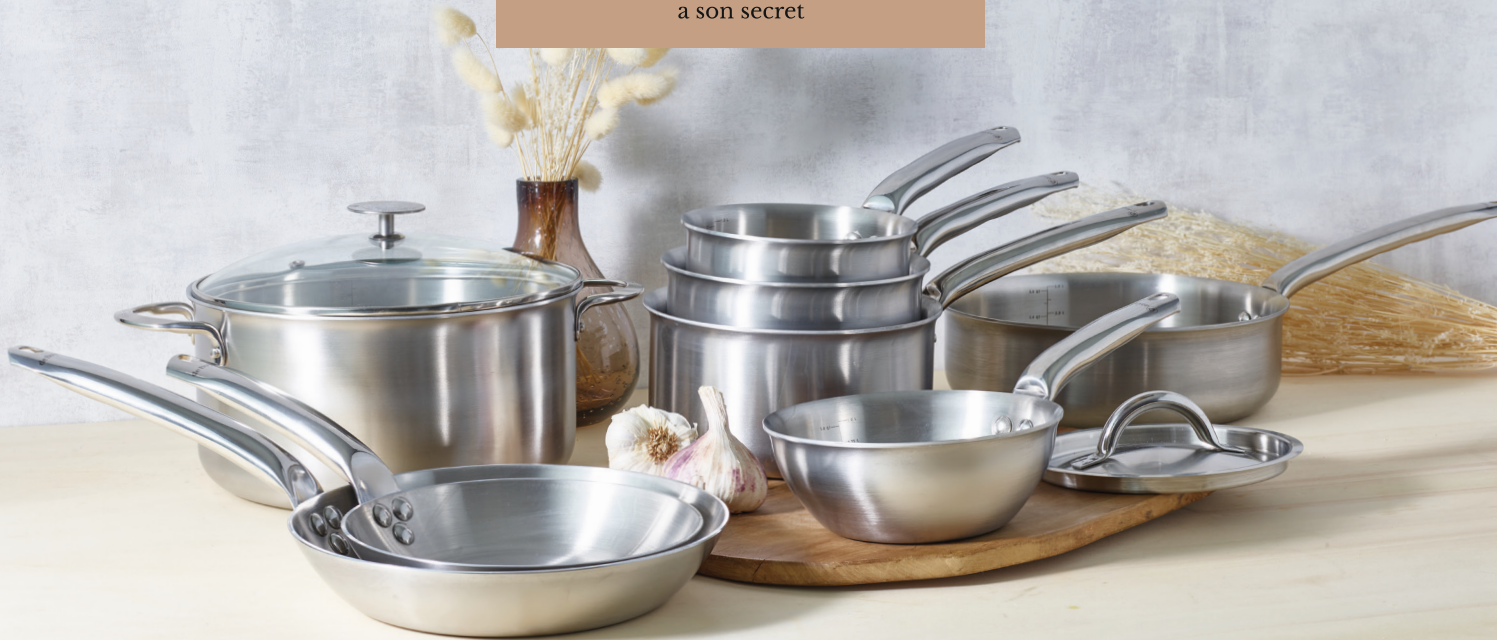


Manufacture



de Buyer
D E P U I S 1 8 3 0

Chaque recette
a son secret



Cuisinez comme un Chef
Kochen wie ein Chefkoch • Cucinare come uno chef

ALCHIMY

Recettes & astuces • Rezepte & Tipps • Ricette e suggerimenti

ALCHIMY

Une collection née en hommage à une collaboration presque centenaire entre la Manufacture de Buyer et l'univers des Chefs. Cette collection est lancée l'année du premier partenariat avec la finale du Bocuse d'Or 2021, le plus prestigieux des concours de cuisine !

Die Kollektion wurde als Hommage an eine fast hundertjährige Zusammenarbeit zwischen der Manufaktur de Buyer und der Welt der Spitzenköche entwickelt. Sie wird im Jahr unserer neuen Partnerschaft mit dem Finale des Bocuse d'Or 2021, dem renommiertesten aller Kochwettbewerb, eingeführt!

Una collezione nata in omaggio a una collaborazione quasi centenaria tra la Manufacture de Buyer e il mondo degli Chef. Questa collezione è stata lanciata nell'anno della prima partnership con la finale del Bocuse d'Or 2021, il più prestigioso dei concorsi di cucina!





Introduction • Einleitung • Introduzione	2-3
Caractéristiques • Eigenschaften • Caratteristiche	4-5
Multicouche • Mehrschichtmaterial • Multistrato	6-7
Recettes • Rezepte • Ricette	8-19
Collection • Kollektion • Collezione	20-21
Manifesto • Manifest • Manifesto	22-23

La collection Alchimy est la combinaison parfaite entre les exigences des Chefs et les besoins des cuisiniers au quotidien. Facile d'entretien, sain et durable, l'inox a tout pour plaire. Sa conception monobloc 3 couches assure une répartition des températures régulière et la maîtrise des cuissons même les plus délicates. Cette conception réduit la consommation d'énergie. Graduée, elle est facile à utiliser pour toute la brigade. La poignée confortable, haute et étanche, facilite la manipulation et l'entretien. Ses montures ergonomiques sont solidement rivetées. Sa finition brossée affine son style très professionnel.

Die Kollektion Alchimy ist die ideale Kombination der Anforderungen der Chefköche mit den alltäglichen Bedürfnissen in der Küche. Edelstahl ist leicht zu pflegen, gesund und langlebig – Edelstahl hat alles, um zu gefallen. Ihre 3-Lagen-Monoblock-Konstruktion sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung sowie für eine Temperaturkontrolle auch bei besonders empfindlichem Gargut. Die besondere Form reduziert den Energieverbrauch. Die Volumenskala ist für alle Anwendungen äußerst praktisch. Der komfortable, hohe und wasserdichte Stiel erleichtert Handhabung und Pflege. Die ergonomischen Griffe sind solide vernietet. Die gebürstete Oberfläche verleiht dem sehr professionellen Stil eine extra Portion Eleganz.

La collezione Alchimy è il connubio perfetto tra le esigenze degli Chef e quelle dei cuochi di ogni giorno (amatoriali). Di facile manutenzione, sicuro e resistente: l'acciaio inossidabile ha il pacchetto completo. Il suo design monoblocco a 3 strati garantisce una distribuzione uniforme della temperatura e il controllo anche delle cotture più delicate. Questa concezione riduce il consumo di energia. Graduata, è di facile utilizzo per tutta la brigata. L'impugnatura comoda, alta e impermeabile facilita la manipolazione (utilizzo) e la manutenzione. I suoi bordi ergonomici sono saldamente rivettati. La finitura spazzolata ne affina lo stile molto professionale.



Inox multicouche • 3 couches Mehrschichtiger Edelstahl • 3 Schichten Inox multistrato • 3 strati

100 %



PRATIQUE PRAKTISCH PRATICA

Montures ergonomiques
Queue tube étanche
courbée à la française

- Préhension confortable.
- Reste froide.
- Étanche pour passage au lave-vaisselle.

