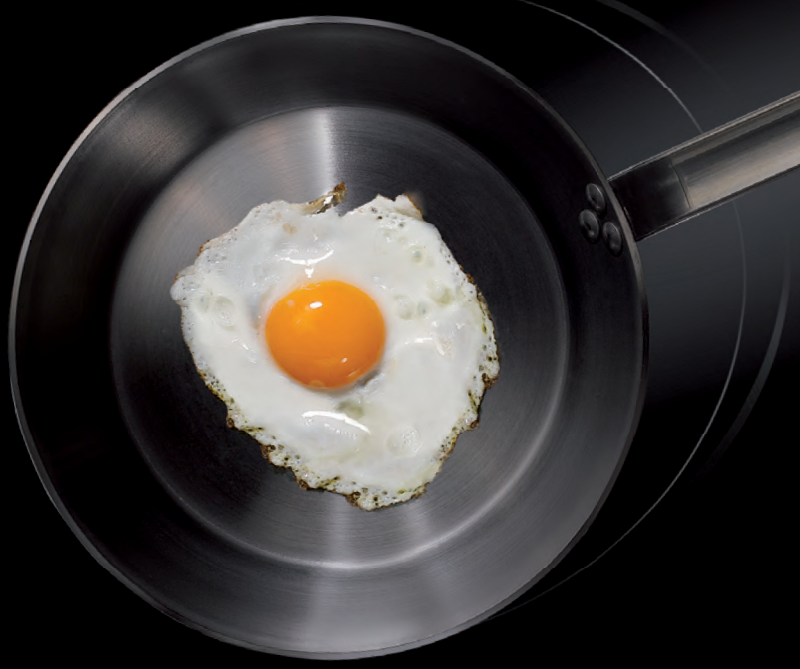
MINERAL B ELEMENT



100% NATURE
99% FER

100% NATURAL
99% IRON

J DESIGN

MINERAL B ELEMENT

A LA CIRE D'ABEILLE
WITH ORGANIC BEE WAX FINISH

FINITION CIRE D'ABEILLE BIOLOGIQUE
• L'abeille représente la vie et ses productions possèdent de grandes vertus naturelles. La cire d'abeille apporte une protection naturelle anti-oxydation.
• Ce qui favorise le culottage, et améliore l'anti-adhérence.
FER = MATÉRIAU MINÉRAL 100% NATUREL
• Garanti sans PTFE, ni PFOA
• Processus de fabrication respectueux de l'environnement.
• Produit écologique, recyclable et durable.
CUISSON DE QUALITE
• Haute température : idéal pour Saisir, Dorer, Griller.
• Pour des mets tendres et savoureux, un meilleur Goût.
TRADITIONNELLE
• Design authentique: coupe «Lyonnaise», idéale pour faire sauter les aliments. Queue galbée à la Française • Symbole de la Gastronomie Française.
CULOTTAGE
• Plus la poêle est utilisée, meilleure est la cuisson.
• Plus elle est noire, moins elle attache.
POUR TOUS LES FEUX Y COMPRIS L'INDUCTION.

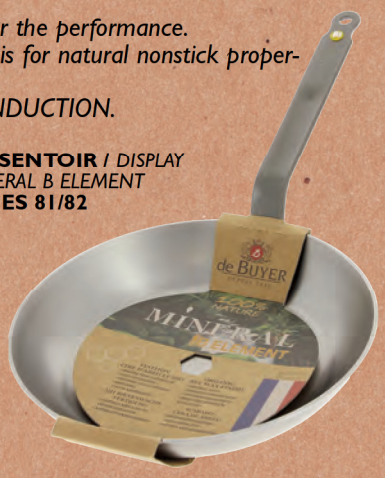
ORGANIC BEE WAX FINISH
• Bees produce by-products that are well known in nature. DeBuyer discovered that bee wax is an excellent option to protect their pans against oxidation.
• Bee wax helps in the seasoning process.
• Bee wax improves the nonstick quality.
IRON=100 % NATURAL MINERAL MATERIAL
• Guaranteed without PTFE and PFOA. No chemicals added.
• Environment safe production.
• Ecological, recyclable, and good for the environment.
COOKING QUALITY
• High temperature: Perfect for SEALING, BROWNING and GRILLING • Improved flavour.
TRADITIONAL
• Authentic design: «Lyonnaise» shape. Curved handle «à la Française». Symbol of French Gastronomy.
SEASONING
• The more the pan is used, the better the performance.
• The darker it becomes the better it is for natural nonstick properties.
FOR ALL HOTPLATES INCLUDING INDUCTION.

