

Manufacture



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

Chaque recette a son secret



La nouvelle référence d'antiadhésif sans PFAS • The new PFAS-free non-stick reference

CERAnoa

Infos, recettes & astuces • Infos, recipes & tips



Chaque recette a son secret

L'ANTIADHÉSIF PAR DE BUYER

Depuis toujours, de Buyer propose des ustensiles de cuisson dans divers matériaux
tels que le cuivre, l'inox, l'antiadhésif ou encore l'acier
pour obtenir des résultats de cuisson adaptés à chaque recette.

Contrairement à une idée reçue, la poêle antiadhésive est une spécialiste :
idéale pour cuisiner délicatement sans colorer les poissons, les légumes, les légumineuses, les céréales...
elle est également parfaite pour mijoter, réchauffer des plats pré-cuisinés, lier les sauces,
sans altérer les goûts, les couleurs et les saveurs.
Ce n'est pas une poêle à tout faire : pour saisir, dorer, griller, privilégiez une poêle en acier.



Every recipe holds a secret

NONSTICK BY DE BUYER

De Buyer has always made cookware in a range of materials including copper,
stainless steel, nonstick and steel for the ideal option,
no matter what recipe you're cooking.

**Unlike what you might think,
the nonstick pan is a specialist...**
perfect for gently cooking fish, vegetables, leguminous and grains
without browning them.
They're also perfect for simmering, reheating pre-cooked dishes and cooking sauces,
all without altering tastes, colours or flavours.
They're not an all-purpose pan: for searing, browning or grilling, choose a steel pan.

CERANO*a*

CERANO is the **ceramic-coated** cooking range from de Buyer.

It is the result of an **eco-design** approach: it uses a **recycled aluminium** base and a new ceramic coating (ceramic sol-gel), guaranteed **PFAS-free**.

Faithful to Buyer's design standards, this Lyon-
naise-shape pan, respects the quality of the professional gesture, meets the expectations of expert cooks, and allows delicate cooking.

The ceramic coating allows cooking with little or no fat, offers **exceptional glide** day after day and is easy to clean.

Its forged aluminium base guarantees **sturdiness** and provides efficient, even heat distribution.

For maximum quality, the best coating available has been selected. It has been selected after endurance tests to guarantee **long-lasting resistance**.