Ergonomische Griffe
Stiel aus wasserdichtem Rohr,
gebogen nach französischer Art

- Liegt bequem in der Hand.
- Bleibt kühl.
- Abgedichtet für die Reinigung im Geschirrspüler

Bordi ergonomici
Manico a tubo curvo alla francese
impermeabile

- Presa comoda.
- Resta freddo.
- Impermeabile, lavabile in lavastoviglie

Graduations intérieures

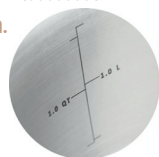
- Des volumes dans la pure tradition.
- Litrages (L et Qt).

Praktische Volumeneinteilung
innen

- Traditionelle Volumina.
- Angaben in Liter und Quart

Pratiche graduazioni interne

- Volumi nella più pura tradizione.
- Litri (L e Qt).



Compatible tous feux y compris l'induction. Passe au four (pour les produits avec une poignée : maximum 200° pendant 30 minutes)
Passage au lave-vaisselle possible, mais peut altérer l'aspect de l'inox.

Für alle Herdarten geeignet, einschließlich Induktion. Backofenfest (für Produkte mit Griff: maximal 200 °C für 30 Minuten)
Spülmaschinenfest, jedoch kann dies das Aussehen des Edelstahls beeinträchtigen.

Compatibile con tutti i tipi di fornelli, compresi quelli a induzione. Adatto al forno (per i prodotti con manico: massimo 200° per 30 minuti)
Lavabile in lavastoviglie, ma ciò potrebbe alterare l'aspetto dell'acciaio inossidabile.

ECORESPONSABLE • DURABLE UMWELTBEWUßT • LANGLEBIG ECO-RESPONSABLE - SOSTENIBILE

Robuste - Qualité Pro
Montures rivetées
Robust - Profi-Qualität - vernietete Griffe
Robusta
Qualità professionale
Bordi rivettati

PERFORMANTE LEISTUNGSSTARK PERFORMANTE

Matériau multicouche
hyper conducteur performant et
réactif

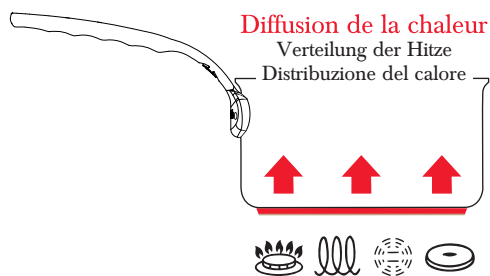
Mehrschichtiges, ultraleitfähiges,
leistungsstarkes und
reaktionsschnelles Material

Materiale multistrato iper-
conduttivo ad alte prestazioni
e reattività



Du fond sandwich... Vom Sandwichboden ... Dal fondo a sandwich...

L'ustensile de cuisson inox à fond sandwich diffuse la chaleur sur toute la base de l'ustensile. Le disque est magnétique permettant une utilisation sur tous les feux. La batterie fond sandwich est pratique, polyvalente et efficace. Vous pourrez réaliser la plupart de vos recettes, en restant particulièrement vigilant au fait que la chaleur se concentre sur le fond de l'ustensile et qu'il est parfois difficile de la maîtriser.



Edelstahl-Kochgeschirr mit Sandwichboden verteilt die Hitze über den gesamten Boden des Geschirrs. Der Boden ist magnetisch, für die Verwendbarkeit auf allen Herdarten.

Kochgeschirr mit Sandwichboden ist praktisch, vielseitig einsetzbar und effizient. Sie können damit viele Ihrer Rezepte umsetzen, dabei ist allerdings zu beachten, dass sich die Hitze am Boden des Kochgeschirrs konzentriert und damit manchmal schwer zu kontrollieren ist.

La pentola con fondo a sandwich in acciaio inossidabile diffonde il calore su tutta la base della pentola. Il disco è magnetico e ne consente l'utilizzo su tutti i fornelli.

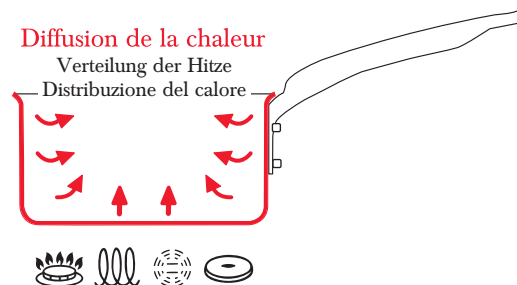
La batteria con fondo a sandwich è pratica, versatile ed efficiente. Puoi realizzare la maggior parte delle tue ricette, prestando particolare attenzione al fatto che il calore è concentrato sul fondo della pentola e può essere difficile da controllare a volte.

...au multicouche ...zum mehrschichtigen Boden ...al multistrato

Le multicouche porte en lui le secret des recettes les plus délicates, réussies en toute simplicité.

Il s'agit d'un matériau hyper **conducateur performant et réactif qui permet de maîtriser la température.**

Das mehrschichtige Material ist das Geheimnis, damit auch die empfindlichsten Rezepte ganz einfach gelingen. Es handelt sich um ein **ultraleitfähiges, leistungsstarkes und reaktionsschnelles Material**, mit dem sich die Temperatur kontrollieren lässt.

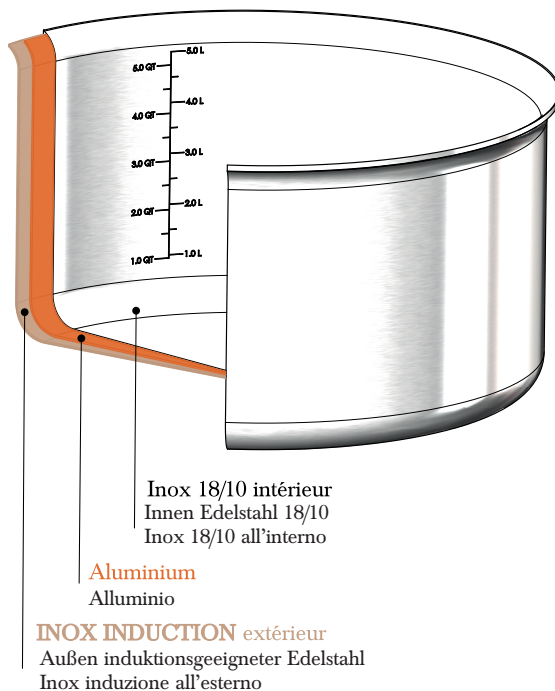


Il multistrato porta con sé il segreto delle ricette più delicate, realizzate con disinvoltura. **È un materiale ad alte prestazioni, reattivo e iper-conduttivo che aiuta a controllare la temperatura.**



- ↪ CUISSON HOMOGENÈ
- ↪ MAÎTRISE DE LA CUISSON
- ↪ ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
- ↪ GAIN DE TEMPS

Inox multicouche • 3 couches
 Mehrlagiger Edelstahl • 3 Lagen
 Inox multistrato • 3 strati



- ↪ HOMEGENE WÄRMEVERTEILUNG
- ↪ COTTURA OMOGENEA
- ↪ TEMPERATURKONTROLLE
- ↪ CONTROLLO DELLA COTTURA
- ↪ ENERGIESPAREND
- ↪ RISPARMIO ENERGETICO
- ↪ ZEITSPAREND
- ↪ RIDUZIONE DEI TEMPI

EN BREF

- ✓ La température de cuisson monte et descend très rapidement.
- ✓ Vous chauffez sans brûler, ni attacher.
- ✓ Vous pouvez mijoter ou réduire des sauces sans remuer constamment.
- ✓ Les gros volumes d'eau bouillent beaucoup plus vite.

