

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



Bord verseur

AVANTAGES

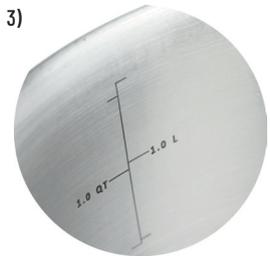
- Verse proprement tous types de préparations

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

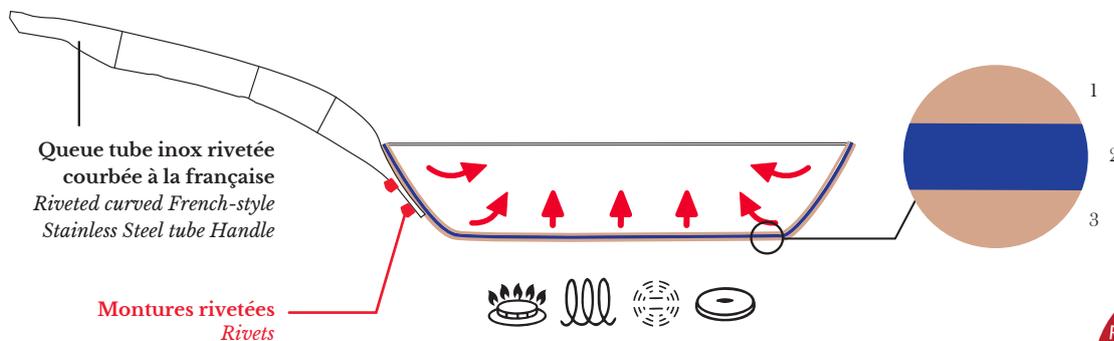


AVANTAGES +++

- 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

