

## **CIRE DE CULOTTAGE ET D'ENTRETIEN**

**FRANÇAIS (French)**

**ENGLISH**

**DEUTSCH (German)**

**ITALIANO (Italian)**

**ESPAÑOL (Spanish)**

**PORTUGUÊS (Portuguese)**

**NEDERLANDS (Dutch)**

**DANSK (Danish)**

**ΕΛΛΗΝΙΚΑ (Greek)**

**POLSKI (Polish)**

**SVENSKA (Swedish)**

**SUOMI (Finnish)**

**NORSK (Norvégien)**

**РУССКИЙ (Russian)**

**ČEŠTINA (Czech)**

**TÜRKÇE (Turc)**

**日本語 (Japanese)**

**中文简体 (Simplified Chinese Mandarin)**

**臺灣國語 (Traditional Chinese Mandarin)**

## 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.

## 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.

## 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.

## ITALIANO

### Istruzioni per l'Uso della Cera di Manutenzione De Buyer

Questo documento ha lo scopo di guidarti nell'uso della nostra cera di manutenzione per proteggere e preservare i tuoi utensili da cucina in ferro, garantendo una protezione duratura contro l'ossidazione. De Buyer ti accompagna anche nell'uso della cera come supporto per la prima stagionatura delle padelle in ferro, facilitando la formazione della patina protettiva.

La nostra cera è composta da ingredienti naturali: cera d'api, olio di colza e olio di vinacciolo.

#### Manutenzione regolare:

1. Prima di ogni utilizzo, lavare la padella con acqua calda e sapone utilizzando una spugna non abrasiva. Sciacquare abbondantemente e asciugare con cura.
2. Prelevare una piccola quantità di cera di manutenzione De Buyer con carta assorbente o un panno pulito.
3. Distribuire e strofinare la cera in modo uniforme su tutta la superficie interna ed esterna dell'utensile per ottenere uno strato sottile e omogeneo.

#### Prima stagionatura:

1. Prima del primo utilizzo, lavare la padella con acqua calda e sapone utilizzando una spugna non abrasiva.
2. Sciacquare abbondantemente e asciugare con cura.
3. Prelevare una piccola quantità di cera De Buyer con carta assorbente o un panno pulito.
4. Distribuire e strofinare la cera in modo uniforme su tutta la superficie interna della padella per ottenere uno strato sottile e uniforme.
5. Posizionare la padella sul piano cottura e riscaldarla a fuoco medio fino a quando non compare un leggero fumo e il fondo della padella inizia a scurirsi.
6. Lasciare raffreddare la padella, quindi sciacquarla abbondantemente con acqua calda per eliminare l'eccesso di cera.
7. Asciugare accuratamente la padella.
8. Riscaldare nuovamente la padella a secco per 2 minuti affinché l'umidità residua evapori, poi lasciarla raffreddare.

Ora la padella è pronta all'uso.

#### Precauzioni d'uso:

- Utilizzare la cera ogni volta che è necessario per mantenere la protezione degli utensili.
- Utilizzare la cera nelle fasi iniziali della stagionatura, ma lasciare che lo strato protettivo si sviluppi naturalmente con l'uso nel tempo.
- Conserva la cera in un luogo asciutto e a temperatura ambiente, lontano dal frigorifero, e usala preferibilmente entro 12 mesi dall'apertura del barattolo di cera.

Non ingerire la cera. Evitare il contatto con gli occhi.

## ESPAÑOL

### Instrucciones de uso de la cera de mantenimiento De Buyer

Este documento tiene como objetivo guiarte en el uso de nuestra cera de mantenimiento para proteger y conservar tus utensilios de cocina de acero, asegurando una protección duradera contra la oxidación. De Buyer también te acompaña en el uso de la cera como ayuda durante el curado inicial de tus sartenes de acero, facilitando la formación de una pátina protectora.

Nuestra cera está compuesta por ingredientes naturales: cera de abejas, aceite de colza y aceite de semilla de uva.

#### Mantenimiento regular:

1. Antes de cada uso, lava tu sartén con agua caliente y jabón utilizando una esponja no abrasiva. Enjuaga bien y seca cuidadosamente.
2. Toma una pequeña cantidad de cera De Buyer con papel de cocina o un paño limpio.
3. Extiende y frota la cera uniformemente sobre toda la superficie interior y exterior del utensilio, formando una capa fina y homogénea.

#### Primer curado:

1. Antes del primer uso, lava la sartén con agua caliente y jabón utilizando una esponja no abrasiva.
2. Enjuaga bien y seca cuidadosamente.
3. Toma una pequeña cantidad de cera De Buyer con papel de cocina o un paño limpio.
4. Extiende y frota la cera uniformemente sobre toda la superficie interior de la sartén, formando una capa fina y uniforme.
5. Coloca la sartén sobre tu placa de cocción y caliéntala a fuego medio hasta que aparezca una ligera humareda y el fondo comience a cambiar de color.
6. Deja enfriar la sartén y luego enjuágala con abundante agua caliente para eliminar el exceso de cera.
7. Sécala cuidadosamente.
8. Calienta nuevamente la sartén vacía durante 2 minutos para evaporar cualquier resto de humedad y déjala enfriar.

