

CARBONE PLUS

NEDERLANDS

ENGLISH

FRANÇAIS (French)

DEUTSCH (German)



NEDERLANDS

Niets gaat boven staal om de smaak te sublimeren !

Het is niet demodeerbaar, en om dicht te schroeien, te grillen en te bruinen, bewaart het angstvallig alle geheimen van de Maillardreactie: karamelisering aan het oppervlak van de natuurlijke sappen in voedingswaren en zacht vanbinnen. Het is geheel natuurlijk, zonder bekleding, onverslijtbaar, wordt alleen maar beter met de tijd en wordt overgedragen van generatie op generatie. Dankzij zijn wijd uitgaande en gebogen Lyonnaisevorm bewegen de voedingswaren beter in de pan. De geklonken steel, op zijn Frans gebogen, is comfortabel en ver van de warmtebron verwijderd.

Gebruiksaanwijzing en onderhoud

Was uw pan met warm water en zeep en een zacht sponsje (geen schuursponsje) vóór het eerste gebruik. Spoel overvloedig en droog zorgvuldig af. Gebruik op alle warmtebronnen. Alle producten met een inox-handvat kunnen in de oven. Voorzorgsmaatregelen bij gebruik in een traditionele oven van de andere producten:

- grillfunctie niet gebruiken
 - niet hoger dan 200°C (thermostaat 7) gedurende maximum 10 minuten (Flash Four)
- Pas de grootte van de warmtebron aan volgens de diameter van de pan.

Specifieke aanbevelingen voor inductie om de lange levensduur van uw pan te vrijwaren:

- de temperatuur progressief verhogen
- het gebruik van de booster vermijden
- niet leeg verhitten

Manipuleer voorzichtig na lange baktijden of gebruik in de oven (risico op verbranden). Naarmate de stalen pannen vaker gebruikt worden, worden ze ingebrand : de kleur wordt blauwachtig, zwart. Dit is reactie een natuurlijke reactie. Laat geen voedingswaren in de pan staan. Stockeer ze niet op een vochtige plaats. Olie de pan lichtjes in: breng 1 of 2 druppeltjes olie aan op keukenpapier en wrijf de pan zachtjes in, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant (met olijfolie bij voorbeeld). Dit laat toe een bescherm laag te vormen tegen oxidatie. Als het papier bruin wordt, is dit normaal: dit is te wijten aan het inbrandingsproces en betekent niet dat de pan opnieuw dient afgewassen te worden. Het bakken van zure voedingswaren (tomaten, witte wijn, citroen,...) kan aanleiding geven tot het verschijnen van witte vlekjes in het oppervlak. Onderhoud met sponsje en warm water. Blus wanneer er aangekoekte etensresten zijn of laat enkele minuutjes weken en schuur ze dan schoon.

Niet geschikt voor de vaatwaas !

ENGLISH

We couldn't find better than steel to sublimate the taste !

An essential for searing, grilling, and frying, it holds the secret to creating the perfect Maillard reaction: the surface caramelization of natural sugars in foods while maintaining a soft inside. Without any coating, it is durable, nonstick, and gets even better with time, so it can be passed on from one generation to the next. Its Lyon-style, flared, convex shape makes it easy to slide food onto a plate. The riveted handle, curved à la Française, is easy to hold and far away from the source of heat.

Use and care instructions

Before using your cookware for the first time, wash it with hot soapy water and a non-abrasive sponge. Thoroughly rinse and carefully dry. Follow the following seasoning steps:

- 1) Pour 1 mm of oil on the bottom of the pan.
- 2) Heat oil to smoke point.
- 3) Turn off heat and allow to cool.
- 4) Remove oil and wipe pan with paper tissue.
- 5) Heat pan again for 2 minutes without oil. Your pan is ready to be used.

Suitable for use on any cooking surface, including induction.

All products with stainless steel handles are suitable for use in the oven.

Precautions for use in a conventional oven for other products:

- do not use the broil function
- do not exceed 400°F for a maximum of 10 minutes.

Match the size of the burner to the diameter of the base of the cookware. Recommendations for preserving the durability of your cookware when using an induction cooktop:

- gradually increase the temperature
- avoid using the booster function
- do not overheat when empty

Handle with care after long cooking times or use in the oven (risk of burning). Use after use, steel cookware becomes discoloured: it turns bluish or blackens. This is a natural reaction.

Do not leave food sitting in this cookware. Do not use acidic food (tomatoes, white wine, lemon etc.) in your steel cookware.

Clean up: wash with a sponge and hot water. Deglaze if residues are attached or let soak for a few minutes, then scrape. Not dishwasher safe.

Care: do not store in a damp place. You can lightly oil the pan: apply 1 or 2 drops of oil (olive oil for example) to absorbent paper and gently rubbing the pan, inside and out. This creates a protective layer against oxidation. Wipe with a cloth or absorbent paper.

It is normal for the paper to colour. This is due to the seasoning process and does not mean that another cleaning is necessary.

FRANÇAIS

On n'a rien trouvé de mieux que l'acier pour sublimer le goût !