KURZINFO

- ✓ Die Kochtemperatur steigt und fällt sehr schnell.
- ✓ Sie können ohne Anbrennen oder Anhaften erhitzen.
- ✓ Sie können köcheln oder Saucen einkochen, ohne laufend umrühren zu müssen.
- ✓ Große Wassermengen kochen viel schneller.

IN BREVE

- ✓ La temperatura di cottura aumenta e diminuisce molto rapidamente.
- ✓ Riscalda senza bruciare e il cibo non si attacca.
- ✓ Puoi cuocere a fuoco lento o ridurre le salse senza dover mescolare continuamente.
- ✓ Le grandi quantità d'acqua bollono più velocemente.

multi⁺⁺_{plus}

Le multicouche permet une cuisson forte au départ, afin de faire revenir vos légumes, et la réactivité de la matière permet de baisser très vite la température de cuisson pour mijoter, sans brûler le lait de coco. Alchimy permet également de conserver votre préparation bien au chaud sur table.



Curry de légumes à partager

Par Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

4 Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 400 gr de riz cuit à l'eau
- 250 gr de carotte (soit 1 moyenne)
- 250 gr de céleri rave (soit ¼ de boule)
- 250 gr de navet (soit 2 moyens)
 - 100 gr de petits pois
 - 100 gr de haricots verts
 - 75 gr d'oignons (soit 1/2)
 - 1 gousse d'ail
- 15 gr de gingembre frais
 - 500 ml de lait de coco
- 10 gr de curry en poudre (suivant votre goût)
 - Sel du moulin
 - Huile d'olive

1 • Préparation des légumes

Éplucher et laver les carottes, le céleri et les navets.

Tailler le céleri et les navets en gros quartiers. Tailler en sifflet (grosses rondelles en biais). Émincer grossièrement l'oignon. Éplucher, dégermer et hacher la gousse d'ail. Râper le gingembre. Cuire à l'anglaise* les petits pois et les haricots verts (coupés préalablement en morceaux de 1cm).

* Cuisson à l'anglaise : cuire les légumes séparément dans un grand volume d'eau bouillante, salée, puis refroidir dans de l'eau glacée.

2 • Cuisson des légumes

Faire suer, à feu doux, les oignons et l'ail, dans un peu d'huile d'olive, sans coloration. Ajouter les carottes, le céleri et les navets. Faire revenir. Saupoudrer avec le curry et d'un peu de sel. Ajouter le gingembre. Verser le lait de coco et porter à ébullition. Couvrir et cuire à feu doux. Après 15 minutes, ajouter les petits pois et les haricots verts. Mélanger 5 minutes.

Servir avec le riz chaud.

Gemüse-Curry

Zutaten :

- 400 g Reis, in Wasser gekocht
- 250 g Möhren (entspricht einer mittelgroßen Möhre)
- 250 g Knollensellerie (¼ Kugel)
- 250 g Steckrüben (2 mittelgroße Rüben)
- 100 g Erbsen
- 100 g grüne Bohnen
- 75 g Zwiebeln (1/2 Zwiebel)
- 1 Knoblauchzehe
- 15 g frischer Ingwer
- 500 ml Kokosmilch
- 10 g Currypulver (je nach Geschmack)
- Salz aus der Mühle
- Olivenöl

1 • Zubereitung des Gemüses

Möhren, Sellerie und Rüben schälen und waschen. Sellerie und Rüben in Viertel schneiden und alles schräg in Stifte schneiden.

Die Zwiebel grob hacken. Knoblauchzehe schälen und klein hacken. Ingwer reiben.

Die Erbsen und die Bohnen (vorher in 1 cm große Stücke geschnitten) separat mit viel kochendem Salzwasser bissfest kochen und anschließend in Eiswasser abkühlen.

2 • Zubereitung des Gemüse-Curries:

Zwiebeln und Knoblauch in ein wenig Olivenöl bei schwacher Hitze anbraten, ohne sie braun werden zu lassen.

Möhren, Sellerie und Rüben hinzugeben und anbraten. Mit dem Curry und etwas Salz bestreuen. Ingwer hinzugeben.

Kokosmilch zugeben und zum Kochen bringen. Zudecken und bei milder Hitze kochen.

Nach 15 Minuten die Erbsen und Bohnen hinzugeben. Verrühren und noch 5 Minuten köcheln lassen.

Mit heißem Reis servieren.

Das Mehrschichtmaterial ermöglicht das scharfe Anbraten zu Beginn, um das Gemüse zu bräunen. Die Reaktionsfreudigkeit des Materials stellt sicher, dass die Kochtemperatur sehr schnell zum Köcheln reduziert wird, ohne dass die Kokosmilch anbrennt. Mit Alchimy können Sie außerdem das Gericht gut auch auf dem Tisch warmhalten.

 **Für 4 Personen**
Per 4 persone

Curry di verdure

Ingredienti :

- 400 gr di riso cotto in acqua
- 250 gr di carote (circa 1 media)
- 250 gr di sedano rapa (¼ di un sedano rapa intero)
- 250 gr di rapa (2 medie)
- 100 g di piselli
- 100 gr di fagiolini
- 75 g di cipolle (o 1/2 cipolla)
- 1 spicchio d'aglio
- 15 g di zenzero fresco
- 500 ml di latte di cocco
- 10 gr di curry in polvere
- (a piacere)
- Sale appena macinato
- Olio d'oliva

1 • Preparare le verdure:

Pelare e lavare le carote, il sedano e le rape.

Tagliare il sedano e le rape in grandi quarti. Affettare le carote e le rape in grandi spicchi. Tritare grossolanamente la cipolla. Sbucciare e tritare lo spicchio d'aglio, dopo aver rimosso il germoglio centrale. Grattugiare lo zenzero.

* *Cottura all'inglese: cuocere le verdure separatamente in un grande volume di acqua bollente e salata, poi raffreddare in acqua ghiacciata*

2 • Per il curry di verdure:

Rosolare le cipolle e l'aglio in un po' d'olio d'oliva a fuoco basso, facendo attenzione che non brucino. Aggiungere le carote, il sedano e le rape. Far cuocere fino a doratura. Cospargere con polvere di curry e un po' di sale. Aggiungere lo zenzero. Versare il latte di cocco e portare a ebollizione. Coprire e cuocere a fuoco basso. Dopo 15 minuti, aggiungere i piselli e i fagiolini. Mescolare per 5 minuti.

Servire con il riso caldo.