MINERAL B ELEMENT PRO
POÊLE RONDE AVEC QUEUE RIVETÉE EN FONTE D'INOX / *ROUND STEEL FRYING PAN WITH CAST STISTEEL HANDLE*

5680.20	ø20 cm	Ep/*th.* 2,5 mm
5680.24	ø24 cm	Ep/*th.* 2,5 mm
5680.28	ø28 cm	Ep/*th.* 3 mm
5680.32	ø32 cm	Ep/*th.* 3 mm

Avec anse face à la queue / *With 2 handles*

PRESENTOIR / *DISPLAY*
MINERAL B ELEMENT
PAGES 81/82



POÊLE RONDE / *ROUND FRYING PAN*

5610.20	ø20 cm	Ep/*th.* 2,5 mm
5610.24	ø24 cm	Ep/*th.* 2,5 mm
5610.26	ø26 cm	Ep/*th.* 3 mm
5610.28	ø28 cm	Ep/*th.* 3 mm
5610.32	ø32 cm	Ep/*th.* 3 mm
5610.36	ø36 cm	Ep/*th.* 3 mm

Avec anse face à la queue
With 2 handles

POÊLE GRILL RONDE / *ROUND GRILL FRYING PAN*

5613.26	ø26 cm	Ep/*th.* 2,5 mm
5613.32	ø32 cm	Ep/*th.* 2,5 mm

POELE PAYSANNE A BORD HAUT / *ROUND «COUNTRY» PAN WITH HIGH SIDE*

Modèle à queue / *With long handle*

5614.24	ø24 cm	Ep/*th.* 2,5 mm
5614.28	ø28 cm	Ep/*th.* 2,5 mm
5614.32	ø32 cm	Ep/*th.* 2,5 mm

Avec anse face à la queue
With 2 handles

Modèle à 2 anses / *With 2 handles*

5654.24	ø24 cm	Ep/*th.* 2,5 mm
5654.28	ø28 cm	Ep/*th.* 2,5 mm
5654.32	ø32 cm	Ep/*th.* 2,5 mm

POÊLE À OMELETTE / *OMELETTE PAN*

5611.24 ø24 cm Ep/*th.* 2,5 mm
Forme spéciale arrondie pour retourner et faire glisser facilement les omelettes / *with rounded shape to return easily omelettes.*

POÊLE À STEAK / *STEAK PAN*

5616.24	ø24 cm	Ep/*th.* 2,5 mm
5616.28	ø28 cm	Ep/*th.* 2,5 mm

POÊLE À CRÊPES / *CREPE PAN*

5615.24	ø24 cm	Ep/*th.* 2,5 mm
5615.26	ø26 cm	Ep/*th.* 2,5 mm
5615.30	ø30 cm	*Spéciale galettes* Ep/*th.* 2,5 mm

POÊLE À BLINIS / *BLINIS PAN*

5612.12 ø12 cm Ep/*th.* 2,5 mm

POÊLE TRIBLINIS / *3-BLINIS PAN*

5612.03 ø 27 cm Ep/*th.* 2 mm
Pour/*for* 3 *blinis ø 10 cm*
Permet la réalisation de blinis, beignets ou pancakes / *To make blinis as well as fritters and pancakes.*

POÊLE À POFFERTJES & MINI-BLINIS / *PAN FOR POFFERTJES & MINI BLINIS*

5612.16 ø 27 cm Ep/*th.* 2 mm
Pour/*for* 16 *p. ø 4 cm*
Les Poffertjes sont des mini crêpes , spécialité hollandaise / *the Poffertjes are mini pancakes; a Dutch speciality .*

NEW

POÊLE GRILL RECTANGULAIRE - 2 ANSES INOX / *RECTANGULAR "GRILL" FRYING PAN*

5640.02 L. 38 x 26 cm
Convient pour tous les feux, y compris pour la cuisson sur braise / *Suitable for all heat sources , including cooking on hot coals.*

PLAT À ROTIR ROND, 2 ANSES INOX / *ROUND PAELLA PAN WITH 2 ST/STEEL HANDLES*

5652.32 ø32 cm - 4 p. Ep/*th.* 3mm
Passe dans un four ménager / *suitable for domestic oven.*

PLAT À ROTIR OVALE, 2 ANSES INOX / *OVAL ROASTING PAN WITH 2 ST/STEEL HANDLES*

5651.36 L. 36 cm Ep/*th.* 2,5 mm
x 26 cm x Ht 4,8 cm
Spécial four ménager / *adapted to domestic oven.*
Idéal sur tous les feux pour la cuisson des poissons entiers / *Perfect for cooking whole fishes on all hotplates.*

PLAT À RÔTIR RECTANGULAIRE - 2 ANSES ALUMINIUM ET GRILLE INOX / STEEL *ROASTING PAN WITH ST/STEEL GRID*

Pour cuisson sur braise / for cooking on hot coals

5664.40 L. 42,5 x 34 cm Ep/*th.* 2 mm