

# PRIMA MATERA®

INOUIVRE INDUCTION 90%Cu

Professionell, INOCUIVRE INDUCTION

Induktionsgeeignet,

ferromagnetischer Boden

Schnell, Aussenwand aus Kupfer (90%)

Robust, Innenwand aus 18/10 Edelstahl (10%)

Elegant, modernes Design

Ergonomisch, Tropfenstopp Ausgußkante

Handlich, vernietete Stiele

und Henkel aus 18/10 Edelstahlguß



Stielkasserole 6206  
Ø 14-16-18-20-24 cm



Sauteuse 6230  
Ø 16-20-24 cm



Konische Sauteuse 6236  
Ø 20 cm



Pfanne 6224  
Ø 24-28 cm



Niederer Bratentopf 6241  
Ø 24 cm



Bratentopf 6242  
Ø 20-24-28 cm



Deckel aus Edelstahl 3709  
Ø 14-16-18-20-24-28 cm

## Kupfer und Edelstahl

Tradition und Innovation, die besten Eigenschaften von Kupfer und Edelstahl fest zu verbinden ist die hohe Schule von inocuivre induction. Die exzellente Wärmeleitfähigkeit von Kupfer garantiert gleichmäßige Hitze von Boden bis Rand. Der robuste Edelstahl ersetzt das pflegebedürftige Zinn der Innenseite- und der innovative, ferromagnetische Edelstahlboden ermöglicht jetzt das präzise Kochen auf Induktionsherden. **Alle INOCUIVRE INDUCTION Produkte haben eine Wandstärke von 2mm, Kupferanteil 90% und Edelstahlanteil 10%.** Wichtiger Hinweis: Es wurden vermehrt Betrugsversuche mit gefälschten Edelstahl/Kupfer-Produkten festgestellt. Die Kupferschicht ist auflackiert und hat keine Funktion.

## Kochen mit Kupfer

In den Küchen großer Meister, Gourmets und ambitionierter Hobbyköche wird bis heute die Tradition des Gasherdes und Kupfergeschirrs liebevoll gepflegt. Die Gründe liegen in der Hand: **Kupfer ist der beste Wärmeleiter und seine schnelle, gleichmäßige Hitze garantiert ihnen das beste Gelingen.** Ihre Spitzenprodukte werden nicht zerkoht, sondern auf den Punkt gegart. Die Aromen kommen zur vollen Entfaltung, der „Biss“ ist typisch und wertvolle Vitamine bleiben erhalten.

  
**de BUYER®**  
DEPUIS 1830

MADE IN  
FRANCE