Il multistrato permette una cottura forte in partenza, per far dorare le verdure, e la reattività del materiale permette di abbassare molto velocemente la temperatura di cottura per cuocere a fuoco lento, senza bruciare il latte di cocco. Alchimy permette anche di mantenere calda la preparazione in tavola.

multi⁺⁺ plus

Le multicouche permet à la fois une montée douce en température pour tiédir la sauce vierge dans la sauteuse ou la casserole, mais aussi une cuisson vive dans la poêle pour saisir parfaitement les noix de coquilles Saint-Jacques.



Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées, sauce vierge

Par Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

4 Pour 4 personnes

Ingrédients Saint-Jacques :

- 20 noix de coquilles St Jacques
 - 5 gousses d'ail
 - 5 branches de thym frais
- Marjolaine fraîche (facultatif)
 - Fleur de sel
 - Huile d'olive

Ingrédients pour la sauce vierge :

- 2 citrons jaunes
- 1 citron vert
- 2 tomates
- ¼ de botte de ciboulette
 - 15 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

1 • Préparation de la sauce vierge

Monder les tomates.

Couper en 4, retirer les pépins et couper en petits cubes.

Peler à vif les citrons jaunes, prélever les suprêmes et les tailler en petits cubes de la même taille que les tomates.

Récupérer le jus du citron vert.

Émincer finement la ciboulette.

Rassembler tous les ingrédients dans une casserole, assaisonner et tiédir sans faire bouillir.

2 • Cuisson des noix de coquilles Saint-Jacques

Faire chauffer une poêle avec l'huile d'olive, l'ail écrasé et le thym.

Colorer les coquilles 1 minute 30 de chaque côté.

Assaisonner de fleur de sel.

Ajouter la marjolaine. Servir aussitôt.

Gebratene Jakobsmuscheln, Sauce Vierge

Zutaten für die Jakobsmuscheln:

- 20 Jakobsmuscheln
- 5 Knoblauchzehen
- 5 frische Thymianzweige
- Frischer Majoran (optional)
- Fleur de sel
- Olivenöl

Zubereitung der Sauce Vierge:

- 2 Zitronen
- 1 Limette
- 2 Tomaten
- ¼ Bund Schnittlauch
- 15 cl Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

1 • Zubereitung der Sauce Vierge:

Tomaten häuten, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden

Die Zitronen bis ins Fleisch schälen, das Fruchtfleisch entnehmen und in kleine Würfel schneiden, in der gleichen Größe wie die Tomaten. Den Saft der Limette auspressen.

Den Schnittlauch fein schneiden.

Alle Zutaten in eine Kasserolle geben, würzen und ohne Kochen wärmen.

2 • Zubereitung der Jakobsmuscheln:

Eine Pfanne mit Olivenöl, dem zerdrückten Knoblauch und Thymian erhitzen.

Die Jakobsmuscheln auf jeder Seite 90 Sekunden anbräunen.

Mit Fleur de Sel salzen. Majoran hinzugeben.

Sofort servieren.

Das mehrlagige Kochgeschirr ermöglicht sowohl einen sanften Anstieg der Temperatur, um eine Sauce Vierge in der Sauteuse oder in der Kasserolle zu wärmen, als auch ein starkes Erhitzen, um die Jakobsmuscheln perfekt anzubraten.



Für 4 Personen
Per 4 persone

Capesante in padella, sauce vierge

Ingredienti per le capesante:

- 20 capesante
- 5 spicchi d'aglio
- 5 rametti di timo fresco
- Maggiorana fresca (opzionale)
- Fior di sale
- Olio d'oliva

Ingredienti per la sauce vierge:

- 2 limoni gialli
- 1 lime
- 2 pomodori
- ¼ di mazzetto di erba cipollina
- 15 cl di olio d'oliva
- Sale e pepe appena macinato

1 • Preparazione della sauce vierge:

Sbucciare i pomodori. Tagliare in 4, togliere i semi e tagliare a cubetti piccoli

Sbucciare a vivo i limoni, prelevare la polpa e tagliarla a cubetti della stessa dimensione dei pomodori.

Spremere il succo dal lime.

Tritare finemente l'erba cipollina.

Mettere tutti gli ingredienti insieme in una casseruola, condire e lasciar intiepidire senza far bollire.

2 • Cuocere le capesante:

Intiepidire le capesante in una padella con l'olio d'oliva, l'aglio schiacciato e il timo.

Far rosolare per 1 minuto e 30 su ogni lato.

Condire con fior di sale. Aggiungere la maggiorana.

Servire immediatamente.

Il multistrato permette sia un leggero aumento di temperatura per scaldare la salsa vergine in padella o casseruola, ma anche una vivace cottura in padella per scottare perfettamente le capesante.

multi⁺⁺ plus

Grâce à la poêle Alchimy, saisissez parfaitement, sans brûler, le bœuf, et déglacez avec le jus de citron (acide) et le saké, sans craindre d'abîmer l'ustensile ou changer le goût de la marinade ! L'avantage du multicouche se révèle également quand vous réchauffez en douceur les légumes, sans perdre leurs vitamines, ni leur couleur. Il permet aussi de ne pas dénaturer l'huile de sésame.



Tataki de bœuf, sauté de légumes verts

Par Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France



Pour 4 personnes

Ingrédients du sauté de légumes*:

*Les légumes peuvent être adaptés suivant la saison et vos envies.

- 100 gr de petits pois
 - 100 gr de fèves
- 100 gr de pois mangetout
 - ¼ de chou vert frisé
- ½ tête de chou romanesco
- 100 gr de brocoli rave (ou ½ tête de brocolis)
 - 1 mini poivron rouge
 - Sel du moulin
- Huile de sésame ou d'olive

Ingrédients pour le Tataki:

- 300 gr de pavé de bœuf taillé en rectangle
 - 1 cl de saké de cuisine
 - 10 cl de sauce soja salée
 - 1 gousse d'ail
 - 15 gr de gingembre frais
 - ½ citron vert

1 • Préparation du Tataki (au minimum 2h avant ou la veille)

Éplucher, dégermer et hacher l'ail. Râper le gingembre. Râper le zeste de citron et presser le jus. Colorer les pavés de bœuf dans une poêle chaude, avec un peu d'huile, 3 minutes sur chaque face. réserver dans une plaque à débarrasser.

Hors du feu, déglacer la poêle avec le saké et la sauce soja. Ajouter le jus de citron, le gingembre et l'ail. Verser sur la viande. Réserver au froid.

2 • Préparation des légumes

Effeuillez et émincer le chou frisé. Prélever des sommités au chou romanesco. Cuire à l'anglaise* séparément les petits pois, fèves, pois mangetout, chou vert, chou romanesco, et brocoli. Tailler en fines rondelles le mini poivron. Réserver.

* Cuisson à l'anglaise : cuire les légumes séparément dans un grand volume d'eau bouillante, salée, puis refroidir dans de l'eau glacée.

3 • Finition

Faire tiédir un peu d'huile de sésame et réchauffer les légumes et le poivron. Égoutter la viande et la couper en tranches fines. Faire réduire de moitié la marinade à feu doux et servir avec le Tataki.

Rinder-Tataki, gebratenes Gemüse

Zutaten für das gebratene Gemüse: Das Gemüse kann je nach Saison und je nach Geschmack zusammengestellt werden.

