

RISSOLER
BROWNING
ANBRATEN

POCHER
POACHING
POCHIEREN

BRAISER
BRAISING
SCHMOREN



Affinity

Acier inoxydable 5 couches
5-layer stainless steel • Edelstahl 5 Schichten
INDUCTION



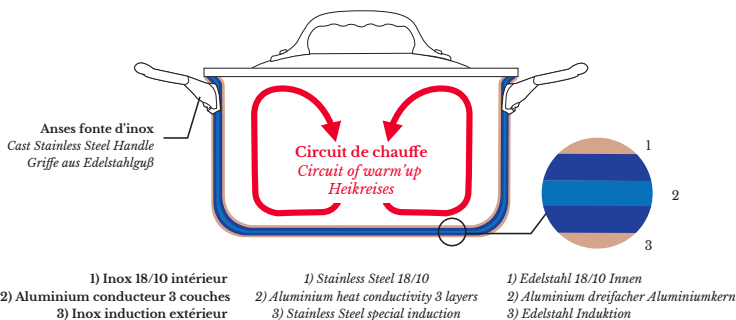
de Buyer
DEPUIS 1830



Chaque recette a son secret

Affinity

CUISSON
COOKING
KOCHEN



Affinity incarne l'élégance à la française. Le corps 5 couches est ultra-performant. Il assure un contrôle fin de la température pour des cuissons homogènes, qui se rapprochent des qualités de cuisson du cuivre. Moins énergivore elle permet un gain de temps de 50% par rapport à un fond diffuseur classique. Ses montures sont solidement fixées par des rivets.

Affinity embodies French elegance. The sleek 5-ply stainless steel body offers great performance and precise temperature control for uniform cooking, similar to copper. Cooking time is halved using this energy-efficient pan. It features a riveted handle which guarantees durability.

Das Kochgeschirr Affinity verkörpert die Eleganz nach französischer Art. Das Material aus fünfschichtigem Edelstahl ist extrem leistungstark. Es sorgt für feine Temperaturregelung und für einen homogenen Kochprozess, der nahe an die Eigenschaften von Kupfer herankommt. Das Kochgeschirr ermöglicht einen Zeitgewinn von 50% im Vergleich zu einem herkömmlichen Boden mit Wärmeverteilung. Seine Beschläge sind solide vernietet.



UTILISATION ET ENTRETIEN

Avant la première utilisation, laver votre ustensile à l'eau chaude savonneuse, rincer abondamment et essuyer soigneusement.

Utilisation sur tout type de feux. Passe au four traditionnel.

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)

Pour redonner de l'éclat à votre ustensile, utiliser une pâte à polir spécial inox ref 4200.03N.

Entretien à l'éponge et à l'eau chaude savonneuse.

Passe au lave-vaisselle.

USE AND CARE INSTRUCTIONS

Before using your cookware for the first time, wash it with hot soapy water, rinse thoroughly and dry.

Suitable for use on any cooking surface or in a conventional oven.

Choose the cooktop range that best matches the diameter of the base of the cookware.

Recommendations for preserving the durability of your cookware with induction:

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

Always handle with care after long cooking times or use in the oven as the stainless steel will be very hot.

To maintain your cookware's original sheen, use a special stainless steel polishing paste (ref 4200.03N).

Wash with a sponge and hot soapy water. Dishwasher safe.

GEBRAUCHS- UND PFLEGEANLEITUNG

Vor dem ersten Gebrauch Ihr Kochgeschirr mit warmem Seifenwasser waschen, gut abspülen und sorgfältig abtrocknen. Geeignet für Kochfelder aller Art. Kann in einem herkömmlichen Backofen verwendet werden. Flammengröße an den Durchmesser des Bodens des Kochgeschirrs anpassen.

