



de BUYER

DEPUIS 1830



Priority



Priority

Quand une casserole chauffe
50% plus vite

Amalgame d'inox
Ep. 2 mm monobloc
Qualité professionnelle

Matériau hyper conducteur
CUISSON HOMOGÈNE
GAIN DE TEMPS & D'ÉNERGIE

Queue ventilée en tube inox
Tous feux + Induction

Entretien facile - passe au lave vaisselle

PRIORITY® et l'INDUCTION

L'amalgame d'acier inoxydable PRIORITY® a une rapidité de chauffe exceptionnelle ; allié à l'induction, on obtient une montée en température ultra-rapide et des économies substantielles – jusqu'à environ 50% - sur le temps de chauffe et de cuisson. Pour une utilisation optimale de l'ustensile et pour éviter les chocs thermiques qui sont à l'origine de déformation du métal :

- Assurez **une montée en température PROGRESSIVE** quelle que soit la source de chaleur. Sur induction, réglez la puissance par paliers et il est inutile d'aller jusqu'à la puissance maximum de votre appareil induction : n'oubliez pas que l'inox PRIORITY® conduit exceptionnellement la chaleur ! *Par exemple, pour mijoter, la puissance 4 suffira (au lieu de 8 pour un inox traditionnel).*
- Utilisez **une allure de cuisson adaptée pour éviter de brûler les graisses** du mets cuisiné et de le rendre indigeste (aucun fabricant de matière grasse ne garantit son produit au-delà de 210°C).
- et pour les modèles anti-adhésifs : **ne surchauffez pas** (250°C maxi), et **ne laissez pas l'ustensile vide sur une source de chaleur**, quelle qu'elle soit.

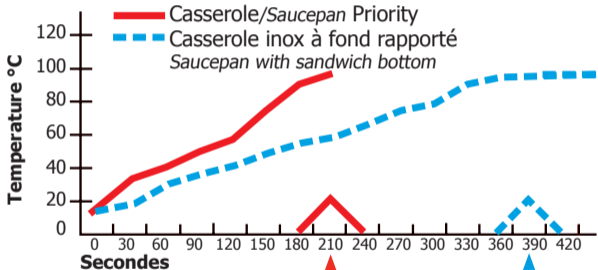
Les ustensiles PRIORITY sont garantis contre tous vices ou défauts de fabrication. Sont exclus de cette garantie les ustensiles ayant fait l'objet d'une mauvaise utilisation flagrante menant à la déformation du métal ou d'une surchauffe inconsidérée.



COMPARAISON DU TEMPS DE CHAUFFE SUR INDUCTION

Cooking comparison on an induction burner

(1.5 L. d'eau chauffée dans une casserole ø20 cm / 1,5 L. of water in a saucepan ø20 cm)



Ebullition avec
Boiling point with
Priority

Ebullition
avec casserole classique
Boiling point with
standard saucepan



Priority

TWICE AS FAST

Stainless steel alloy
One-piece construction
2 mm thick - Professional quality

High performance heat conductivity
HOMOGENEOUS COOKING
TIME & ENERGY SAVING

Stainless steel tube handle
All heat sources, including INDUCTION

Easy cleaning - Dishwasher safe

PRIORITY® & INDUCTION

The stainless steel alloy used for PRIORITY® utensils has an exceptionally fast heating capacity. PRIORITY® used with induction plates will heat up very rapidly, thus saving a great deal of energy – up to 50 % - in heating and cooking. To get the most from your utensils and avoid heat shocks that can distort them, you should :

- **Always heat up your hotplate GRADUALLY**, whatever type of energy you are using. Induction hotplates, should always be set to heat up by degrees. Remember that PRIORITY® st/teel has exceptional heating capacity, so you will not need to use the highest mark on your induction plates. For ex., mark 4 will be enough for simmering (instead of mark 8 for traditional stainless steel).
- **Adapt cooking speed to avoid burning the fat contained in your food**, which would make it less digestible (manufacturers of fatty products will not guarantee their quality above a cooking temperature of 210 °C).
- **Do not overheat non-stick pans** (250 °C max.) and **do not leave an empty non-stick pan on a hotplate** of any type while it is switched on.

Keeping to these recommendations will improve the flavour of your food and ensure years of reliable service from your cooking utensils.

PRIORITY cooking utensils are guaranteed against all manufacturing defects. The guarantee does not cover utensils that have been overheated or distorted by incorrect use.





de BUYER

DEPUIS 1830



SAS DE BUYER INDUSTRIES

BP 2 - FAYMONT

88340 LE VAL D'AJOL - FRANCE

TEL : +33 (0)3 29 30 66 12

FAX : +33 (0)3 29 30 60 03

DEBUYER@WANADOO.FR

WWW.DEBUYER.COM

EP10.12