- 100 g Erbsen
- 100 g Dicke Bohnen
- 100 g Zuckerbohnen
- ¼ Grünkohl
- ½ Romanesco-Kohlkopf
- 100 g Brokkoli-Knolle (oder ½ Brokkoli-Kohlkopf)
- 1 kleiner roter Paprika
- Salz aus der Mühle
- Sesam- oder Olivenöl

Zutaten für den Tataki:

- 300 g dicke Rindersteakstücke
- 1 cl Koch-Sake
- 10 cl gesalzene Soja-Sauce
- 1 Knoblauchzehe
- 15 g frischer Ingwer
- ½ Limette

1 • Zubereitung des Tataki: Mindestens 2h vorher oder am Vortag.

Knoblauch schälen und hacken. Ingwer reiben. Zitronenschale reiben und Saft auspressen.

Die Rinderstücke in einer heißen Pfanne mit wenig Öl drei Minuten pro Seite anbräunen, dann in einer flachen Schale beiseitestellen.

Die Pfanne vom Herd nehmen und mit Sake und Soja-Sauce ablöschen.

Zitronensaft, Ingwer und Knoblauch hinzugeben. Auf das Fleisch gießen. Kaltstellen.

2 • Zubereitung des Gemüses:

Den Grünkohl entblättern und in dünne Scheiben schneiden. Die Spitzen des Romanesco-Kohls abnehmen. Erbsen, Dicke Bohnen, Zuckerbohnen, Grünkohl, Romanesco und Brokkoli separat mit viel kochendem Salzwasser bissfest kochen und anschließend in Eiswasser abkühlen. Die kleine Paprika in dünne Scheiben schneiden. Beiseite stellen.

3 • Fertigstellung:

Ein wenig Sesamöl wärmen und das Gemüse und den Paprika aufwärmen.

Das Fleisch abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Marinade bei schwacher Hitze zur Hälfte einkochen und mit dem Tataki servieren.

Mit der Alchimy-Pfanne können Sie Rindfleisch ohne Anbrennen perfekt anbraten und mit Zitronensaft (Säure) und Sake ablöschen, ohne befürchten zu müssen, dem Kochgeschirr zu schaden oder den Geschmack der Marinade zu beeinträchtigen! Der Vorteil des Mehrschichtmaterials zeigt sich auch dann, wenn Sie Gemüse sanft aufwärmen, ohne dass Geschmack, Vitamine und Farbe verloren gehen. Zudem vermeidet es, den Geschmack von Sesamöl zu verfälschen.



Für 4 Personen
Per 4 persone

Tataki di manzo, ortaggi a foglie saltati

Ingredienti per le verdure saltate in padella:

- 100 gr di piselli
- 100 gr di fave
- 100 gr di taccole
- ¼ di cavolo verde riccio
- ½ cespo di broccolo romanesco
- 100 gr di friarelli (o ½ testa di broccoli)
- 1 mini peperone rosso
- Sale da macina
- Olio di sesamo o d'oliva

Le verdure possono essere adattate in base alla stagione e ai gusti personali.

Ingredienti per il tataki:

- 300 gr di bistecca di manzo tagliata a rettangolo
- 1 cl di sakè da cucina
- 10 cl di salsa di soia salata
- 1 spicchio d'aglio
- 15 gr di zenzero fresco
- ½ limone verde

1 • Preparazione del tataki: Almeno 2 ore prima o il giorno prima.

Pelare e tritare l'aglio dopo aver rimosso il germe. Grattugiare lo zenzero. Grattugiare la scorza di limone e spremere il succo.

Fate rosolare le bistecche in una padella ben calda, con un filo d'olio, 3 minuti per lato. Mettere da parte in una teglia.

Fuori dal fuoco, sfumare la padella con il sakè e la salsa di soia. Aggiungere il succo di limone, lo zenzero e l'aglio. Versare sopra la carne.

Riporre al freddo.

2 • Preparazione delle verdure:

Rimuovere le foglie e tritare il cavolo riccio. Prendete le cime del broccolo romanesco.

Cuocere separatamente all'inglese* piselli, fave, taccole, cavolo cappuccio, broccolo romanesco e broccoli. Tagliare il peperone a fettine sottili.

Mettere da parte

* Cottura all'inglese: cuocere le verdure separatamente in un grande volume di acqua bollente e salata, poi raffreddare in acqua ghiacciata

3 • Finitura:

Scaldare un po' di olio di sesamo e far rinvenire verdure e peperoni. Scolare la carne e tagliarla a fettine sottili.

Ridurre della metà la marinata a fuoco basso e servire con il tataki.

Grazie alla padella Alchimy, è possibile rosolare perfettamente la carne di manzo, senza bruciarla, e sfumare con il succo di limone (acido) e il sakè, senza paura di danneggiare l'utensile o alterare il gusto della marinata! Il vantaggio del multistrato è evidente anche quando si scaldano delicatamente le verdure che conservano le loro vitamine o il loro colore. Inoltre aiuta a non denaturare l'olio di sesamo.



multi⁺⁺ plus

Le multicouche chauffe beaucoup plus rapidement quelque soit la source de chaleur. Lors de la cuisson à l'anglaise des légumes de la potée, l'eau bout beaucoup plus vite : c'est du temps de gagné et de l'énergie économisée.



Mon interprétation de la potée Lorraine

Par Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

4 Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 4 mini-carottes fanes
- 4 mini-navets fanes
- 4 mini-oignons fanes
 - ½ chou vert frisé
- 4 côtelettes de porclet
 - 4 cubes de lard fumé de 2 cm
 - 4 mini-saucisses type ménage
- ½ litre de fond blanc de volaille
 - Fleur de sel
- Mignonette de poivre

1 • Préparation du chou

Effeuille le chou, laver les feuilles. Les émincer (couper en fines lanières). Les cuire « craquant » à l'anglaise*. Égoutter et réserver.

* Cuisson à l'anglaise : cuire les légumes séparément dans un grand volume d'eau bouillante, salée, puis refroidir dans de l'eau glacée.

2 • Préparation des légumes

Éplucher en gardant 1 cm de fane. Les laver. Les cuire « craquant » à l'anglaise*. Égoutter et réserver.

3 • Préparation des viandes

Poêler « rosé » les côtelettes. Colorer à la poêle de chaque côté les cubes de lard. Pocher, départ eau froide, les minis saucisses, 10 minutes à frémissement.

4 • Finition

Dans une casserole, mettre au fond le chou vert. Dresser dessus harmonieusement les légumes et les viandes. Ajouter le fond blanc, un peu de fleur de sel, et de la mignonette de poivre. Porter à ébullition et laisser cuire 5 minutes.

Meine Interpretation eines Lothringischen Eintopfs

Zutaten:

- 4 Babykarotten mit Grün
- 4 Babyrüben mit Grün
- 4 kleine Zwiebeln mit Grün
- ½ Grünkohl
- 4 Ferkel-Koteletts
- 4 Würfel geräucherter Speck 2 cm
- 4 kleine Bratwürstchen
- ½ Liter heller Geflügel-Bouillon
- Fleur de sel
- Grobgemahlener Pfeffer

Ausführung des Rezepts:

1 • Zubereitung des Kohls:

Kohl entblättern, die Blätter waschen. In feine Scheiben schneiden
A l'anglaise* «knackig» kochen. Abtropfen lassen und beiseite stellen.

