



de BUYER®

DEPUIS 1830



Affinity





Stainless steel alloy

Professional quality

**RAPID AND EVEN  
HEAT DISTRIBUTION,  
ENSURING  
ENERGY EFFICIENCY.**

**HOMOGENEOUS COOKING**

Riveted handles made of cast  
stainless steel.

Suitable for all heat sources

(except induction for  $\varnothing$  9, 10 and 12 cm)  
and oven cooking.



# Affinity

**Amalgame**

**d'acier inoxydable**

**Qualité professionnelle**

**Monobloc : robuste**

**pas de fragilité du fond**

**MONTÉE RAPIDE EN  
TEMPÉRATURE :  
ENERGIE ÉCONOMISÉE,  
VITAMINES PRÉSERVÉES.  
CUISSON HOMOGENÈNE.**

**Montures  
en fonte d'inox rivetées  
Sur tous les feux**

(sauf induction pour les ø 9, 10 et 12 cm).

**Passes au four traditionnel**







# Affinity





### Casserole / Saucepan

3706.14	ø14 cm	Ht 7,5 cm	1,2 L.	Ep/th. 2,3 mm
3706.16	ø16 cm	Ht 9 cm	1,8 L.	Ep/th. 2,3 mm
3706.18	ø18 cm	Ht 10 cm	2,5 L.	Ep/th. 2,3 mm
3706.20	ø20 cm	Ht 11 cm	3,4 L.	Ep/th. 2,3 mm



### Sauteuse droite / Straight sauté-pan

3730.20	ø20 cm	Ht 6 cm	1,8 L.	Ep/th. 2,3 mm
3730.24	ø24 cm	Ht 7,5 cm	3 L.	Ep/th. 2,8 mm



### Sauteuse bombée / Rounded sauté-pan

3736.20	ø20 cm	Ht 7 cm	1,7 L.	Ep/th. 2,3 mm
3736.24	ø24 cm	Ht 8 cm	3 L.	Ep/th. 2,3 mm



### Sautoir avec couvercle / Sauté-pan with lid

3741.24	ø24 cm	Ht 7,5 cm	Ep/th. 2,8 mm
---------	--------	-----------	---------------



# Affinity

## Poêle à frire ronde / Round frying pan

3724.20	ø20 cm	Ht 4 cm	Ep/th. 2,3 mm
3724.24	ø24 cm	Ht 4 cm	Ep/th. 2,8 mm
3724.28	ø28 cm	Ht 4,5 cm	Ep/th. 2,8 mm



## Poêle anti-adhésive/ Non-stick frypan

3718.20	ø20 cm	Ht 4 cm	Ep/th. 2,3 mm
3718.24	ø24 cm	Ht 4 cm	Ep/th. 2,8 mm
3718.28	ø28 cm	Ht 4,5 cm	Ep/th. 2,8 mm



## Faitout avec couvercle / Stewpan with lid

3742.20	ø20 cm	Ht 11 cm	Ep/th. 2,3 mm
3742.24	ø24 cm	Ht 13 cm	Ep/th. 2,3 mm



## Couvercle rond / Round lid (ép. 1-mm thick)

3709.14	ø14 cm	3709.20	ø 20 cm
3709.16	ø16 cm	3709.24	ø 24 cm
3709.18	ø18 cm		





# Les Minis

La gamme Affinity® se décline en mini-formats.

Légumes, viandes, poissons, consommés, veloutés, gratins, toutes les recettes adoptent une présentation élégante et raffinée, pour le plaisir des yeux et des papilles.

The Affinity® range comes in mini-formats. Vegetables, meat, fish, consommés, soups, sauces, gratins; all recipes adopt an elegant and refined presentation to the eye and the palette!

*Fourni avec livret recettes  
Delivered with recipes book*



ø 9-10-12 cm : ne conviennent pas sur induction/  
*not suitable for induction*

Les Minis

# Affinity



## Mini-Cocotte avec couvercle

### Mini-Cocotte with lid

3742.09	ø 9 cm	Ep/th. 2,2 mm
3742.10	ø10 cm	Ep/th. 2,3 mm
3742.12	ø12 cm	Ep/th. 2,3 mm
3742.14	ø14 cm	Ep/th. 2,3 mm

## Mini-Sautoir sans couvercle

### Mini-sauté-pan without lid

3740.10	ø10 cm	Ep/th. 2,2 mm
---------	--------	---------------

## Mini-casserollette / Mini-saucepan

3609.09	ø 9 cm	Ep/th. 2,2 mm
---------	--------	---------------

## Couvercle rond / Round lid (ép. 1-mm thick)

3709.09	ø 9 cm	3709.12	ø 12 cm
3709.10	ø10 cm	3709.14	ø 14 cm





## USE AND CARE

- *Clean with a sponge and washing-up liquid. Dishwasher safe.*
- *To retain the inner finish, whenever necessary, boil up a glass of water with a teaspoon of vinegar.*
- *In the case of an extended cooking period or oven cooking, it is advisable to use a heat-protection glove to grip the heated cast stainless steel handles.*
- *Never overheat non-stick pans (250°C maxi.) and do not leave an empty non-stick pan on a hotplate of any type while it is switched on.*
- *Keep out of children's reach.*
- *Never use in microwave oven.*

# Affinity

## UTILISATION ET ENTRETIEN

- Entretien à l'éponge et produit vaisselle ou au lave-vaisselle
- Pour un aspect toujours aussi brillant à l'intérieur de votre ustensile inox, faire bouillir lorsque cela est nécessaire un verre d'eau avec une cuillère à café de vinaigre.
- Lors des cuissons longues ou après un passage au four, les montures en fonte d'inox (anses, queue) chauffent ; il est alors conseillé d'utiliser un gant de protection.
- Modèles anti-adhésifs : ne jamais surchauffer (250°C maximum) et ne pas laisser l'ustensile vide sur une source de chaleur, quelle qu'elle soit.
- Ne pas laisser à la portée des enfants.
- Ne jamais utiliser dans un four micro-ondes.





de BUYER®

DEPUIS 1830



**SAS DE BUYER INDUSTRIES**

BP 70002 - 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