Besondere Empfehlungen für Induktionskochfelder zur Erhaltung der Langlebigkeit Ihres Kochgeschirrs:

- die Temperatur nach und nach erhöhen
- die Verwendung der Boostfunktion vermeiden
- nicht im leeren Zustand überhitzen

Nach längeren Kochvorgängen und nach dem Einsatz im Ofen vorsichtig handhaben (Gefahr von Verbrennungen).

Um Ihrem Kochgeschirr seinen ursprünglichen Glanz zurückzugeben, eine spezielle Edelstahlpolitur verwenden, Artikelnr. 4200.03N.

Reinigung mit einem Schwamm und mit warmem Seifenwasser. Spülmaschinenfest.





CASSEROLE • SAUCEPAN • KASSEROLLE



3706.14	ø14 cm	Ht 7,5 cm	1,2 L.
3706.16	ø16 cm	Ht 9 cm	1,8 L.
3706.18	ø18 cm	Ht 10 cm	2,5 L.
3706.20	ø20 cm	Ht 11 cm	3,4 L.
3706.24	ø24 cm	Ht 13 cm	5,8 L.



3706.01	Lot de 3 casseroles / Set of 3 saucepans / Satz von 3 Kasserollen ø 16 - 18 - 20 cm		
---------	--	--	--

SAUTEUSE • SAUTÉ-PAN • SAUTEUSE



3730.16	ø16 cm	Ht 6 cm	1 L.
3730.20	ø20 cm	Ht 6,5 cm	1,7 L.
3730.24	ø24 cm	Ht 7 cm	3 L.
3730.28	ø28 cm	Ht 7,5 cm	4,6 L.

CASSEROLE AVEC COUVERCLE • SAUCEPAN WITH LID • KASSEROLLE MIT DECKEL



3746.16	ø16 cm	Ht 9 cm	1,8 L.
3746.18	ø18 cm	Ht 10 cm	2,5 L.
3746.20	ø20 cm	Ht 11 cm	3,4 L.

POÊLE • FRYPAN • PFANNE



3724.20	ø20 cm	Ht 4 cm
3724.24	ø24 cm	Ht 4 cm
3724.28	ø28 cm	Ht 4 cm
3724.32	ø32 cm	Ht 4 cm

POÊLE ANTI-ADHÉSIVE • NONSTICK FRYPAN • ANTIHAFTPFANNE

PFOA
PFOA
FREE



3718.20	ø20 cm	Ht 4 cm
3718.24	ø24 cm	Ht 4 cm
3718.28	ø28 cm	Ht 4 cm
3718.32	ø32 cm	Ht 4 cm

SAUTEUSE BOMBÉE • ROUNDED
SAUTÉ-PAN • KONISCHE SAUTEUSE



3736.20 ø20 cm Ht 7 cm 1,7 L.
3736.24 ø24 cm Ht 8 cm 3 L.

FAITOUT AVEC COUVERCLE • STEW PAN
WITH LID • BRATENTOPF MIT DECKEL



3742.16 ø16 cm Ht 9 cm 1.8 L.
3742.20 ø20 cm Ht 11 cm 3.4 L.
3742.24 ø24 cm Ht 13 cm 5.4 L.
3742.28 ø28 cm Ht 15 cm 10.4 L.



COUVERCLE INOX • LID • DECKEL



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

SAUTOIR AVEC COUVERCLE •
SAUTÉ-PAN WITH LID • NIEDERER
BRATENTOPF MIT DECKEL



3741.20 ø20 cm Ht 6,5 cm 1,7 L.
3741.24 ø24 cm Ht 7 cm 3 L.
3741.28 ø28 cm Ht 7,5 cm 4,6 L

WOK A 2 ANSES • WOK WITH 2 HANDLES
• WOK MIT 2 GRIFFEN

3743.32 ø 32 cm Ht 12 cm 4 L.

SAUTOIR BOMBÉ ET COUVERCLE •
ROUNDED SAUTÉ-PAN WITH LID •
KONISCHER BRATENTOPF MIT DECKEL



3743.32 ø 32 cm Ht 12 cm 4 L.