2 • Zubereitung des Gemüses:

Schälen, dabei 1 cm Grün behalten. Waschen.
A l'anglaise* «knackig» kochen. Abtropfen lassen und beiseite stellen.

3 • Zubereitung des Fleischs:

Die Koteletts «rosig» braten. Die Speckwürfel in der Pfanne von allen Seiten anbräunen.
Die Würstchen in kaltes Wasser legen, erwärmen und 10 Minuten bei köchelndem Wasser pochieren.

4 • Abschluss:

Den Grünkohl in eine Kasserolle geben.
Darüber das Gemüse und das Fleisch dekorativ anrichten.
Geflügel-Bouillon, ein wenig Fleur de Sel und grobgemahlene Pfeffer hinzufügen.
Zum Kochen bringen und 5 Minuten kochen lassen.

**Kochen à l'anglaise: das Gemüse separat mit viel kochendem Salzwasser kochen und dann in Eiswasser abkühlen*

Das mehrschichtige Alchimy Kochgeschirr erhitzt viel schneller als ein Geschirr mit Sandwichboden und das unabhängig von der Herdart. Beim Erhitzen des Eintopfgemüses «à l'anglaise» kocht das Wasser viel schneller, was sowohl einen Zeitgewinn als auch ein Energieersparnis bedeutet.



Für 4 Personen
Per 4 persone

La mia interpretazione di una potée Lorraine

Ingredienti:

- 4 carote baby
- 4 rape baby
- 4 cipollotti
- ½ cavolo verza
- 4 costolette di maiale
- 4 cubetti di pancetta affumicata da 2 cm
- 4 mini salsicce, tipo ménage
- ½ litro di brodo di pollo
- Fior di sale
- Pepe macinato

Procedimento:

1 • Preparazione del cavolo: Togliere le foglie dal cavolo e lavarle bene. Tagliarle a strisce sottili.

Cuocere il cavolo «al dente» all'inglese*. Scolare e mettere da parte.

2 • Preparare le verdure: Sbucciare le verdure conservando 1 cm delle foglie o della parte verde delle cipolle.

Lavarle bene. Cuocerle al dente all'inglese*. Scolare e mettere da parte.

3 • Preparare la carne: Cuocere le bracioline al sangue. Rosolare in padella i cubetti di pancetta, cuocendoli su entrambi i lati.

Immergere le mini salsicce in acqua fredda e portare a ebollizione. Far cuocere per 10 minuti a fuoco lento.

4 • Ultimare la preparazione: In una casseruola, mettere il cavolo verde sul fondo. Disporre armoniosamente le verdure, con la carne in cima. Aggiungere il brodo, un po' di fior di sale e un po' di pepe macinato. Portare a ebollizione e cuocere per 5 minuti.

** Cottura all'inglese: cuocere le verdure separatamente in un grande volume di acqua bollente e salata, poi raffreddare in acqua ghiacciata*

Il multistrato si riscalda molto più velocemente indipendentemente dalla fonte di calore. Quando si cuociono le verdure nella pentola all'inglese, l'acqua bolle molto più velocemente riducendo tempi e consumi.



multi⁺⁺ plus

Le multicouche chauffe beaucoup plus rapidement que n'importe quelle autre matière. Cela permet de saisir vos légumes, sans perte de nutriments et de vitamines. Sa réactivité est sans pareil, vous mijoterez vos nouilles et légumes verts sans craindre la surcuisson !



Nouilles sautées aux petits légumes

4 Pour 4 personnes

Par Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

Ingrédients:

- 150 gr de petits pois
- 150 gr de haricots verts
 - 1 poivron rouge
 - 1 gousse d'ail
- 250 gr de nouilles chinoises
 - Huile d'olive
 - Huile de sésame
 - Sauce soja salée

Progression de la recette

Éplucher, dégermer et hacher l'ail. Couper les haricots verts en petits tronçons et les cuire à l'anglaise. Cuire les petits pois à l'anglaise. Couper le poivron en petits cubes. Cuire les nouilles comme indiqué sur le paquet.

Dans le wok, faire revenir l'ail et les poivrons dans un peu d'huile d'olive, sans coloration. Ajouter les nouilles, les petits pois et les haricots verts. Bien remuer, couvrir et chauffer 5 minutes à feu doux. Déglacer avec un peu de sauce soja et terminer avec un filet d'huile de sésame.

* Cuisson à l'anglaise : cuire les légumes séparément dans un grand volume d'eau bouillante, salée, puis refroidir dans de l'eau glacée.

Gebratene Nudeln mit kleinem Gemüse

Zutaten:

- 150 g Erbsen
- 150 g grüne Bohnen
- 1 rote Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g chinesische Nudeln
- Olivenöl
- Sesamöl
- Gesalzene Soja-Sauce

Zubereitung des Rezepts:

Knoblauch schälen und hacken. Die Bohnen in kleine Abschnitte schneiden und à l'anglaise* kochen. Die Erbsen à l'anglaise kochen.

Die Paprika in kleine Würfel schneiden.

Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen.

Im Wok den Knoblauch und den Paprika in ein wenig Olivenöl ohne Bräunen anbraten.

Die Nudeln, Erbsen und Bohnen hinzugeben.

Gut umrühren, zudecken und 5 Minuten bei milder Hitze erhitzen.

Mit ein wenig Soja-Sauce ablöschen und zum Schluss etwas Sesamöl zugeben.

**Kochen à l'anglaise: das Gemüse separat mit viel kochendem Salzwasser kochen und dann in Eiswasser abkühlen*

Das Mehrschichtmaterial erhitzt viel schneller als herkömmliches Edelstahlgeschirr. Dadurch kann Ihr Gemüse ohne Verlust von Nährstoffen und Vitaminen angebraten werden. Seine Reaktionsschnelligkeit ist unvergleichlich, das Köcheln von Nudeln und frischem Gemüse ist möglich, ohne das Zerkochen befürchten zu müssen!



Für 4 Personen
Per 4 persone

Noodle asiatici con verdure

Ingredienti :

- 150 g di piselli
- 150 gr di fagiolini
- 1 peperone rosso
- 1 spicchio d'aglio
- 250 g di noodle asiatici
- Olio d'oliva
- Olio di sesamo
- Salsa di soia

Procedimento:

Sbucciare e tritare lo spicchio d'aglio, dopo aver rimosso il germoglio centrale. Tagliare i fagiolini in piccoli pezzi e sbollentarli in acqua salata.

Cuocere i piselli sbollentandoli in acqua salata. Tagliare il peperone a cubetti piccoli.

Cuocere i noodle come indicato sulla confezione. In un wok, soffriggere l'aglio e i peperoni in poco olio d'oliva, senza far colorire troppo.

Aggiungere i noodle, i piselli e i fagiolini. Mescolare bene, coprire e far cuocere per 5 minuti a fuoco basso.