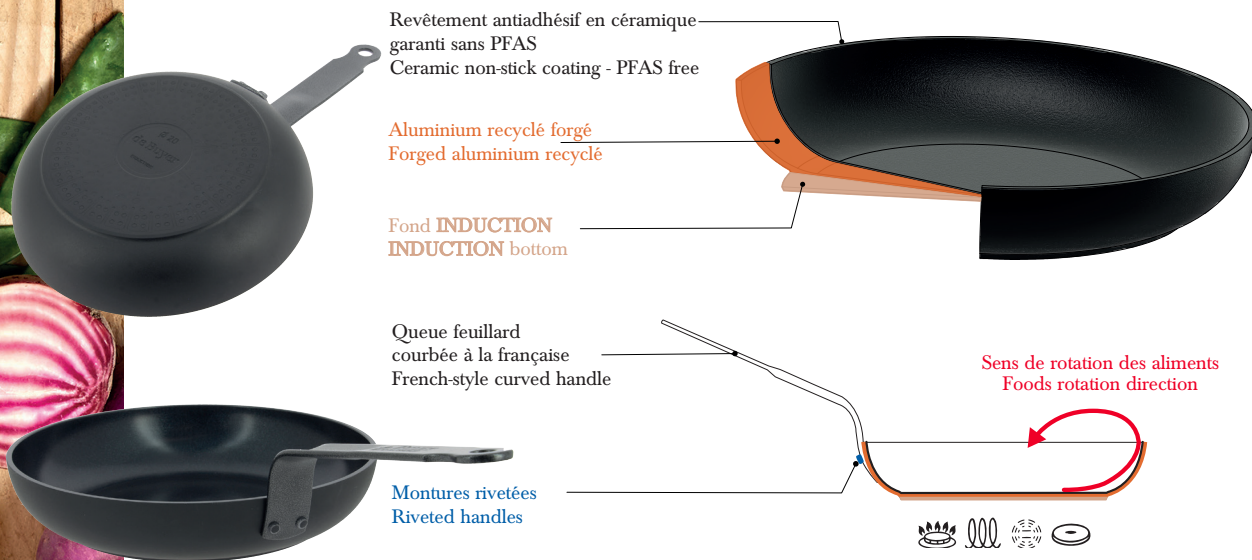




- CERANOA est la gamme de cuisson avec un revêtement céramique proposée par de Buyer.
- Elle est issue d'une démarche d'éco-conception : elle utilise une base d'aluminium recyclé et un nouveau revêtement céramique (sol-gel céramique), garanti sans PFAS.
- Fidèle aux standards de conceptions de Buyer, cette poêle à la coupe lyonnaise respecte la qualité du geste professionnel, répond aux attentes des cuisiniers experts, et permet des cuissons délicates.
- Le revêtement céramique permet des cuissons avec peu ou pas de matière grasse, offre une glisse exceptionnelle jour après jour et se nettoie facilement.
- Sa conception en aluminium forgé garantit robustesse et offre une distribution efficace et uniforme de la chaleur.
- Pour une qualité maximale, le meilleur revêtement existant a été retenu. Il a été sélectionné après des tests d'endurance pour garantir une résistance longue durée.

RÉSISTANCE LONGUE DURÉE

- La combinaison d'un corps en aluminium forgé et du meilleur revêtement anti-adhésif céramique du marché.
- Bonne résistance à l'abrasion
- Très bonne réactivité du matériau: montée et descente en température maîtrisée.
- Idéal pour toutes les cuissons délicates.



LONG LASTING RESISTANCE

- The combination of a forged aluminium body and the best non-stick ceramic coating available on the market guarantees long-lasting durability.
- Highly resistant to scratching
- Very responsive material : steady temperature rise and fall.
- Ideal for any delicate dish.

CERAnoa

Revêtement intérieur céramique lisse

résistance longue durée

= glisse exceptionnelle

= nettoyage facile

Smooth ceramic interior coating

long-lasting resistance

= exceptional glide

= easy to clean



Aluminium recyclé • forgé 4mm

= bonne résistance à la déformation

= montée en température homogène et uniforme

Recycled aluminium • forged 4mm

= good deformation resistance

= even and uniform temperature rise



Revêtement extérieur noir mat

= design élégant

Matt black exterior finish

= elegant design

Queue acier feuillard rivetée courbée à la française

= confort d'utilisation

= Robuste

French-curved

riveted strip steel handle

= Comfortable to use

= Robust

Compatible tous feux y compris l'induction.

On all heat sources



passé au four traditionnel - flash four (10 minutes/ 200°C)

All you need to know about **CERANO**

Do CERANO pans contain PFAS?

There are 2 types of non-stick coating on the market:

- PTFE-based non-stick coatings: it is the PTFE compound that gives the pans their non-stick properties. PTFE is part of the PFAS family.
- Ceramic non-stick coatings: these coatings are manufactured using a PFAS-free process.

CERANO pans, with their ceramic coating, are manufactured using a PFAS-free process.

Do CERANO pans contain PFOS and PFOA?

These chemical substances have been banned since 2009 and 2020 respectively. In accordance with current regulations, no de Buyer frying pan contains PFOS or PFOA.

Do ceramic coatings damage quickly?

Following laboratory endurance tests, we have selected the best ceramic coating available on the market. However, no non-stick coating, even the best, can be guaranteed for life as it depends on conditions of use and maintenance. By following our recommendations (see pages 10-11), your de Buyer frying pan will perform for a long time.

