvercle en verre avec pontet en inox  
Ø 14 / Ø 16 / Ø 18 / Ø 20 / Ø 24 / Ø 28  
3429.14 / 3429.16 / 3429.18 / 3429.20 / 3429.24  
/ 3429.28



Couvercle inox avec pontet tube  
Ø 14 / Ø 16 / Ø 18 / Ø 20 / Ø 24 / Ø 28 / Ø 32  
3509.14 / 3509.16 / 3509.18 / 3509.20 /  
3509.24 / 3509.28 / 3509.32

Retrouvez toutes nos images sur <https://joomeo.com/DeBuyer>

Nom d'utilisateur : DeBuyer

Mot de passe : France

