



ONDERHOUDSWAS
CIRE DE CULOTTAGE ET D'ENTRETIEN

NEDERLANDS (Dutch)

ENGLISH

FRANÇAIS (French)

DEUTSCH (German)



NEDERLANDS

Gebruik en onderhoudsinstructies voor De Buyer onderhoudswax

Deze handleiding helpt je bij het gebruik van onze onderhoudswax om je stalen kookgerei te beschermen en te onderhouden, en zo een duurzame bescherming tegen oxidatie te garanderen.

De Buyer begeleidt je ook bij het gebruik van de wax als hulp bij het inbranden van je stalen pannen, zodat de beschermende patina zich gemakkelijker vormt.

Onze wax is samengesteld uit natuurlijke ingrediënten: bijenwas, koolzaadolie en druivenpitolie.

Regelmatig onderhoud:

1. Was je pan voor elk gebruik met warm zeepsop en een niet-schurende spons. Spoel goed na en droog zorgvuldig af.
2. Neem met een stuk keukenpapier of een schone doek een kleine hoeveelheid De Buyer onderhoudswax.
3. Verdeel en wrijf de wax gelijkmatig over de binnen- en buitenkant van de pan, zodat een dunne, egale laag ontstaat.

Eerste inbranding (seasoning):

1. Was de pan voor het eerste gebruik met warm zeepsop en een niet-schurende spons.
2. Spoel goed na en droog zorgvuldig af.
3. Neem met keukenpapier of een schone doek een kleine hoeveelheid De Buyer wax.
4. Verdeel en wrijf de wax gelijkmatig alleen over de binnenkant van de pan, zodat een dunne en egale laag ontstaat.
5. Zet de pan op je fornuis en verwarm op middelhoog vuur tot er lichte rook ontstaat en de pan van kleur verandert.
6. Laat de pan afkoelen en spoel hem daarna af met warm water om overtollige wax te verwijderen.
7. Droog zorgvuldig af.
8. Verwarm de pan nogmaals zonder inhoud gedurende 2 minuten zodat eventueel achtergebleven vocht kan verdampen, en laat dan afkoelen.

Je pan is nu klaar voor gebruik.

Veiligheidsaanwijzingen:

- Gebruik de wax zo vaak als nodig om de bescherming van je pannen te behouden.
- Gebruik de wax als hulp bij het begin van het inbranden, maar laat de patina zich natuurlijk ontwikkelen met gebruik en tijd.
- Bewaar de was op een droge plaats bij kamertemperatuur, buiten de koelkast, en gebruik deze bij voorkeur binnen 12 maanden na opening van de waspot.

Niet inslikken. Contact met ogen vermijden.



ENGLISH

De Buyer Maintenance Wax – Instructions for Use

This user guide is intended to help you use our maintenance wax to protect and preserve your carbon steel cookware, ensuring long-lasting protection against rust. De Buyer also guides you in using this wax to assist with the initial seasoning of your steel pans, helping form a protective patina.

Our wax is made from natural ingredients: beeswax, canola oil, grapeseed oil.

Regular Maintenance:

1. Before each use, wash your pan with hot soapy water using a non-abrasive sponge. Rinse thoroughly and dry carefully.
2. Using a paper towel or clean cloth, scoop out a small amount of De Buyer maintenance wax.
3. Spread and rub the wax evenly over the entire interior and exterior surface of the cookware to form a thin, uniform layer.

Initial Seasoning:

1. Before first use, wash your pan with hot soapy water using a non-abrasive sponge.
2. Rinse thoroughly and dry completely.
3. Using a paper towel or clean cloth, apply a small amount of De Buyer seasoning wax.
4. Spread and rub the wax evenly across the entire interior surface to form a thin, even layer.
5. Place the pan on your stovetop and heat over medium heat until you see the first wisps of smoke and the bottom of the pan begins to darken.
6. Let the pan cool, then rinse it thoroughly with hot water to remove any excess wax.
7. Dry the pan carefully.
8. Heat the dry pan again for 2 minutes to evaporate any remaining moisture, then allow it to cool.

Your pan is now ready to use.

Usage Precautions:

- Use the wax as often as needed to maintain the protective layer on your cookware.
- Use the wax to assist with the early stages of seasoning but allow full seasoning to develop naturally with continued use over time.
- Store the wax in a dry place at room temperature, away from the refrigerator, and preferably use it within 12 months after opening the wax pot.

Do not ingest the wax. Avoid contact with eyes.



FRANÇAIS

Notice d'utilisation de la cire d'entretien De Buyer

Cette notice d'utilisation a pour but de vous guider dans l'utilisation de notre cire d'entretien pour protéger et maintenir vos ustensiles de cuisson en acier, en assurant une protection durable contre l'oxydation. De Buyer vous guide aussi dans l'utilisation de notre cire comme aide pour le culottage initial de vos poêles en acier, en facilitant la formation de la patine protectrice.

Notre cire est composée de produits naturels : cire d'abeille, huile de colza, huile de pépin de raisin.