Are ceramic-coated pans as efficient/durable as PTFE-coated pans?

It's not really possible or relevant to compare the durability of a PTFE coating versus a ceramic coating. These are 2 coatings that evolve differently depending on how they are used and the care taken. And since everyone uses their frying pans differently, it's not possible to generalize about the durability of PTFE versus ceramic.

In fact, ceramic linings are much harder than PTFE linings. They are less prone to abrasion and less susceptible to scratching.

Is it really ceramic?

A so-called 'ceramic' coating is actually a ceramic-like coating produced using sol-gel technology. It is not traditional ceramic. But the generic name for these coatings is ceramic, even though it isn't exactly ceramic.



Tout savoir sur le revêtement **CERANOA**

Les poêles CERANOA contiennent-elles des PFAS?

Sur le marché, on trouve 2 types de revêtement antiadhésif :

- Les revêtements antiadhésifs à base de PTFE : c'est le composé PTFE qui donne les propriétés antiadhérentes aux poêles. Le PTFE est un composé qui fait partie de la grande famille des PFAS.

- Les revêtements antiadhésifs en céramique : ce revêtement est fabriqué selon un procédé sans PFAS.

Les poêles CERANOA, avec leur revêtement en céramique sont fabriquées selon un procédé sans PFAS.

Les poêles CERANOA contiennent-elles des PFOS et PFOA?

Ces substances chimiques sont interdites depuis respectivement 2009 et 2020. Ainsi, conformément à la réglementation en vigueur, aucune poêle de Buyer ne contient de PFOS ni de PFOA.

Les revêtements en céramique s'usent-ils vite ?

Après des tests d'endurance en laboratoire, nous avons sélectionné le meilleur revêtement en céramique disponible sur le marché.

Cependant, aucun revêtement antiadhésif, même le meilleur, ne peut pas être garanti à vie car son usure dépend des conditions d'utilisation et d'entretien. En suivant nos recommandations (voir pages 10-11), votre poêle de Buyer restera performante longtemps.



Les poêles avec revêtement céramique sont-elles aussi performantes et durables que les poêles avec revêtement PTFE ?

Il n'est pas vraiment possible ni pertinent de comparer la durabilité d'un revêtement avec PTFE versus un revêtement en céramique.

Ce sont 2 revêtements qui évoluent différemment en fonction de l'utilisation qu'on en fait et du

soin apporté. Et comme chacun a une utilisation propre de sa poêle, il n'est pas possible de généraliser une durabilité standard du PTFE versus la céramique.

D'ailleurs, les revêtements en céramique sont beaucoup plus durs que les revêtements avec PTFE.

Ils risquent moins l'abrasion et sont moins sensibles au risque de rayures.

Est-ce vraiment de la céramique ?

Un revêtement dit « céramique » est en réalité un revêtement semblable à de la céramique, produit à l'aide de la technologie sol-gel.

Ce n'est pas la céramique traditionnelle. Mais, l'appellation générique de ces revêtements est céramique, bien que ça n'en soit pas exactement.

An efficient coating made to last



De Buyer uses the best existing ceramic coating on the market but a non-stick coating cannot be guaranteed for life and it won't last indefinitely.

A few steps will help you to protect the coating and enable you to cook delicious and healthy dishes, all while maintaining the nonstick performance of your pan.

1. Before first use, wash your utensil with hot soapy water, rinse thoroughly, and dry carefully.
2. Use the pan on a low or medium heat to protect the nonstick surface. When cooking in the oven, do not use the grill. Oven cooking 10 minutes at 200°C (392°F).
3. Do not overheat empty pans.
4. Do not use metal or sharp-edged utensils. Avoid tapping the edge of the pan with utensils, especially metal ones.
5. Avoid thermal shock: let the pan cool down before cleaning it with water.
6. Hand wash with a mild detergent and a non-abrasive sponge. Do not put in the dishwasher.
7. To ensure optimal performance with induction cooking: adapt the size of the induction zone to the diameter of the pan, raise the temperature gradually and avoid using the booster.