Deglassare il wok con un po' di salsa di soia, ultimando con un goccio di olio di sesamo.

** Cottura all'inglese: cuocere le verdure separatamente in un grande volume di acqua bollente e salata, poi raffreddare in acqua ghiacciata*

Il multistrato si riscalda molto più velocemente di qualsiasi altro materiale. Questo permette di rosolare le verdure senza perdere nutrienti e vitamine. La sua reattività è impareggiabile, cuocerai a fuoco lento i tuoi noodles e le verdure a foglie senza dover temere di cuocerli troppo!

multi⁺⁺ plus

Au même titre que le cuivre parfait pour travailler le sucre, le multicouche Alchimy maîtrise à la perfection la cuisson technique d'un caramel, grâce à la répartition uniforme de la chaleur sur tout le corps de l'ustensile.

La matière permet de maîtriser les écarts de température nécessaires à la réussite d'un caramel blond. Les amandes et les noisettes peuvent être ensuite mélangées tout en douceur.



Pour 500 gr
For 500 g

Ingrédients:

- 125 gr d'amandes
- 125 gr de noisettes
- 250 gr de sucre

Praliné Amandes Noisettes

Par Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

Progression de la recette

Étaler les amandes et les noisettes sur une plaque.

Les torrifier au four 15 minutes à 150°C. Faire un caramel à sec :

- Faire chauffer 1/3 du sucre dans le fond de votre casserole.
- Quand il commence à fondre, ajouter un peu de sucre et remuer en faisant tourner la casserole.
- Recommencer jusqu'à épuisement du sucre.
- Cuire jusqu'à coloration bien blonde.

Ajouter les amandes et noisettes encore chaudes. Bien mélanger. Débarrasser sur une plaque, recouverte d'un tapis de cuisson.

Laisser refroidir. Concasser le tout.

Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Débarrasser dans une boîte hermétique et conserver environ 2 semaines.

Mandel-Haselnuss-Praliné

Zutaten:

- 125 g Mandeln
- 125 g Haselnüsse
- 250 g Zucker

Zubereitung des Rezepts:

Die Mandeln und Haselnüsse auf einem Backblech ausbreiten.
Im Ofen 15 Minuten bei 150°C rösten. Einen Karamel trocken zubereiten:

- 1/3 des Zuckers auf dem Boden der Kasserolle erhitzen.
- Wenn er zu schmelzen beginnt, ein wenig Zucker zugeben und durch Drehen der Kasserolle umrühren.
- Den Vorgang so lange wiederholen, bis der Zucker verbraucht ist.
- So lange erhitzen, bis eine schöne hellbraune Färbung eintritt.

Die noch heißen Mandeln und Haselnüsse hinzugeben. Gut mischen.
Auf ein mit einer Backmatte ausgelegtes Backblech geben.
Abkühlen lassen. Das Ganze zerstoßen. So lange mixen, bis ein glatter Teig entsteht.
In einen luftdichten Behälter geben und etwa 2 Wochen aufbewahren.

Genauso wie Kupfer ideal zum Arbeiten mit Zucker ist, meistert Alchimy perfekt die sehr spezifischen Regeln für die Zubereitung von Karamel, dank der gleichmäßigen Verteilung der Hitze über den gesamten Korpus des Kochutensils. So ist die perfekte Temperaturkontrolle sichergestellt, die für das Gelingen eines hellen Karamels erforderlich ist. Anschließend können Mandeln und Haselnüsse sanft untergemengt werden.



Für 500 G
Per 500 gr

Mandorle Nocciole Pralinate

Ingredienti :

- 125 gr di mandorle
- 125 g di nocciole
- 250g di zucchero

Procedimento:

Distribuire le mandorle e le nocciole su una teglia.
Arrostirle in forno per 15 minuti a 150°C. Preparare un caramello secco:

- Scaldare 1/3 dello zucchero sul fondo di una padella.
- Quando comincia a sciogliersi, aggiungere un po' di zucchero e mescolare girando bene la padella.
- Ripetere fino ad esaurimento dello zucchero.
- Cuocere il composto fino a quando non presenta un bel colore dorato.

Aggiungere le mandorle e le nocciole ancora calde. Mescolare bene.
Riversare su una teglia da forno, foderata con carta da forno. Lasciare raffreddare. Frantumare il composto.
Frullare in un mixer fino a ottenere una pasta omogenea. Versare in un contenitore ermetico e conservare per circa 2 settimane.

Perfetto quanto il rame per la lavorazione dello zucchero, il multistrato Alchimy consente di controllare perfettamente la cottura tecnica del caramello, grazie alla distribuzione uniforme del calore su tutto il corpo dell'utensile. Il materiale aiuta a controllare le differenze di temperatura necessarie per la riuscita di un caramello dorato. Le mandorle e le nocciole possono quindi essere mescolate delicatamente.

COLLECTION • KOLLEKTION • COLLECTION



• Casserole / Stielkasserolle / Casseruola

3601.14 / Ø 14 cm / 1,2 L
 3601.16 / Ø 16 cm / 1,7 L
 3601.18 / Ø 18 cm / 2,4 L
 3601.20 / Ø 20 cm / 3,3 L
 3601.24 / Ø 24 cm / 5,5 L



3601.06



sous boîte décor / packed in

3601.03 Lot de 3 casseroles / Set mit 3 Stielkasserollen /
 Set di 3 pentole ø16-18-20 cm

3601.06 Lot 6 pcs : 1 casserole ø16 cm , 2 faitouts 20-24 cm, 3 cou-
 vercles inox ø 16-20-24 cm /
 6er-Set / Set di 6 pezzi

3601.08 Lot 8 pcs : 2 casseroles ø 16-20 cm , sauteuse bombée ø 16 cm,
 faitout ø 24 cm , poêle ø 24 cm , 3 couvercles ø 16-20-24 cm /
 8er-Set / Set di 8 pezzi

3601.08



• Sauteuse bombée / Konische Sauteuse /
 Padella a cupola

3603.16 / Ø 16 cm / 1,1 L
 3603.20 / Ø 20 cm / 1,8 L
 3603.24 / Ø 24 cm / 2,9 L



• Sauteuse droite / Gerade Sauteuse /
 Padella dritta

3602.24 / Ø 24 cm / 3,1 L
 3602.28 / Ø 28 cm / 5 L



• Poêle / Pfanne / Padella

3604.20 / Ø 20cm
 3604.24 / Ø 24 cm
 3604.28 / Ø 28 cm
 3604.32 / Ø 32 cm



• Wok

3608.28 / Ø 28 cm / 3 L
 3608.32 / Ø 32 cm / 5,5 L



Sautoir sans couvercle, 2 anses /
 Bratentopf ohne Deckel / Tegame senza coperchio

3612.24 / Ø 24 cm / 3,1 L
 3612.28 / Ø 28 cm / 5 L



• Faitout sans couvercle /
 Kochtopf ohne Deckel / Stufaiola senza coperchio

3605.16 / Ø 16 cm / 1,7 L
 3605.20 / Ø 20 cm / 3,3 L
 3605.24 / Ø 24 cm / 5,5 L
 3605.28 / Ø 28 cm / 8,8 L