Tu sartén ya está lista para usarse.

#### Precauciones de uso:

- Utiliza la cera con la frecuencia que sea necesaria para mantener la protección de tus utensilios.
- Usa la cera como apoyo en las primeras etapas del curado, pero deja que la pátina se desarrolle naturalmente con el uso y el tiempo.
- Conserva la cera en un lugar seco y a temperatura ambiente, fuera del refrigerador, y úsala preferiblemente dentro de los 12 meses posteriores a la apertura del tarro de cera.

No ingerir la cera ni permitir el contacto con los ojos.

## PORTUGUÊS

### Instruções de uso da cera de manutenção De Buyer

Este guia tem como objetivo orientá-lo no uso da nossa cera de manutenção, que protege e conserva os utensílios de cozinha em aço, garantindo uma proteção duradoura contra a oxidação. A De Buyer também o acompanha na utilização da cera como auxílio no processo inicial de temperar as suas frigideiras de aço, facilitando a formação de uma pátina protetora.

A nossa cera é composta por ingredientes naturais: cera de abelha, óleo de colza e óleo de semente de uva.

#### Manutenção regular:

1. Antes de cada utilização, lave a frigideira com água quente e sabão usando uma esponja não abrasiva. Enxágue bem e seque completamente.
2. Com papel absorvente ou um pano limpo, retire uma pequena quantidade de cera De Buyer.
3. Espalhe e esfregue a cera de forma uniforme por toda a superfície interna e externa do utensílio, formando uma camada fina e homogênea.

#### Primeira têmpera (curado):

1. Antes da primeira utilização, lave a frigideira com água quente e sabão, usando uma esponja não abrasiva.
2. Enxágue bem e seque cuidadosamente.
3. Com papel absorvente ou um pano limpo, retire uma pequena quantidade de cera De Buyer.
4. Espalhe e esfregue a cera uniformemente apenas na parte interna da frigideira, formando uma camada fina e regular.
5. Coloque a frigideira na sua placa de aquecimento e aqueça em fogo médio até que comece a libertar uma leve fumaça e o fundo comece a escurecer.
6. Deixe a frigideira arrefecer e depois enxágue com água quente para remover o excesso de cera.
7. Seque cuidadosamente.
8. Aqueça novamente a frigideira vazia por 2 minutos para evaporar qualquer resíduo de água e depois deixe-a arrefecer.

A sua frigideira está agora pronta para ser utilizada.

#### Precauções de uso:

- Utilize a cera sempre que necessário para manter a proteção dos seus utensílios.
- Use a cera como auxílio nas primeiras etapas da têmpera, mas deixe que a pátina se desenvolva naturalmente com o tempo e o uso.
- Conserve a cera num local seco e à temperatura ambiente, fora do frigorífico, e use-a preferencialmente dentro de 12 meses após abrir o pote de cera.

Não ingerir a cera. Evitar o contacto com os olhos.

## 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.

## DANSK

### Brugsanvisning til De Buyer vedligeholdelsesvoks

Denne brugsanvisning har til formål at vejlede dig i brugen af vores vedligeholdelsesvoks til at beskytte og bevare dine stål-kogeredskaber med en holdbar beskyttelse mod oxidation. De Buyer guider dig også i brugen af voksen som hjælp til den indledende indbrænding af dine stålpander, hvilket fremmer dannelsen af en beskyttende patina.

Vores voks er sammensat af naturlige ingredienser: bivoks, rapsolie og vindruekerneolie.

#### Regelmæssig vedligeholdelse:

1. Før hver brug vaskes panden i varmt sæbevand med en ikke-slibende svamp. Skyl grundigt og tør godt af.
2. Tag en lille mængde De Buyer vedligeholdelsesvoks med et stykke køkkenrulle eller en ren klud.
3. Fordel og gnid voksen jævnt på hele både indersiden og ydersiden af redskabet for at opnå et tyndt og ensartet lag.

#### Første indbrænding:

1. Før første brug vaskes panden i varmt sæbevand med en ikke-slibende svamp.
2. Skyl grundigt og tør godt af.
3. Tag en lille mængde De Buyer indbrændingsvoks med et stykke køkkenrulle eller en ren klud.
4. Fordel og gnid voksen jævnt på hele pandens inderside for at opnå et tyndt og ensartet lag.
5. Placer panden på din kogeplade og varm op ved middel varme, indtil der kommer let røg, og bunden skifter farve.
6. Lad panden køle af, og skyl den derefter grundigt i varmt vand for at fjerne overskydende voks.
7. Tør panden grundigt af.
8. Varm panden igen op uden olie i 2 minutter, så eventuelt resterende vand fordamper, og lad den derefter køle af.