Un revêtement performant pour longtemps



LES RÈGLES D'OR

De Buyer utilise le meilleur revêtement céramique existant sur le marché, cependant, un revêtement antiadhésif ne peut pas être garanti à vie et conserver toutes ses propriétés indéfiniment.

Quelques précautions d'utilisation préservent le revêtement et permettent de cuisiner sainement, avec plaisir, en conservant longtemps les performances antiadhésives de la poêle.

1. Avant la première utilisation, laver votre ustensile à l'eau chaude savonneuse, rincer abondamment et essuyer soigneusement.
2. Utiliser l'ustensile sur feu doux ou moyen pour préserver la surface anti-adhésive. Pour la cuisson au four, ne pas utiliser la fonction grill. Passage flash four possible 10 minutes à 200°C.
3. Ne pas surchauffer les ustensiles à vide.
4. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou à angles vifs. Eviter de taper le rebord de la poêle avec des ustensiles, en particulier des ustensiles métalliques
5. Eviter les choc thermiques: laisser refroidir votre ustensile avant de le plonger dans l'eau.
6. Laver à la main avec un détergent doux et une éponge non abrasive. Le passage au lave-vaisselle est déconseillé.
7. Pour assurer un fonctionnement optimal avec l'induction : adapter la taille du feu au diamètre du fond diffuseur de l'ustensile, monter en température progressivement et éviter l'utilisation du booster.



CERAnoa

Queue feuillard rivetée, coloris noir
Riveted strip steel handle, black colour



POÊLE RONDE /
ROUND FRYPAN

8220.20	ø20cm
8220.24	ø24cm
8220.28	ø28cm
8220.32	ø32cm



SAUTEUSE BOMBEE /
ROUNDED SAUTE-PAN

8228.24	ø24cm
8228.28	ø28cm



POÊLE A CREPE /
CREPE PAN

8225.26	ø26cm
8225.30	ø30cm

ACCESSOIRE



COUVERCLE EN VERRE /
GLASS LID

3428.20	ø20cm
3428.24	ø24cm
3428.28	ø28cm
3428.32	ø32cm



Poêlée de jeunes légumes

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 petites échalotes
- 2 gousses d'ail en chemise
- 10 pièces de radis roses
- 4 branches de thym frais
- 2 branches de romarin frais
- 200 gr de légumes verts cuits (exemple : pousses brocolis, mangetouts, asperges vertes, mini fenouils)
- Huile d'olive, sel et poivre du moulin

Faire chauffer de l'huile d'olive à feu doux dans votre poêle et y faire revenir doucement les échalotes épluchées et coupées en 2, les gousses d'ail en chemise, les radis coupés en 2, le thym et le romarin. Assaisonner de sel et de poivre. Laisser doucement revenir à feu doux 3 à 4 minutes. Ajouter le mélange de légumes verts, bien mélanger, laisser chauffer 2 minutes, rectifier l'assaisonnement et servir.

Pan-fried vegetables

Ingredients for 4 people :

- 2 shallots, small
- 2 cloves of garlic, unpeeled
- 10 pieces of pink radish
- 4 sprigs fresh thyme
- 2 sprigs fresh rosemary
- 200 g cooked green vegetables (e.g. broccoli sprouts, mangetouts, green asparagus, baby fennels)
- Olive oil, salt and freshly ground pepper

Heat the olive oil in your frying pan over a low heat and gently fry the peeled shallots, halved, garlic cloves, halved radishes, thyme and rosemary. Season with salt and pepper. Gently fry over a low heat for 3 to 4 minutes. Add the mixed greens, mix well, leave to heat through for 2 minutes, adjust the seasoning and serve.