Entretien Régulier :

- 1) Avant chaque utilisation, lavez votre poêle à l'eau chaude savonneuse avec une éponge anti-abrasive. Rincez abondamment et essuyez soigneusement.
- 2) Prélevez une noisette de cire d'entretien de Buyer avec un papier absorbant ou un chiffon propre.
- 3) Étalez et frottez la cire uniformément sur toute la surface intérieure et extérieure de l'ustensile pour obtenir une couche fine et uniforme.

Premier culottage :

- 1) Avant la première utilisation, lavez votre poêle à l'eau chaude savonneuse avec une éponge anti-abrasive.
- 2) Rincez abondamment et essuyez soigneusement.
- 3) Prélevez une noisette de cire de culottage de Buyer avec un papier absorbant ou un chiffon propre.
- 4) Étalez et frottez la cire uniformément sur toute la surface intérieure de la poêle pour obtenir une couche fine et uniforme.
- 5) Placez la poêle sur une votre plaque de cuisson et chauffez à feu moyen jusqu'à ce que les premières fumées apparaissent et que le fond de la poêle change de couleur.
- 6) Laissez refroidir la poêle, puis rincez-la abondamment à l'eau chaude pour enlever l'excédent de cire.
- 7) Essuyez soigneusement la poêle.
- 8) Faites chauffer à nouveau la poêle à sec pendant 2 minutes pour que les résidus d'eau s'évaporent, puis laissez refroidir.

Votre poêle est maintenant prête à être utilisée.

Précautions d'utilisation :

- Utilisez la cire aussi souvent que nécessaire pour maintenir la protection de vos ustensiles.
- Utilisez la cire pour accompagner les premières étapes du culottage, mais laissez le culottage complet se faire naturellement avec l'utilisation et le temps.
- Conservez la cire dans un endroit sec et à température ambiante, hors du réfrigérateur, et utilisez-la de préférence dans les 12 mois suivant l'ouverture du pot de cire.

Ne pas ingérer la cire et éviter le contact avec les yeux.



DEUTSCH

Gebrauchsanleitung für das Pflegewachs von De Buyer

Diese Gebrauchsanleitung soll Ihnen helfen, unser Pflegewachs richtig anzuwenden, um Ihre Eisenkochutensilien zu schützen und zu erhalten – mit einem langanhaltenden Schutz vor Rost. De Buyer begleitet Sie außerdem bei der Verwendung des Wachses als Hilfe beim ersten Einbrennen Ihrer Eisenpfannen und unterstützt so die Bildung einer schützenden Patina.

Unser Wachs besteht aus natürlichen Inhaltsstoffen: Bienenwachs, Rapsöl und Traubenkernöl.

Regelmäßige Pflege:

1. Waschen Sie Ihre Pfanne vor jedem Gebrauch mit heißem Seifenwasser und einem nicht scheuernden Schwamm. Gründlich abspülen und sorgfältig abtrocknen.
2. Entnehmen Sie eine kleine Menge De Buyer Pflegewachs mit einem Papiertuch oder einem sauberen Tuch.
3. Verteilen und reiben Sie das Wachs gleichmäßig auf der Innen- und Außenseite der Pfanne, bis eine dünne, gleichmäßige Schicht entsteht.

Erstes Einbrennen:

1. Waschen Sie die Pfanne vor der ersten Verwendung mit heißem Seifenwasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
2. Spülen Sie sie gründlich ab und trocknen Sie sie sorgfältig.
3. Entnehmen Sie eine kleine Menge De Buyer Einbrenn-Wachs mit einem Papiertuch oder einem sauberen Tuch.
4. Verteilen und reiben Sie das Wachs gleichmäßig auf der gesamten Innenseite der Pfanne, bis eine dünne, gleichmäßige Schicht entsteht.
5. Stellen Sie die Pfanne auf Ihre Herdplatte und erhitzen Sie sie bei mittlerer Hitze, bis erste Rauchschwaden aufsteigen und sich der Boden der Pfanne verfärbt.
6. Lassen Sie die Pfanne abkühlen und spülen Sie sie dann gründlich mit heißem Wasser ab, um überschüssiges Wachs zu entfernen.
7. Trocknen Sie die Pfanne sorgfältig ab.
8. Erhitzen Sie die Pfanne erneut ohne Inhalt für 2 Minuten, damit Restfeuchtigkeit verdampft, und lassen Sie sie anschließend abkühlen.

Ihre Pfanne ist nun einsatzbereit.

Hinweise zur Anwendung:

- Verwenden Sie das Wachs so oft wie nötig, um Ihre Pfanne vor Rost zu schützen.
- Das Wachs unterstützt die ersten Schritte beim Einbrennen – die vollständige Patina entwickelt sich aber im Laufe der Zeit durch regelmäßige Nutzung.
- Bewahren Sie das Wachs an einem trockenen Ort bei Raumtemperatur, außerhalb des Kühlschranks, auf und verwenden Sie es vorzugsweise innerhalb von 12 Monaten nach dem Öffnen des Wachstopfs.

Nicht verzehren. Kontakt mit den Augen vermeiden.