- Couvercle en verre avec pontet en inox /
Glasdeckel mit Edelstahlknopf /
Coperchio in vetro con staffa in acciaio inossidabile

3428.14 / Ø14 cm
3428.16 / Ø 16 cm
3428.18 / Ø 18 cm
3428.20 / Ø 20 cm
3428.24 / Ø 24 cm
3428.28 / Ø 28 cm
3428.32 / Ø 32 cm



- Couvercle inox /
Edelstahldeckel /
Coperchio in acciaio inossidabile

3509.14 / Ø 14 cm
3509.16 / Ø 16 cm
3509.18 / Ø 18 cm
3509.20 / Ø 20 cm
3509.24 / Ø 24 cm
3509.28 / Ø 28 cm
3509.32 / Ø 32 cm

- Passoire cuit-vapeur en acier inoxydable /
Dampfeinsatz aus Edelstahl /
Scolapasta per cottura a vapore in acciaio inossidabile

3675.24 / Ø 24 cm



MANIFESTO

Depuis 200 ans, l'authenticité, la passion et l'esprit d'engagement sont les valeurs qui animent la maison de Buyer et ses savoir-faire. Ils se transmettent de génération en génération. Nous concevons, fabriquons des ustensiles et innovons pour répondre avec précision aux attentes des professionnels de la gastronomie et des amateurs. Nous partageons avec tous les amoureux du goût, la passion pour une cuisine savoureuse et saine. Contre la culture de l'immédiateté et du « prêt à consommer », nous voulons accompagner chacun à s'accomplir et à reprendre le contrôle de son alimentation. Nous défendons, en effet, l'idée d'une pratique à l'écoute du temps et de l'effort. Labellisé par l'état Français « Entreprise du Patrimoine Vivant », nous avons conservé notre âme d'artisan, sa rigueur et son goût du travail bien fait, précis. Nous militons pour une consommation responsable et éclairée : nos produits sont faits pour durer ! Nous favorisons des processus de fabrication vertueux pour l'environnement et notre belle région des Vosges. Nous sommes la première entreprise du secteur culinaire évaluée par l'AFNOR « engagé RSE de niveau confirmé » notamment pour l'attention portée au bien-être de nos collaborateurs. Forts de nos valeurs et de la maîtrise de nos métiers, nous voulons soutenir, avec nos produits, tous les gestes et savoir-faire propres à chacun, ce supplément d'âme qui fait la gastronomie :

« Chaque recette a son secret »

Seit 200 Jahren sind Authentizität, Leidenschaft und Engagement die Werte, die die Firma de Buyer und ihr Knowhow antreiben. Sie werden von einer Generation zur nächsten weitergegeben. Wir entwickeln und fertigen Koch- und Backutensilien, und wir arbeiten an Innovationen, um mit der gewohnten Präzision den Erwartungen der Profiköche und der Amateure zu entsprechen. Wir teilen mit allen die Liebe zum Geschmack und die Leidenschaft für eine geschmackreiche und gesunde Küche. Gegen die Kultur des Flüchtigen und der «Fertigzubereitungen» möchten wir jedem dabei helfen, sich zu entfalten und seine Ernährung wieder selbst zuzubereiten. Von daher stehen wir für eine Zubereitung, die ihre Zeit braucht. Vom französischen Staat erhielten wir die Auszeichnung «Entreprise du Patrimoine Vivant» (Unternehmen des lebenden Erbes, EPV), und wir haben unseren handwerklichen Geist mit seiner Genauigkeit und mit seinem Sinn für gründliche, präzise Arbeit bewahrt. Wir setzen uns für verantwortungsbewussten Konsum ein: unsere Produkte sind dafür geschaffen, lange zu halten! Wir fördern umweltfreundliche Fertigungsprozesse und unsere schöne Region der Vogesen. Wir sind das erste Unternehmen aus dem kulinarischen Bereich, das von der Normungsstelle AFNOR bewertet wurde als «auf hohem Niveau CSR-engagiert», insbesondere auch weil uns das Wohlergehen unserer Mitarbeiter sehr am Herzen liegt. Mit Hilfe unserer Werte und unseres Fachwissens ist es uns ein Anliegen, dass unsere Produkte einen jeden beim Kochen, Backen und Zubereiten unterstützen, sein Know-How erweitern und seine Kreativität fördern, denn eines ist klar:

'Jedes Rezept hat sein Geheimnis'



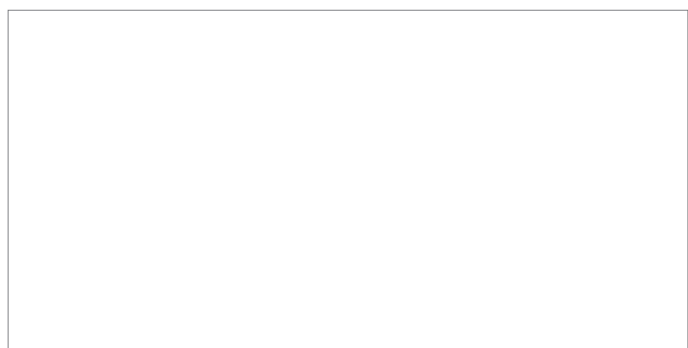
Le Val d'Ajol

Engagée RSE



Da 200 anni, autenticità, passione, spirito e impegno sono i valori che guidano la Maison de Buyer e il suo savoir-faire. Valori che si tramandano di generazione in generazione. Progettiamo e produciamo utensili innovando per soddisfare al meglio le aspettative dei professionisti e degli amanti della gastronomia. Condividiamo la passione per una cucina gustosa e sana con tutti gli amanti del gusto. Contro la cultura dell'immediatezza e del «pronto da mangiare», vogliamo aiutare tutti a riprendere con soddisfazione il controllo della propria dieta. Difendiamo, infatti, l'idea di una pratica che rispetti il tempo e l'impegno. Indicati dallo stato francese come «Entreprise du Patrimoine Vivant», conserviamo la nostra anima artigiana, il rigore e il gusto per il lavoro ben fatto. Ci battiamo per un consumo responsabile e illuminato: i nostri prodotti sono fatti per durare! Promuoviamo processi di produzione virtuosi per l'ambiente e la nostra bellissima regione dei Vosgi. Siamo la prima azienda del settore culinario ad essere valutata da AFNOR «Impegnati nella CSR a un livello confermato», in particolare per l'attenzione al benessere dei nostri dipendenti. Partendo dai nostri valori e dalla maestria delle nostre professioni, vogliamo supportare, con i nostri prodotti, le azioni e il know-how specifico di ogni persona, quel supplemento d'anima di cui è fatta la gastronomia:

« Ogni ricetta ha il suo segreto »



Autres recettes
Andere Recepte
Altre ricetta



de Buyer 
DEPUIS 1830

DE BUYER INDUSTRIES - 88340 LE VAL D'AJOL - FRANCE

TEL: +33 3 29 30 66 12 - info@debuyer.com - debuyer.com



10-103603