Ravioles Epinards Ricotta

Ingrédients pour 4 personnes :

Pâte à ravioles / tagliatelles :

- 180 gr de farine T55 ou T45
- 140 gr de jaunes d'œufs (soit 7)
- 2 gr de sel
- 8 gr d'huile d'olive (soit ½ cuil à soupe)

Farce à ravioles :

- 150 gr de pousses d'épinard
- 250 gr de ricotta
- 120 gr d'œuf entier (soit 2)
- 50 gr de parmesan râpé
- Huile d'olive

Finition :

- 50 gr de beurre doux en petits cubes bien froids
- 5 feuilles de sauges
- Huile d'olive



Ingrédients pour 4 people:

Pasta for ravioli / tagliatelle :

- 180g T55 or T45 flour
- 140g egg yolks (7)
- 2 g salt
- 8 g olive oil (½ tbsp)

Ravioli stuffing :

- 150 g spinach shoots
- 250 g ricotta cheese
- 120 g whole egg (2 eggs)
- 50 g grated Parmesan cheese
- olive oil

Finish :

- 50 g soft butter, cut into small cold cubes
- 5 sage leaves
- olive oil

Pâte : Mélanger à petite vitesse tous les ingrédients dans la cuve du robot jusqu'à l'obtention d'une boule. Recouvrir d'un papier film et laisser reposer 1h à température ambiante.

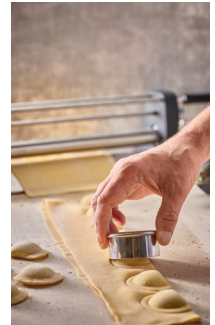
Farce : Faire tomber à feu doux, dans un peu d'huile d'olive les pousses d'épinard. Les hacher grossièrement. Mélanger au reste des ingrédients.

Montage des ravioles : Voir pas à pas ci-dessous Etaler finement la pâte en rectangle. À l'aide du Tube muni d'une douille unie, faire au centre des boules régulières.

Humidifier d'eau à l'aide d'un pinceau autour et replier dessus la pâte sans faire de bulles d'air. Découper les ravioles à l'aide d'un emporte-pièce cannelé ou d'une roulette. Réserver sur une feuille de papier sulfurisé fariné.

Finition : plonger les ravioles dans un grand volume d'eau bouillante salée. Quand elles remontent à la surface (2 à 3 minutes), les égoutter.

Faire chauffer dans une poêle l'huile d'olive, le beurre froid, la sauge et un peu d'eau de cuisson des ravioles. Faire «rouler» les ravioles encore chaudes dans la poêle pour les lier. Servir aussitôt.



Spinach and ricotta ravioli

Dough: Mix all the ingredients in the bowl of a food processor at low speed until it forms a ball. Cover with cling film and leave to rest for 1 hour at room temperature.

Stuffing: Cook the spinach shoots in a little olive oil over a low heat. Chop coarsely. Mix with the rest of the ingredients.

Assembling the ravioli: See step-by-step. Roll out the pastry thinly into a rectangle. Using a tube fitted with a plain tip, make regular balls in the centre. Moisten with water using a brush and fold over the pastry without creating air bubbles. Cut out the ravioli using a fluted cookie cutter or a roulette wheel. Set aside on a floured sheet of greaseproof paper.

Finishing: plunge the ravioli into a large volume of boiling salted water. When they have risen to the surface (2 to 3 minutes), drain them.

Heat the olive oil, cold butter, sage and a little of the ravioli cooking water in the frying pan. Roll the still-warm ravioli in the pan to bind them together. Serve immediately.

Dos de turbot poêlé

Ingédients pour 3 personnes :

- 3 filets de turbot
- 1 citron jaune
- 10 tomates cerises
- 50 gr de fenouil
- Olives noires Taggiasca
- Basilic
- Huile d'olive, sel et poivre du moulin

Faire chauffer de l'huile d'olive à feu doux dans votre poêle et y faire revenir doucement les filets de turbot, le citron coupé en quartier et le fenouil coupé en petits morceaux pendant 4 à 5 minutes. Retourner les filets de turbot puis ajouter les tomates cerises, les olives et le basilic. Assaisonner de sel et de poivre, laisser cuire encore 2 minutes et servir.

Pan-fried turbot fillets

Ingredients pour 3 people:

- 3 turbot fillets
- 1 lemon
- 10 cherry tomatoes
- 50 g fennel
- Taggiasca black olives
- Basil
- Olive oil, salt and freshly ground pepper

Heat the olive oil in your frying pan over a low heat and gently fry the turbot fillets, lemon cut into quarters and fennel cut into small pieces for 4 to 5 minutes. Turn the turbot fillets over, then add the cherry tomatoes, olives and basil. Season with salt and pepper, cook for a further 2 minutes and serve.



Par Philippe Laruelle

RECETTES

Les Crêpes



LA PÂTE À CRÊPES

Cette recette est la recette de base pour des crêpes sucrées ou salées.

Ingédients : (pour environ 24 crêpes)

- 250 gr de farine de blé
- 50 gr de beurre doux (ou huile de pépins de raisin)
- 3 oeufs entiers
- 1 pincée de sel
- 5 dl de lait entier

Dans une bassine, disposer la farine en fontaine. Ajouter le sel. Verser les œufs au centre et mélanger à l'aide d'un fouet. Ajouter progressivement le lait, afin d'obtenir une pâte lisse (passer au chinois si nécessaire). Laisser reposer la pâte au froid. Avant la cuisson, ajouter le beurre fondu ou l'huile.

CREPE BATTER

This is the basic recipe for sweet or savoury crepes.

Ingredients : (for 24 crepes)

- 250 g wheat flour
- 50 g unsalted butter (or grapeseed oil)
- 3 whole eggs
- A pinch of salt
- 5 dl whole milk

Put the flour in a bowl and create a well in the centre. Add the salt. Pour the eggs into the well and whisk. Gradually add the milk until the batter is smooth (strain if necessary). Leave the batter to rest in the fridge. Before cooking, add the melted butter or oil to the pan.



Recettes de base Basic recipes

LA PÂTE À BLINIS

Ingrédients :

- 170 gr de farine de blé
- 7 gr de levure de boulanger
- 1 gros oeuf
- Sel, poivre
- 250 gr de lait entier

Tiédir 200 gr de lait à 35°C environ. Mélanger la farine avec l'œuf. Délayer la levure dans le lait tiédi et verser sur le mélange œuf/farine. Laisser gonfler à couvert.

Délayer le sel et le poivre dans le restant de lait. Ajouter à l'appareil à blinis

Déposer dans la poêle en acier bien chaude et légèrement huilée à l'aide du pinceau de l'appareil à blinis (vous pouvez utiliser l'entonnoir à piston Kwik pour facilement doser suivant la taille voulue).

Quand votre blini forme des bulles, le retourner et le laisser cuire 1 minute.

Les blinis s'agrémentent de saumon, crevettes, foie gras, fromage, crème, concombre ... Sucrée, sans le poivre, cette recette devient une délicieuse recette pour vos pancakes.

BLINI BLATTER

Ingrédients :

- 170 g wheat flour
- 7 g baker's yeast
- 1 large egg
- Salt, pepper
- 250 g whole milk

Warm 200 g of milk to around 35°C. Mix the flour with the egg.

Dilute the yeast in the warm milk and pour onto the egg/flour mixture.

Cover and leave to rise.

Dilute the salt and pepper in the rest of the milk Add to the blini pan

Add the batter to the hot steel blini pan that has been lightly oiled using the blini pan brush (you can use the Kwik piston funnel to easily put the same amount in).

When your blini are bubbling, turn them over and leave to cook for 1 minute.