Din pande er nu klar til brug.

#### Brugsforholdsregler:

- Brug voksen så ofte som nødvendigt for at opretholde beskyttelsen af dine redskaber.
- Brug voksen til at støtte de første trin i indbrændingsprocessen, men lad den fulde patina udvikle sig naturligt over tid og brug.
- Opbevar voksen et tørt sted ved stuetemperatur, væk fra køleskabet, og brug den helst inden for 12 måneder efter åbning af voksbeholderen.

Undgå indtagelse af voksen og kontakt med øjnene.

## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

### Οδηγίες χρήσης για το κεριό συντήρησης De Buyer

Αυτές οι οδηγίες χρήσης έχουν στόχο να σας καθοδηγήσουν στη χρήση του κεριού συντήρησής μας για να προστατεύσετε και να διατηρήσετε τα μαγειρικά σκεύη σας από ατσάλι, προσφέροντας μακροχρόνια προστασία από την οξειδωση. Η De Buyer σας καθοδηγεί επίσης στη χρήση του κεριού ως βοήθημα για την αρχική επικάλυψη (seasoning) των ατσάλινων τηγανιών σας, διευκολύνοντας το σχηματισμό της προστατευτικής πατίνας.

Το κεριό μας αποτελείται από φυσικά προϊόντα: κεριό μέλισσας, λάδι κραμβέλαιο και λάδι από κουκούτσια σταφυλιού.

#### Κανονική συντήρηση:

1. Πριν από κάθε χρήση, πλύνετε το τηγάνι με ζεστό σαπουνόνερο χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι που δεν προκαλεί φθορές. Ξεπλύνετε καλά και στεγνώστε προσεκτικά.
2. Πάρτε μια μικρή ποσότητα από το κεριό συντήρησης De Buyer με ένα απορροφητικό χαρτί ή καθαρό πανί.
3. Απλώστε και τρίψτε το κεριό ομοιόμορφα σε όλη την εσωτερική και εξωτερική επιφάνεια του σκεύους, ώστε να δημιουργηθεί ένα λεπτό και ομοιόμορφο στρώμα.

#### Αρχικό seasoning (επίστρωση):

1. Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε το τηγάνι με ζεστό σαπουνόνερο και σφουγγάρι που δεν προκαλεί φθορές.
2. Ξεπλύνετε καλά και στεγνώστε προσεκτικά.
3. Πάρτε μια μικρή ποσότητα από το κεριό για seasoning De Buyer με απορροφητικό χαρτί ή καθαρό πανί.
4. Απλώστε και τρίψτε το κεριό ομοιόμορφα σε όλη την εσωτερική επιφάνεια του τηγανιού, για να σχηματιστεί ένα λεπτό και ομοιόμορφο στρώμα.
5. Τοποθετήστε το τηγάνι στη εστία σας και ζεστάνετέ το σε μέτρια φωτιά μέχρι να εμφανιστεί καπνός και το κάτω μέρος του τηγανιού να αλλάξει χρώμα.
6. Αφήστε το τηγάνι να κρυώσει και ξεπλύνετε καλά με ζεστό νερό για να αφαιρέσετε την περίσσεια κεριού.
7. Στεγνώστε προσεκτικά το τηγάνι.
8. Ζεστάνετέ το ξανά για 2 λεπτά χωρίς λάδι, ώστε να εξατμιστούν τα υπολείμματα νερού, και αφήστε το να κρυώσει.

Το τηγάνι σας είναι τώρα έτοιμο για χρήση.

#### Προφυλάξεις χρήσης:

- Χρησιμοποιήστε το κεριό όσο συχνά χρειάζεται για να διατηρήσετε την προστασία των σκευών σας.
- Χρησιμοποιήστε το κεριό για να βοηθήσετε στα αρχικά στάδια του seasoning, αλλά αφήστε το πλήρες seasoning να αναπτυχθεί φυσικά με τη χρήση και το χρόνο.
- Φυλάξτε το κεριό σε ξηρό μέρος σε θερμοκρασία δωματίου, μακριά από το ψυγείο, και προτιμήστε να το χρησιμοποιήσετε μέσα σε 12 μήνες από το άνοιγμα του δοχείου κεριού.

Μην καταπίνετε το κεριό και αποφύγετε την επαφή με τα μάτια.

