

Cuisson antiadhésive
CERANOA
CHR & GRAND PUBLIC



PFAS
FREE



CERAnoa

Réchauffer Warming Aufwärmnen	Poêler Frying Frittieren	Mijoter Simmering Köcheln
-------------------------------------	--------------------------------	---------------------------------

de Buyer 
DEPUIS 1830



Nouvelle glisse pour une cuisine saine

CERANOA est la gamme de cuisson avec un revêtement céramique proposée par de Buyer. Elle est issue d'une démarche d'éco-conception : elle utilise une base d'aluminium recyclé et un nouveau revêtement céramique (sol-gel céramique), garanti sans PFAS.

Ce revêtement en céramique permet des cuissons avec peu ou pas de matière grasse, offre une glisse exceptionnelle jour après jour et se nettoie facilement.

Il offre une performance antiadhésive remarquable et une très bonne résistance aux rayures.

Le procédé de fabrication par forgeage renforce la robustesse du corps de l'ustensile déjà épais et apporte encore plus de protection contre la surchauffe du revêtement. Cette conception offre une distribution efficace et uniforme de la chaleur. La coupe lyonnaise, forme traditionnelle évasée et bombée, favorise la glisse des aliments dans l'assiette.

La poignée courbée à la française, ergonomique et confortable, est solidement rivetée.

Compatible tous feux.

Contrairement à une idée reçue, la poêle anti-adhésive est une spécialiste ...

idéale pour cuisiner délicatement les poissons, les légumes, les légumineuses, les céréales... parfaite pour mijoter, réchauffer des plats pré-cuisinés, lier les sauces, sans altérer les goûts, les couleurs et les saveurs. Pour saisir, dorner, griller, privilégiez une poêle en acier.

AVANTAGES PRODUIT

Cuisson antiadhésive

CERANOA

CHR & GRAND PUBLIC

AVANTAGES PRODUIT

Corps en aluminium forgé
Aluminium recyclé

AVANTAGES

- Très bonne inertie : permet le maintien de la chaleur.
- Dureté et résistance.
- Préserve la durée de vie du revêtement.

Revêtement intérieur
antiadhésif
céramique lisse

AVANTAGES

- résistance longue durée
- glisse exceptionnelle
- nettoyage facile

Revêtement extérieur noir mat

AVANTAGES

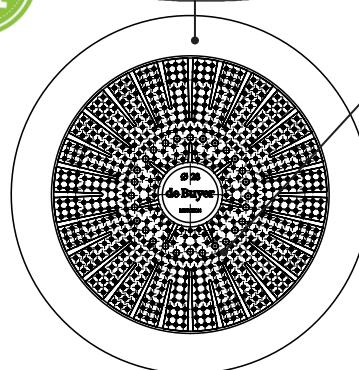
- Design élégant



Queue feuillard rivetée,
acier peint coloris noir

AVANTAGES

- Courbée à la française, la main est éloignée de la source de chaleur, cette courbure permet de mieux répartir le poids quand on la manipule.
- 2 rivets . Indémontable.
- Résistante aux usages intensifs.
- Trou d'accroche pour suspendre la poêle.
- Design élégant



Fond induction forgé dans
la masse

- Compatible avec toutes les sources de chaleur dont l'induction.
- Extérieur structuré.
- Marquage au centre avec identification du diamètre.



passe au four traditionnel - flash four (10 minutes/ 200°C)

Couvercle en verre avec
pontet plat en inox brillant

AVANTAGES

- Assure une bonne visibilité en cours de cuisson.
- Facile à prendre en main et à retourner sur le plan de travail, et évite la dépose d'eau.
- Compatible avec tous les produits de la collection.



Revêtement antiadhésif en céramique
garanti sans PFAS
Ceramic non-stick coating - PFAS free

Aluminium recyclé forgé
Forged aluminium recyclé

Fond INDUCTION
INDUCTION bottom



Queue feuillard
courbée à la française
French-style curved handle

Sens de rotation des aliments
Foods rotation direction

Montures rivetées
Riveted handles



de Buyer

RECOMMANDATIONS DISTRIBUTEURS

1 Stockage

- À réception dans votre magasin ou entrepôt : conserver dans l'emballage d'origine. Assurer un stockage au sec et éviter les variations de températures.

RECOMMANDATIONS UTILISATEURS

2 Types et modes de cuisson

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> GRILLER | <input type="checkbox"/> CUIRE A L'ANGLAISE | <input type="checkbox"/> BRAISER |
| <input type="checkbox"/> FRIRE | <input type="checkbox"/> POCHER | <input checked="" type="checkbox"/> RÉDUIRE |
| <input type="checkbox"/> SAUTER | <input type="checkbox"/> CUIRE AU COURT BOUILLON | <input checked="" type="checkbox"/> MIJOTER |
| <input type="checkbox"/> CUIRE A LA VAPEUR | <input type="checkbox"/> BLANCHIR | <input type="checkbox"/> FLAMBER |
| <input checked="" type="checkbox"/> POÊLER | <input checked="" type="checkbox"/> RÔTIR | <input checked="" type="checkbox"/> RÉCHAUFFER |

3 Entretien

Nettoyage : À l'éponge non abrasive et à l'eau chaude savonneuse

Passage au lave-vaisselle déconseillé.

Nous conseillons de protéger l'ustensile des chocs et des rayures pendant le stockage en le stockant dans le sac intissé fourni.



LA COLLECTION



POÊLE RONDE

8220.20	Ø20cm
8220.24	Ø24cm
8220.28	Ø28cm
8220.32	Ø32cm

POÊLE A CREPE

8225.26	Ø26cm
8225.30	Ø30cm

SAUTEUSE BOMBEE

8228.24	Ø24cm
8228.28	Ø28cm

4 Conseils d'utilisation

- Avant la première utilisation, laver votre ustensile à l'eau chaude savonneuse, rincer abondamment et essuyer soigneusement. Utilisation sur tout type de feux. Pour assurer un fonctionnement optimal avec l'induction, adapter la taille du feu au diamètre du fond structuré de l'ustensile.

Précautions d'utilisation au four traditionnel :

- ne pas utiliser la fonction grill
- ne pas dépasser 200° (Thermostat 7) pendant 10 minutes maximum (Flash Four)

Recommandations spécifiques induction pour préserver la longévité de votre ustensile :

- monter en température progressivement
- éviter l'utilisation du booster
- ne pas surchauffer à vide

Entretien pour prolonger la vie de votre revêtement antiadhésif :

- ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou à angles vifs
- éviter de taper le rebord de la poêle avec des ustensiles, en particulier des ustensiles métalliques

CONDITIONNEMENT

- Manchon en carton kraft (instructions à l'intérieur).
- Mise sous sac intissé noir : idéal pour protéger en magasin et chez l'utilisateur en empilement.
- Sur-conditionnement : sac papier recyclé et recyclable très résistant.



ACCESOIRE



COUVERCLE EN VERRE

3428.20	Ø20cm
3428.24	Ø24cm
3428.28	Ø28cm
3428.32	Ø32cm

Retrouvez toutes nos images sur <https://joomeo.com/DeBuyer>

Nom d'utilisateur : Debuyer
Mot de passe : France

LIEN QR CODE



debuyer.com



FR_V1_02/25

de Buyer 
DEPUIS 1830