Indémorable, pour saisir, griller, dorer, il détient jalousement les secrets de la réaction de Maillard: une caramélisation en surface des sucres naturels des aliments et un moelleux à l'intérieur. Naturellement sans revêtement, inusable, se bonifiant avec le temps, il se transmet de génération en génération. Sa coupe lyonnaise évasée et bombée, favorise la glisse des aliments.

La queue rivetée, courbée à la française est confortable et éloignée de la source de chaleur.

Notice d'utilisation et d'entretien

Avant la première utilisation, laver votre ustensile à l'eau chaude savonneuse avec une éponge ant-abrasive. Rincer abondamment et essuyer soigneusement.

Suivre les étapes de culottage suivantes :

- 1) Verser 1 mm d'huile sur le fond de la poêle
- 2) Chauffer et amener l'huile au point de fumée.
- 3) Couper le feu et laisser refroidir.
- 4) Retirer l'huile et essuyer la poêle avec un papier absorbant.
- 5) Faire à nouveau chauffer à sec 2 minutes. La poêle est parée pour la cuisson.

Utilisation sur tout type de feux. Tous les produits à anse inox passent au four.

Précautions d'utilisation au four traditionnel pour les autres produits :

- ne pas utiliser la fonction grill
 - ne pas dépasser 200°C (Thermostat 7) pendant 10 minutes maximum (Flash Four)
- 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 (risque de brûlures). Au fur et à mesure des utilisations, l'ustensile en acier se culotte : sa couleur va bleuir, noircir, cette réaction est naturelle. Ne pas laisser séjourner les aliments dans l'ustensile. Ne pas utiliser d'aliments acides (tomates, vin blanc, citron, ...) dans votre article de cuisson en acier.

Nettoyage : entretien à l'éponge et à l'eau chaude. Déglacer s'il y a des résidus attachés ou laisser tremper quelques minutes puis gratter. Ne passe pas au lave-vaisselle.

Entretien : ne pas stocker dans un endroit humide. Vous pouvez huiler légèrement la poêle : appliquer 1 ou 2 gouttes d'huile (ex : huile d'olive) sur un papier absorbant et frotter doucement la poêle, à l'intérieur comme à l'extérieur. Cela permet de créer une couche protectrice contre l'oxydation. Si le papier brûlit c'est normal : cela est dû au processus de culottage, cela ne signifie pas qu'un nouveau nettoyage est nécessaire.

DEUTSCH

Wir haben nichts Besseres als Stahl gefunden, um den Geschmack zu sublimieren!

Zeitlos, zum Anbraten, Grillen und Bräunen, hütet dieses Kochgeschirr die Geheimnisse der Maillard-Reaktion : Karamelisierung der natürlichen Säfte der Lebensmittel an der Oberfläche und dabei innen zart. Natürlich und ohne Beschichtung, unverwüstlich, es veredelt sich mit der Zeit und wird von einer Generation zur nächsten übertragen. Aufgrund des sich nach oben öffnenden Rands und der Wölbung der Wände können die zubereiteten Speisen ganz einfach hinausgleiten. Der gebogene Stiel ist handlich und nach oben, weg von der Hitzequelle, gebogen.

Gebrauchs- und Pflegeanleitung

Vor der ersten Benutzung Ihr Kochgeschirr mit warmem Seifenwasser waschen. Gründlich spülen und sorgfältig abwischen. Alle Artikel mit Edelstahlgriffen sind für den Backofen geeignet. Vorkehrungen bei der Verwendung im Backofen :

- nicht die Grillfunktion verwenden.
- 200°C (Stufe 7) maximal 10 Minuten lang nicht überschreiten (Kurzbacken).
- Die Größe des Kochfelds an den Boden des Kochgeschirrs anpassen.

Besondere Empfehlungen für Induktion zur Bewahrung der Langlebigkeit des Kochgeschirrs:

- Die Temperatur nur allmählich erhöhen.
- Die Verwendung des Boosters vermeiden.
- Nicht im leeren Zustand überhitzen.

Nach längerem Verbleiben im Backofen vorsichtig handhaben (Verbrennungsgefahr). Im Laufe der Verwendung brennt sich das Stahlkochgeschirr allmählich ein : seine Farbe wird bläulich oder schwärzlich, das ist eine natürliche Reaktion. Keine Speisen im Kochgeschirr belassen. Nicht an einem feuchten Ort aufbewahren. Die Pfanne leicht einölen : 1 oder 2 Tropfen Öl auf saugfähiges Papier geben und die Pfanne innen und außen einreiben (z.B. mit Olivenöl). Damit kann man eine Schutzschicht gegen die Oxidation aufbauen. Mit einem Lappen oder mit saugfähigem Papier abtrocknen. Wenn das Papier bräunlich wird, ist das normal: dies ist auf den Einbrennprozess zurückzuführen, es bedeutet nicht, dass nochmaliges Reinigen erforderlich ist. Das Garen von säurehaltigen Zutaten (Tomaten, Weißwein, Zitrone usw.) kann zum Auftreten von oberflächlichen weißen Flecken führen. Pflege mit Schwamm und warmem Wasser. Mit Wasser ablöschen, falls Rückstände haften geblieben sind, oder ein paar Minuten einweichen und dann abkratzen. Nicht für Geschirrspülmaschinen geeignet.