## POLSKI

### Instrukcja użytkowania wosku konserwującego De Buyer

Niniejsza instrukcja ma na celu pomóc Ci w korzystaniu z naszego wosku konserwującego, który chroni i utrzymuje w dobrym stanie Twoje stalowe naczynia kuchenne, zapewniając trwałą ochronę przed utlenianiem. De Buyer również wspiera Cię w używaniu wosku jako pomocy przy początkowym *wypalaniu (sezonowaniu)* stalowych patelni, ułatwiając powstawanie ochronnej patyny.

Nasz wosk zawiera *naturalne składniki*: wosk pszczeli, olej rzepakowy oraz olej z pestek winogron.

#### Regularna konserwacja:

1. Przed każdym użyciem umyj patelnię ciepłą wodą z mydłem, używając gąbki nieściernej. Dokładnie spłucz i starannie wytrzyj do sucha.
2. Nabierz niewielką ilość wosku konserwującego De Buyer na papierowy ręcznik lub czystą szmatkę.
3. Rozprowadź i wetrzyj wosk równomiernie na całej wewnętrznej i zewnętrznej powierzchni naczynia, tworząc cienką, jednolitą warstwę.

#### Pierwsze wypalanie (sezonowanie):

1. Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj patelnię ciepłą wodą z mydłem, używając gąbki nieściernej.
2. Dokładnie spłucz i wytrzyj do sucha.
3. Nabierz niewielką ilość wosku do przypalania De Buyer na papierowy ręcznik lub czystą szmatkę.
4. Rozprowadź i wetrzyj wosk równomiernie na całej wewnętrznej powierzchni patelni, tworząc cienką, jednolitą warstwę.
5. Umieść patelnię na płycie grzewczej i podgrzewaj na średnim ogniu, aż zaczniesz się lekko dymić, a dno patelni zmieni kolor.
6. Pozwól patelni ostygnąć, a następnie dokładnie spłucz ją ciepłą wodą, aby usunąć nadmiar wosku.
7. Starannie wytrzyj patelnię do sucha.
8. Ponownie podgrzej patelnię na sucho przez 2 minuty, aby odparować resztki wody, a następnie pozostaw do ostygnięcia.

Twoja patelnia jest teraz gotowa do użytku.

#### Środki ostrożności:

- Używaj wosku tak często, jak jest to konieczne, aby utrzymać ochronę naczyń.
- Wosk stosuj podczas pierwszych etapów *wypalania*, ale pozwól na naturalne, pełne *wypalenie* poprzez użytkowanie i upływ czasu.
- Przechowuj wosk w suchym miejscu w temperaturze pokojowej, z dala od lodówki, i najlepiej użyj go w ciągu 12 miesięcy od otwarcia pojemnika z woskiem.

Nie połykaj wosku i unikaj kontaktu z oczami.

## SVENSKA

### Bruksanvisning för underhållsvax från De Buyer

Denna bruksanvisning hjälper dig att använda vårt underhållsvax för att skydda och bevara dina stekpannor i kolstål. Vaxet ger ett hållbart skydd mot rost och oxidation. De Buyer vägleder dig också i hur vaxet används vid den första inbränningen av dina stålredskap, för att underlätta bildandet av en naturlig skyddspatina. Vaxet består av naturliga ingredienser: bivax, rapsolja och druvkärnolja.

#### REGELBUNDET UNDERHÅLL

1. Tvätta alltid pannen med varmt vatten och mildt diskmedel före användning, med en icke-slipande svamp. Skölj noggrant och torka ordentligt.
2. Ta en liten mängd av De Buyers underhållsvax med hushållspapper eller en ren trasa.
3. Applicera och gnid in ett tunt, jämnt lager vax över hela pannans in- och utsida.

#### FÖRSTA INBRÄNNING

1. Innan första användning, tvätta pannen noggrant med varmt vatten och diskmedel för att avlägsna fabriksapplicerad skyddsolja eller vax.
  2. Skölj ordentligt och torka helt torr.
  3. Ta en liten mängd av De Buyers vax för inbränning med hushållspapper eller en ren trasa.
  4. Applicera ett tunt och jämnt lager på pannans insida.
  5. Värm pannen på medelhög värme tills du ser lätt rökutveckling och botten börjar ändra färg. Använd gärna köksfläkt eller ett välventilerat utrymme.
  6. Låt pannen svalna helt. Skölj sedan med varmt vatten för att ta bort överflödigt vax.
  7. Torka noggrant.
  8. Värm pannen torr i 2 minuter för att avlägsna eventuell kvarvarande fukt. Låt sedan svalna.
- Din panna är nu klar att användas.

#### VIKTIGT ATT TÄNKA PÅ

- Använd vaxet så ofta det behövs för att skydda dina redskap mot rost.
- Vaxet är ett komplement i de första inbränningsstegen – låt inbränningen utvecklas naturligt med tiden och regelbunden användning.
- Förvara vaxet på en torr plats i rumstemperatur, borta från kylskåpet, och använd det helst inom 12 månader efter att vaxburken har öppnats.