3745.28 ø28 cm Ht 10 cm 4.9 L.

SPECIALITES

POÊLE À POISSON • FISHPAN • FISHPFANNE

PFOS
PFOA
FREE



Ovale L.32 x 23 cm
3725.32 inox/st/steel/Edelstahl
3719.32 antiadhésive/nonstick/antihaft

COCOTTE OVALE • OVAL STEWPAN • OVALER BRATENTOPF



3726.30 L.30 x 22 x 13 cm
6,5 L.

MINI



MINI-COCOTTE AVEC COUVERCLE • MINI-COCOTTE WITH LID • MINI-BRATENTOPF MIT DECKEL

3742.09	ø9 cm	Ep/th. 2,2 mm
3742.10N	ø10 cm	Ep/th. 2,3 mm
3742.12N	ø12 cm	Ep/th. 2,3 mm



MINI-SAUTOIR • MINI-SAUTÉ-PAN • MINI NIEDERER BRATENTOPF

3740.10	ø10 cm	Ep/th. 2,2 mm
---------	--------	---------------



MINI-CASSEROLLETTE • MINI-SAUCEPAN • MINI KASSEROLLE

3609.09	ø9 cm	Ep/th. 2,2 mm
---------	-------	---------------



MINI-POÊLE • MINI-FRYPAN • MINI PFANNE

3724.10	ø10 cm	Ep/th. 2.2 mm
---------	--------	---------------



COUVERCLE • LID • DECKEL

3709.09	ø9 cm	Ep/th. 1 mm
3709.10	ø10 cm	Ep/th. 1 mm
3709.12	ø12 cm	Ep/th. 1 mm





Affinity FRENCH COLLECTION

Les montures de cette ligne sont un hommage aux monuments parisiens, symboles universels. Le rivetage de la French Collection est identique à la technique d'assemblage de la Tour Eiffel, une garantie de robustesse.

The French Collection's handles pay tribute to the world-renowned Parisian monuments. The collection uses exactly the same rivet assembly technique as the Eiffel Tower, a guarantee of lasting durability.

Die Beschläge dieser Modellreihe spielen auf Pariser Sehenswürdigkeiten an, weltweit bekannte Symbole Frankreichs. Die Vernietung der French Collection ist mit der Montagetechnik des Eiffelturms identisch, eine Garantie für robuste Ausführung.

POÊLE • FRYPAN • PFANNE



3750.20 ø20 cm
3750.24 ø24 cm
3750.28 ø28 cm
3750.12 ø12 cm



CASSEROLE • SAUCEPAN • KASSEROLLE



3751.14 ø14 cm Ht 7,5 cm 1,2 L.
3751.16 ø16 cm Ht 9 cm 1,8 L.
3751.18 ø18 cm Ht 10 cm 2,5 L.
3751.20 ø20 cm Ht 11 cm 3,4 L.

SAUTEUSE • SAUTÉ-PAN • SAUTEUSE



3753.24 ø24 cm Ht 8 cm 3 L.

COUVERCLE INOX • LID • DECKEL



3754.14 ø 14 cm
3754.16 ø 16 cm
3754.18 ø 18 cm
3754.20 ø 20 cm
3754.24 ø 24 cm

FAITOUT AVEC COUVERCLE • STEWPAN WITH LID • BRATENTOPF MIT DECKEL

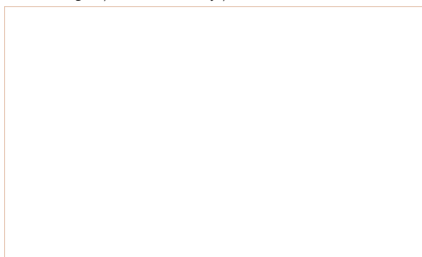
3752.24 ø24 cm Ht 7,5 cm 3 L.





Michel Roth,
MOF Cuisine, Bocuse d'Or

distribué par / distributed by / Ihr Geschäft:



de Buyer 
DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret