



Affinity

Affinity 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. Idéal pour les buffets. Sur tous feux y compris l'induction. *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! Perfect for buffet presentation. For all heat sources inclusive induction hobs.*



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
---------	--------	---------------

Mini-poêle / Mini-frypan

3724.10	ø 10 cm	Ep/th. 2.2 mm
---------	---------	---------------



Couvercle rond / Round lid

3709.09	ø 9 cm	Ep/th. 1 mm
3709.10	ø10 cm	Ep/th. 1 mm
3709.12	ø 12 cm	Ep/th. 1 mm
3709.14	ø 14 cm	Ep/th. 1 mm

MATÉRIAU INNOVANT HYPER CONDUCTEUR ACIER INOXYDABLE MULTICOUCHE

- MONTÉE RAPIDE EN TEMPÉRATURE
PRÉSERVANT LES VITAMINES •
- CUISSON HOMOGENÈNE •
- CIRCUIT DE CHAUFFE PARFAIT •
- PARFAIT POUR LES PLATS MIJOTÉS
ET LES SAUCES •

*Innovative heat conductor
multilayer stainless steel alloy*

- QUICK HEAT INCREASE,
SAVING VITAMINES AND ENERGY •
- HOMOGENEOUS COOKING •
- PERFECT HEAT DISTRIBUTION IN THE PAN •
- ESSENTIAL FOR TASTE AND FLAVOURS OF MEALS •

DE BUYER INDUSTRIES
F- 88340 LE VAL D'AJOL
info@debuyer.com
www.debuyer.com


de BUYER
DEPUIS 1830

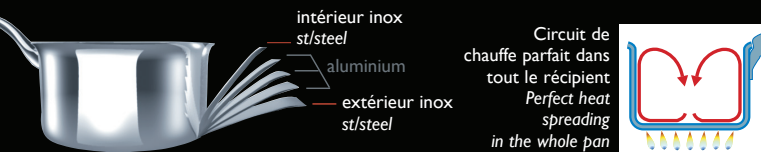

de BUYER
DEPUIS 1830

MADE IN
FRANCE



Matériau innovant hyper conducteur en acier inoxydable multicouche 5 COUCHES (Alliance inox aluminium inox)

Innovative 5-layer (combination of st/steel - aluminium - st/steel)



Le matériau Affinity est très réactif et hyper conducteur de chaleur. C'est pourquoi, pour éviter tout risque de déformation sur induction, il est nécessaire d'assurer une montée en température progressive.

The Affinity material is a very reactive heat conductor and the induction heating power is exceptional. Therefore it is necessary to ensure a progressive temperature increase to avoid any risk of deformation on induction hobs.

MONOBLOC épaisseur de 2,3 à 2,7 mm • fabriqué en une seule pièce • Pas de fragilité du fond • Indéformable •

Robust one-piece construction • From 2,3 to 2,7 mm thick •

BORD VERSEUR Pouring lips

PRISE EN MAIN NATURELLE ET AGRÉABLE avec ses montures ergonomiques en fonte d'inox

Natural and comfortable grip thanks to its riveted ergonomic cast stainless steel handles

DESIGN ÉLÉGANT : parfait pour les buffets et la présentation sur table
ELEGANT DESIGN: Curves and smart handles Ideal for buffet, table and service

TOUS FEUX -INDUCTION - Passe au four traditionnel

ALL HEAT SOURCES - INDUCTION and oven cooking



Nettoyage facile - Passe au lave vaisselle

Easy cleaning - Dishwasher safe

MADE IN FRANCE



Casserole / Saucepan

3706.14	ø 14 cm	Ht 7,5 cm	1,2 L.
3706.16	ø 16 cm	Ht 9 cm	1,8 L.
3706.18	ø 18 cm	Ht 10 cm	2,5 L.
3706.20	ø 20 cm	Ht 11 cm	3,4 L.



Poêle / Frypan

3724.20	ø 20 cm	Ht 4 cm
3724.24	ø 24 cm	Ht 4 cm
3724.28	ø 28 cm	Ht 4 cm
3724.32	ø 32 cm	Ht 4 cm



Sauteuse droite / Straight sauté-pan

3730.20	ø 20 cm	Ht 6 cm	1,8 L.
3730.24	ø 24 cm	Ht 7,5 cm	3 L.



Poêle anti-adhésive / Nonstick frypan

3718.20	ø 20 cm	Ht 4 cm
3718.24	ø 24 cm	Ht 4 cm
3718.28	ø 28 cm	Ht 4 cm
3718.32	ø 32 cm	Ht 4 cm



Poêle ovale à poisson / Oval fishpan

3725.32	L. 32 cm	inox-St/steel
3719.32	L. 32 cm	antiadhésive-nonstick



Faitout avec couvercle / Stewpan - 2 handles and lid

3742.16	ø 16 cm	Ht 9 cm	1,8 L.
3742.20	ø 20 cm	Ht 11 cm	3,4 L.
3742.24	ø 24 cm	Ht 13 cm	5,4 L.
3742.28	ø 28 cm	Ht 15 cm	10,4 L.



Sauteuse bombée / Rounded sauté-pan

3736.20	ø 20 cm	Ht 7 cm	1,7 L.
3736.24	ø 24 cm	Ht 8 cm	3 L.



Sautoir avec couvercle / Sauté-pan - 2 handles and lid

3741.24	ø 24 cm	Ht 7,5 cm	3 L.
---------	---------	-----------	------



Couvercle inox / Stainless steel lid

3709.14	ø 14 cm	3709.20	ø 20 cm
3709.16	ø 16 cm	3709.24	ø 24 cm
3709.18	ø 18 cm	3709.28	ø 28 cm



Cocotte ovale avec couvercle / Oval stewpan with lid

3726.30	L. 30 cm	6,5 L.
---------	----------	--------



Wok à 2 anses / Wok with 2 handles

3743.32	ø 32 cm	Ht 12 cm	4 L.
---------	---------	----------	------



Sautoir bombé avec couvercle / Rounded sauté-pan with lid

3744.28	ø 28 cm	Ht 15 cm	3 L.
---------	---------	----------	------