Får ej förtäras. Undvik kontakt med ögonen.

## SUOMI

### De Buyer -hoitovahan käyttöohje

Tämä käyttöohje auttaa sinua käyttämään De Buyer -hoitovahaa hiiliteräksisten paistoastioiden suojaamiseen ja kunnossapitoon. Vaha muodostaa kestäväen suojan ruostetta vastaan. De Buyer opastaa sinua myös vahan käytössä astioiden ensimmäisessä rasvanpoltossa – se helpottaa suojaavan patinakerroksen muodostumista. Vaha sisältää luonnollisia ainesosia: mehiläisvahaa, rypsiöljyä ja viinirypäleensiemenöljyä.

#### SÄÄNNÖLLINEN HUOLTO

1. Pese pannu aina ennen käyttöä lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella käyttäen pehmeää sientä. Huuhtelee huolellisesti ja kuivaa pannun pinta.
2. Ota pieni määrä De Buyer -vahaa talouspaperilla tai puhtaalla liinalla.
3. Levitä ohut ja tasainen kerros pannun sisä- ja ulkopuolelle.

#### ENSIMMÄINEN RASVANPOLTTO

1. Ennen ensimmäistä käyttöä, pese pannu huolellisesti lämpimällä vedellä ja miedolla astianpesuaineella poistaaksesi tehdassuojauksen (öljy tai vaha).
2. Huuhtelee ja kuivaa pannu hyvin.
3. Ota pieni määrä De Buyer -vahaa talouspaperilla tai puhtaalla liinalla.
4. Levitä ohut ja tasainen kerros pannun sisäpinnalle.
5. Kuumenna pannu keskilämmöllä, kunnes se alkaa hieman savuta. Suosittelemme tekemään tämän liesituulettimen alla tai hyvin tuuletetussa tilassa. Pannu alkaa tummua.
6. Anna pannun jäähtyä, huuhtelee se lämpimällä vedellä ja poista ylimääräinen vaha.
7. Kuivaa pannu huolellisesti.
8. Kuumenna kuivaa pannua vielä noin 2 minuutin ajan, jotta loputkin kosteusjäämät haihtuvat. Anna jäähtyä.

Pannu on nyt käyttövalmis.

#### HUOMIOITAVAA

- Käytä vahaa säännöllisesti suojan ylläpitämiseksi.
- Vaha tukee ensimmäisten rasvanpolttojen onnistumista, mutta patinakerros kehittyy parhaiten luonnollisesti ajan ja käytön myötä.
- Säilytä vahaa kuivassa paikassa huoneenlämmössä, pois jääkaapista, ja käytä se mieluiten 12 kuukauden kuluessa vahapurkin avaamisesta.

Ei sisäiseen käyttöön. Vältä kosketusta silmiin.

## NORSK

### Bruksanvisning for De Buyer vedlikeholdsvoks

Denne bruksanvisningen er laget for å veilede deg i bruk av vår vedlikeholdsvoks som beskytter og bevarer stekepanner og kokekar i karbonstål. Voksen gir en langvarig beskyttelse mot oksidasjon. De Buyer viser deg også hvordan voksen kan brukes som hjelp i den første innbrenningsprosessen, for å lette dannelsen av en beskyttende patina.

Voksen består av naturlige ingredienser: bivoks, rapsolje og druekjerneolje.

#### REGELMESSIG VEDLIKEHOLD

1. Før hver bruk, vask stekepannen i varmt såpevann med en ikke-slipende svamp. Skyll godt og tørk grundig.
2. Ta en liten mengde De Buyer-voks med tørkepapir eller en ren klut.
3. Påfør og gni voksen jevnt over hele innsiden og utsiden av pannen, slik at du får et tynt og jevnt lag.

#### FØRSTE INNBRENNING

1. Før første gangs bruk, vask pannen i varmt såpevann med en ikke-slipende svamp for å fjerne eventuelt fabrikkbeskyttende lag.
2. Skyll godt og tørk nøye.
3. Ta en liten mengde De Buyer-voks med tørkepapir eller en ren klut.
4. Påfør og gni voksen jevnt over innsiden av pannen for å få et tynt og jevnt lag.
5. Varm opp pannen på komfyren over middels varme til du ser at det begynner å ryke lett og bunnen skifter farge.
6. La pannen avkjøles, og skyll den deretter godt i varmt vann for å fjerne overflødig voks.
7. Tørk pannen grundig.
8. Varm deretter opp pannen tom i cirka 2 minutter for å fordampe eventuell gjenværende fukt. La den avkjøles.

Nå er pannen klar til bruk.

#### BRUKSTIPS OG OPPBEVARING

- Bruk voksen så ofte som nødvendig for å opprettholde beskyttelsen på redskapene dine.
- Bruk voksen som støtte i innledende innbrenning, men la patinaen utvikles naturlig over tid og bruk.
- Oppbevar voksen på et tørt sted ved romtemperatur, utenfor kjøleskapet, og bruk den helst innen 12 måneder etter åpning av voksbeholderen.

Må ikke inntas. Unngå kontakt med øynene.

## РУССКИЙ

### Инструкция по применению воска для ухода De Buyer

Настоящая инструкция предназначена для того, чтобы помочь вам правильно использовать воск De Buyer для защиты и ухода за стальными кухонными принадлежностями, обеспечивая долговременную защиту от окисления. Также она содержит рекомендации по применению воска для первичного прожига сковород, облегчая образование защитной патиновой плёнки.

Наш воск изготовлен из натуральных компонентов: пчелиный воск, рапсовое масло и масло виноградных косточек.

#### Регулярный уход :

1. Перед каждым использованием мойте сковороду горячей мыльной водой с неабразивной губкой. Тщательно ополосните и вытрите насухо.
2. Возьмите небольшое количество воска De Buyer с помощью бумажного полотенца или чистой ткани.
3. Равномерно нанесите и вотрите воск по всей внутренней и внешней поверхности посуды, создавая тонкий равномерный слой.

#### Первичный прожиг (culottage) :

1. Перед первым использованием вымойте сковороду горячей мыльной водой с неабразивной губкой.
2. Тщательно ополосните и вытрите насухо.
3. Возьмите небольшое количество воска для прожига De Buyer с помощью бумажного полотенца или чистой ткани.
4. Равномерно нанесите и вотрите воск на внутреннюю поверхность сковороды, создавая тонкий и равномерный слой.
5. Поставьте сковороду на плиту и нагревайте на среднем огне до появления первых дымок и изменения цвета дна.
6. Дайте сковороде остыть, затем тщательно промойте горячей водой, чтобы удалить излишки воска.
7. Вытрите сковороду насухо.
8. Повторно нагрейте сковороду насухо в течение 2 минут, чтобы удалить остатки влаги, затем дайте остыть.

Теперь ваша сковорода готова к использованию.

#### Меры предосторожности :

- Используйте воск так часто, как это необходимо, чтобы поддерживать защиту ваших кухонных принадлежностей.
- Используйте воск на этапе начального прожига, но дайте патине развиваться естественным образом с регулярным использованием.
- Храните воск в сухом месте при комнатной температуре, вдали от холодильника, и желательно использовать в течение 12 месяцев после открытия баночки с воском.

Не принимать внутрь. Избегать попадания в глаза.

## ČEŠTINA

### Návod k použití údržbového vosku De Buyer

Tento návod slouží k tomu, aby vás provedl správným používáním našeho údržbového vosku pro ochranu a udržování vašich ocelových kuchyňských nádob, zajišťující dlouhodobou ochranu proti oxidaci. De Buyer vás rovněž provede použitím vosku při prvním vypalování (tzv. seasoning) pánví, kdy vosk usnadňuje vytvoření ochranné patiny.

Náš vosk je složen z přírodních surovin: včelí vosk, řepkový olej a olej z hroznových jader.

#### Pravidelná údržba:

1. Před každým použitím umyjte pánev teplou mýdlovou vodou pomocí neabrazivní houbičky. Důkladně opláchněte a pečlivě osušte.
2. Pomocí papírového ubrousku nebo čistého hadříku naberte malé množství vosku De Buyer.
3. Rovnoměrně rozetřete a vetřete vosk na celou vnitřní i vnější plochu pánve tak, aby vznikla tenká, jednotná vrstva.

#### První vypalování (culottage):

1. Před prvním použitím umyjte pánev teplou mýdlovou vodou pomocí neabrazivní houbičky.
2. Důkladně opláchněte a dobře osušte.
3. Pomocí papírového ubrousku nebo čistého hadříku naberte malé množství vosku De Buyer.
4. Rovnoměrně naneste a vetřete vosk na vnitřní povrch pánve, aby vznikla tenká, rovnoměrná vrstva.
5. Položte pánev na plotýnku a zahřívejte na středním ohni, dokud se neobjeví první kouř a dno pánve nezačne měnit barvu.
6. Nechte pánev vychladnout, poté ji důkladně opláchněte teplou vodou, abyste odstranili přebytečný vosk.
7. Pečlivě osušte pánev.
8. Zahřejte pánev znovu nasucho po dobu 2 minut, aby se odpařila případná zbývající vlhkost, a poté nechte zcela vychladnout.

Vaše pánev je nyní připravena k použití.

#### Upozornění k použití:

- Vosk používejte tak často, jak je potřeba k udržení ochrany vašeho nádobí.
- Vosk pomáhá při prvním vypalování, ale kompletní patina se vyvíjí přirozeně s používáním a časem.
- Skladujte vosk na suchém místě při pokojové teplotě, mimo lednici, a nejlépe jej používejte do 12 měsíců od otevření kelímku s voskem.

