

Cuisson antiadhésive

**CERANO**

CHR & GRAND PUBLIC

**PFAS  
FREE**

# CERANO

Réchauffer  
Warming  
Aufwärmen

Poêler  
Frying  
Frittieren

Mijoter  
Simmering  
Köcheln

de Buyer   
DEPUIS 1830

Cuisson antiadhésive

**CERANO**

CHR & GRAND PUBLIC



## Nouvelle glisse pour une cuisine saine

CERANO 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, dorer, griller, privilégiez une poêle en acier.

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

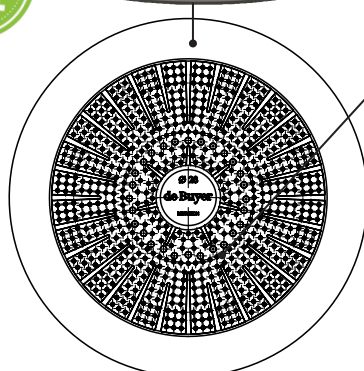
- Design élégant



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.



## RÉSISTANCE LONGUE DURÉE

- La combinaison d'un corps en aluminium forgé et du meilleur revêtement anti-adhésif céramique du marché.
- Bonne résistance à l'abrasion
- Très bonne réactivité du matériau: montée et descente en température maîtrisée.
- Idéal pour toutes les cuissons délicates.

## CORPS ALUMINIUM FORGÉ ÉPAIS

- 4 mm d'épaisseur.



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

Aluminium recyclé forgé  
Forged aluminium recycle

Fond INDUCTION  
INDUCTION bottom



Queue feuillard  
courbée à la française  
French-style curved handle

Montures rivetées  
Riveted handles

Sens de rotation des aliments  
Foods rotation direction





## 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.



Easy to clean

### 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.



## 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 |



### ACCESSOIRE



#### 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](https://joomeo.com/DeBuyer)



FR\_V1\_02/25