The blini will be delicious with salmon, prawns, foie gras, cheese, cucumber, etc. Withhold the pepper and this recipe becomes a delicious sweet pancake method.

LA PÂTE À TORTILLAS

Ingrédients :

- 50 gr de farine de blé T55
- 50 gr de farine de maïs
- 3 cl d'huile d'arachide
- 5 gr de sel fin
- 80 gr d'eau

Mélanger les farines et le sel. Porter à ébullition l'eau et l'huile et verser sur les farines. Pétrir pour former une pâte lisse et homogène. Couvrir d'un linge et laisser reposer 30 min à température ambiante.

Diviser en 4 morceaux égaux votre pâton. Etaler afin d'obtenir des galettes régulières d'environ 2mm d'épaisseur.

Cuire environ 1min de chaque côté, dans votre poêle chaude sans matière grasse. Elles doivent être dorées sur chaque face.

Réserver les dans une assiette recouverte d'une autre, afin d'éviter qu'elles ne se dessèchent.

Garnir les tortillas selon vos envies de guacamole, légumes grillés, viande de bœuf, poulet, etc.

TORTILLA DOUGH

Ingrédients :

- 50 g T55 wheat flour
- 30 ml peanut oil
- 50 g cornflour
- 5 g fine salt
- 80 g water

Mix the flours and salt. Boil the water and oil, and pour onto the flour.

Knead to create a smooth, consistent dough.

Cover with a tea towel and leave to rest for 30 mins at room temperature. Divide the dough into 4 even pieces.

Roll it out into even circles about 2 mm thick.

Cook in your hot pan for about 1 minute on each side. Don't add any oil or fat. The tortillas should be golden on each side.

Once cooked, put them on a plate covered with another plate to stop them drying out.

Serve the tortillas as you please with guacamole, grilled vegetables, beef, chicken, etc.



Par Philippe Laruelle

RECETTES RECIPES

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 exemplaire » 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 »

For 200 years, authenticity, passion and commitment have been the values at the core of de Buyer's business, knowledge and expertise. We design and manufacture utensils, continuously innovating to precisely meet the needs of both catering professionals and home cooks. Like all lovers of good food, we have a passion for tasty and nutritious cuisine. In contrast with today's culture of instant gratification and ready meals, we want to help each individual to achieve fulfilment by taking back control of their diet. We support a concept of cooking that requires time and effort. Awarded a 'Living Heritage Company' label by the French state, we continue to maintain our artisanal spirit and our passion for precise, high-quality work carried out with care. We campaign for responsible and educated consumption : our products are made to last! We promote environmentally friendly manufacturing processes that protect the beautiful Vosges area. We are the first culinary-sector business in France to receive a 'Exemplary level of CRS commitment' label from AFNOR, notably for the care taken to ensure the well-being of our employees. Dedicated to upholding our values and mastering our trade, our products, actions and individual expertise help breathe additional life and soul into the cooking process. After all :

'Every recipe holds a secret'



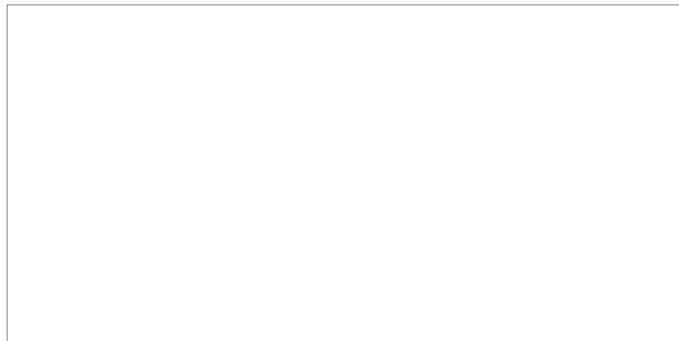
Le Val d'Ajol

Engagée RSE CSR commitment





distribué par / distributed by :



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



10.8200