Nevstřebávejte vosk a vyhněte se kontaktu s očima.

## TÜRKÇE

### De Buyer Bakım Mumu Kullanım Kılavuzu

Bu kullanım kılavuzu, çelik pişirme gereçlerinizi korumak ve bakımını yapmak için geliştirdiğimiz De Buyer bakım mumunun doğru kullanımında size rehberlik etmeyi amaçlar. Ürünümüz, oksidasyona karşı uzun süreli koruma sağlar. De Buyer ayrıca bu mumu çelik tavaların ilk yağlama işlemi (seasoning) sırasında yardımcı ürün olarak kullanmanızı önerir; böylece koruyucu patinanın oluşumu kolaylaşır.

Mumumuz doğal içeriklerden oluşur: balmumu, kolza yağı, üzüm çekirdeği yağı.

#### Düzenli Bakım:

1. Her kullanımdan önce tavanızı sıcak, sabunlu su ve aşındırıcı olmayan bir süngerle yıkayın. Bol suyla durulayın ve iyice kurulayın.
2. Temiz bir bez veya kâğıt havlu yardımıyla az miktarda De Buyer bakım mumu alın.
3. Mumunuzu tavanın iç ve dış yüzeyine ince ve eşit bir tabaka oluşturacak şekilde yayın ve ovarak uygulayın.

#### İlk Yağlama (Seasoning):

1. İlk kullanımdan önce tavanızı sıcak, sabunlu suyla ve aşındırıcı olmayan bir süngerle iyice yıkayın.
2. Bol suyla durulayın ve tamamen kurulayın.
3. Temiz bir bez veya kâğıt havluyla az miktarda De Buyer bakım mumu alın.
4. Mumunuzu tavanın iç yüzeyine eşit şekilde yayın ve ovarak ince bir tabaka oluşturun.
5. Tavanızı ocak üzerine yerleştirin ve orta ateşte ısıtın. Hafif duman çıkana ve tavanın tabanı renk değiştirmeye başlayana kadar ısıtmaya devam edin.
6. Isıtmayı durdurun ve tavanın soğumasını bekleyin. Ardından fazla mumu çıkarmak için tavanızı sıcak suyla durulayın.
7. Tavanızı iyice kurulayın.
8. Tavayı tekrar ocağa koyun ve içinde su olmadan 2 dakika kadar ısıtın, böylece kalan nem tamamen buharlaşacaktır. Ardından tavayı soğumaya bırakın.

Tavanız artık kullanıma hazırdır.

#### Kullanım Uyarıları:

- Çelik gereçlerinizi korumak için mumu ihtiyacınız oldukça kullanın.
- Mum, ilk yağlama işleminde yardımcıdır, ancak tam koruyucu katman (patina) zamanla ve düzenli kullanımla doğal olarak oluşur.
- Mumu, buzdolabı dışında, kuru ve oda sıcaklığında bir yerde saklayın ve tercihen mum kabını açtıktan sonra 12 ay içinde kullanın.

Mumu yutmayınız ve göz ile temasından kaçınınız.

## 日本語

### De Buyer 保養蜂蜡使用说明

#### デバイヤー メンテナンスワックス - 取扱説明書

この取扱説明書は、デバイヤーのカーボンスチール製調理器具を保護・保存し、錆から長期間保護するためのメンテナンスワックスの使い方を説明するものです。また、このワックスを使用することで、鉄製のフライパンや鍋の初期シーズニング（油慣らし）を助け、保護的な油膜を形成することができます。このワックスは蜜蝋、菜種油、グレープシードオイルの天然成分を使用しています。

#### 定期的なメンテナンス

1. 使用する前に、研磨剤の入っていないスポンジを使い、お湯と洗剤で鍋を洗ってください。その後、十分にすすぎ、丁寧にしっかりと乾燥させてください。
2. ペーパータオルまたは清潔な布を使い、デバイヤーメンテナンスワックスを少量すくい取ります。
3. ワックスを鍋の内側と外側の表面全体に薄く均等に塗り、湿気の少ない場所で保管してください。

#### 最初のシーズニング（油慣らし）

1. 最初に使用する前に、研磨剤の入っていないスポンジを使い、お湯と洗剤で鍋を洗います。
  2. 十分にすすぎ、しっかりと乾燥させてください。
  3. ペーパータオルまたは清潔な布を使い、デバイヤーメンテナンスワックスを少量すくい取ります。
  4. ワックスを内側全体に均等に塗り広げ、薄く均一な層を形成するようにします。
  5. 鍋をコンロの上に置き、煙が立ち、鍋底が茶色くなるまで中火にかけます。（煙が立ち始めたらすぐに火を消してください。）\*火傷には十分ご注意ください。
  6. 鍋を十分に冷ましてから、お湯でよく洗って余分なワックスを落とします。
  7. 鍋を丁寧にしっかりと乾かします。
  8. 乾いた鍋を再び2分間加熱し、残った水分を蒸発させ、冷まします。
- これで鍋の使用準備は完了です。

#### 使用上の注意

- 調理器具の保護膜を維持するために、ワックスは必要に応じてこまめに使用してください。
- シーズニング（油慣らし）の初期段階にはワックスを使いますが、使い続けるうちに自然にシーズニング（油慣らし）が進みます。
- ワックスは室温で乾燥した場所に保管してください。冷蔵庫には入れないでください。
- ワックスを摂取しないでください。
- 目に入らないようにしてください。目に入った場合はすぐに十分な水で洗い流し、医師に相談してください。
- 子供の手の届く所やペットの近くに置かないでください。
- 記載用途以外には使わないでください。

## 臺灣國語

### De Buyer 保養蠟使用說明

本使用說明旨在指導您正確使用 De Buyer 保養蠟，以保護和維護您的碳鋼炊具，有效防止氧化，延長使用壽命。De Buyer 同時建議您在碳鋼鍋具的首次養鍋過程中使用本產品，有助於形成保護性油膜（鍋皮）。

本產品由天然成分製成：

蜂蠟，菜籽油，葡萄籽油。

產地：法國

### 日常保養：

1. 每次使用前，請用溫水和不含研磨劑的海綿及少量中性洗潔劑清洗鍋具。徹底沖洗並擦乾。
2. 用廚房紙巾或乾淨的布，取適量 De Buyer 保養蠟。
3. 將蠟均勻塗抹於鍋具內外表面，形成一層薄而均勻的保護膜。

### 首次養鍋：

1. 第一次使用前，請用溫水和中性洗潔劑及非研磨性海綿仔細清洗鍋具，去除出廠時的保護層（油或蠟）。
2. 徹底沖洗並完全擦乾。
3. 用廚房紙巾或乾淨的布取適量蠟。
4. 均勻塗抹於鍋具內側，形成薄薄一層。
5. 將鍋放在爐火上，用中火加熱，直到鍋底出現輕微煙霧並開始變色。
6. 關閉火源，讓鍋自然冷卻，然後用溫水沖洗去除多餘的蠟。
7. 用乾淨的布擦乾鍋具。
8. 再次將鍋空燒約 2 分鐘，以蒸發殘餘水分，然後放涼。

您的鍋具現已完成首次養鍋，準備好使用。

### 使用注意事項：

- 可依需要定期使用保養蠟來維護鍋具防鏽。
- 保養蠟可作為首次養鍋的輔助產品，完整的保護膜會隨日常使用自然形成。
- 請將保養蠟存放於乾燥且常溫環境，避免冷藏。

請勿食用本品，避免接觸眼睛。

## 官話

### De Buyer 保养蜂蜡使用说明

本使用说明旨在指导您正确使用 De Buyer 保养蜂蜡，以保护和维护您的碳钢炊具，有效防止氧化，延长使用寿命。De Buyer 还建议在碳钢锅具的首次开锅（养锅）过程中使用本品，有助于形成保护性油膜（包浆）。

本产品由天然成分制成：

蜂蜡，菜籽油，葡萄籽油。

产地：法国

### 日常保养：

1. 每次使用前，用温水和不含磨砂颗粒的海绵及少量中性洗涤剂清洗锅具。冲洗干净并彻底擦干。
2. 用厨房纸巾或干净的布，取适量 De Buyer 保养蜂蜡。
3. 将蜂蜡均匀涂抹在锅具的内外面，形成一层薄而均匀的保护膜。

### 首次开锅（养锅）：

1. 第一次使用前，用温水和中性洗涤剂及非研磨性海绵彻底清洗锅具，去除出厂时的防护层（油或蜡）。
2. 冲洗干净并完全擦干。
3. 用厨房纸或干净的布取适量蜂蜡。
4. 均匀涂抹在锅的内侧，形成薄薄一层。
5. 将锅放在炉灶上，用中火加热，直到锅底出现轻微烟雾并开始变色。
6. 关闭火源，静置至锅自然冷却，然后用温水冲洗以去除多余的蜡。
7. 用干净布擦干锅具。
8. 将锅再次置于炉上空烧 2 分钟，帮助水分彻底蒸发，然后放凉。

您的锅具现在已经完成初次开锅，可投入使用。

### 使用注意事项：

- 可根据需要定期使用蜂蜡保养锅具，以增强防锈能力。
- 蜂蜡可作为初次养锅的辅助产品，后续保护层（包浆）会在日常使用中自然形成。
- 请将蜂蜡存放于干燥、常温环境中，避免放入冰箱。

请勿食用本品，避免接触眼睛。