

Manufacture



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

Chaque recette a son secret

RECYCLED
ALUMINIUM

Die neue Kollektion mit Keramik-Antihaftversiegelung

CERANO

Infos, Rezepte & Tipps



Jedes Rezept hat sein Geheimnis

DIE ANTIHAFTBESCHICHTUNG VON DE BUYER

Seit jeher bietet de Buyer Kochgeschirr aus verschiedenen Materialien wie Kupfer, Edelstahl, Antihafbeschichtung oder Stahl an, um für jedes Rezept das passende Kochergebnis zu erzielen.

Entgegen der weit verbreiteten Meinung ist die antihafbeschichtete Pfanne eine Spezialistin:

Sie ist ideal, um Fisch, Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide usw. schonend zu garen, ohne sie zu färben. Sie eignet sich auch hervorragend zum Schmoren, Aufwärmen von vorgekochten Gerichten und zum Binden von Soßen, ohne den Geschmack, die Farben und die Aromen zu verändern.

Sie ist keine Allzweckpfanne: Zum Anbraten, Bräunen und Grillen sollten Sie eine Eisenpfanne bevorzugen.



CERANOA



CERANOA ist die neue Kollektion von De Buyer mit einer **Keramikbeschichtung**.

Sie ist das Ergebnis eines **Ökokonzeptionsprozesses** und verwendet eine Basis aus recyceltem Aluminium und eine neue Keramikbeschichtung (keramisches Sol-Gel).

Getreu den Designstandards von De Buyer respektiert diese Pfanne mit Lyoner Form die Qualität professioneller Kochtechniken, erfüllt die Erwartungen anspruchsvoller Köche und ermöglicht ein besonders schonendes Garen.

Die Keramikbeschichtung ermöglicht das Braten mit wenig oder gar keinem Fett, bietet Tag für Tag eine **außergewöhnliche Gleitfähigkeit** und ist leicht zu reinigen.

Der geschmiedete Aluminiumkörper sorgt für **Robustheit** und eine gleichmäßige sowie effiziente Wärmeverteilung.

Für höchste Qualität wurde die beste verfügbare Beschichtung gewählt. Sie wurde nach Dauertests ausgewählt, um eine **langanhaltende Widerstandsfähigkeit** zu gewährleisten.

**PFAS
FREE**

de BUYER
MADE IN FRANCE



LANG ANHALTENDE WIDERSTANDSFÄHIGKEIT

- Die Kombination aus einem geschmiedeten Aluminiumkörper und der besten keramischen Antihaftbeschichtung auf dem Markt.
- Gute Abriebfestigkeit
- Sehr gute Reaktionsfähigkeit des Materials: kontrolliertes Aufheizen und Abkühlen.
- Ideal für alle empfindlichen Kochvorgänge.

Antihaftbeschichtung
aus Keramik

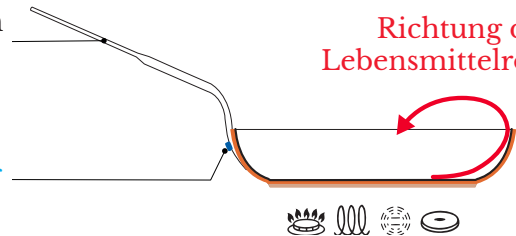
Recyceltes
geschmiedetes
Aluminium

INDUKTION



Traditionell französisch
gebogener Metallgriff

Genietet Griff



CERANO



Easy to clean

Glatte Keramik-
Innenbeschichtung

Langanhaltende

Widerstandsfähigkeit

= außergewöhnliche Gleitfähigkeit

= leichte Reinigung

Recyceltes Aluminium • geschmiedet 4mm

= guter Widerstand gegen Verformung

= gleichmäßiger und homogener
Temperaturanstieg



Vernieteter Bandstahlgriff
französisch gebogen

= Komfortabel in der Anwendung
= Robust

Mattschwarze Außenbeschichtung

= elegantes Design

Für alle Herdarten geeignet, inklusive Induktion.



Geeignet für den traditionellen Backofen – Kurzzeit-Backen (10 Minuten / 200 °C)

Alles was Sie wissen müssen über

CERANO*a*

Wodurch unterscheiden sich die Pfannen CERANO*A* von anderen Pfannen auf dem Markt?

Auf dem Markt gibt es zwei große Technologien für Antihafbeschichtungen:

- Antihafbeschichtungen auf PTFE-Basis: Es ist die PTFE-Verbindung, die den Pfannen ihre Antihaf-Eigenschaften verleiht.
- Sogenannte Keramik-Antihafbeschichtungen, die auf der Sol-Gel-Technologie basieren und eine glatte, widerstandsfähige Oberfläche bilden.

Die CERANO*A*-Pfannen sind mit einer Sol-Gel-Keramikbeschichtung versehen, die für eine natürliche Gleitfähigkeit, gute Hitzebeständigkeit und einfache Reinigung sorgt.

Enthalten die CERANO*A*-Pfannen PFOS und PFOA?

Diese Substanzen sind seit 2009 bzw. 2020 verboten. In Übereinstimmung mit den Vorschriften enthalten die Pfannen von de Buyer kein PFOS oder PFOA.

Nutzt sich die Keramikbeschichtung schnell ab?

Nach Dauertests im Labor haben wir die beste Keramikbeschichtung ausgewählt, die auf dem Markt erhältlich ist. Allerdings kann auch die beste Antihafbeschichtung nicht für die Ewigkeit garantiert werden, da ihre Abnutzung von den Nutzungs- und Pflegebedingungen abhängt. Wenn Sie unsere Empfehlungen befolgen (siehe Seite 9), bleibt ihre de Buyer-Pfanne lange leistungsfähig.

Sind die CERANO*A*-Pfannen genauso effizient und langlebig wie Pfannen mit PTFE-Beschichtung?

Es ist nicht wirklich möglich oder sinnvoll, die Haltbarkeit einer PTFE-Beschichtung mit der einer Keramikbeschichtung zu vergleichen. Es handelt sich hierbei um zwei Beschichtungen, die sich je nach Verwendungszweck unterschiedlich entwickeln. Und da jeder seine Pfanne anders nutzt, ist es nicht möglich, eine Standardhaltbarkeit von PTFE versus Keramik zu verallgemeinern.

Übrigens sind Keramikbeschichtungen viel härter als Beschichtungen mit PTFE.

Sie sind weniger abriebgefährdet und weniger anfällig für die Gefahr von Kratzern.

Ist es wirklich Keramik?

Eine sogenannte „keramische“ Beschichtung ist eigentlich eine keramikähnliche Beschichtung, die mithilfe der Sol-Gel-Technologie hergestellt wird. Es handelt sich nicht um herkömmliche Keramik. Die allgemeine Bezeichnung für diese Beschichtungen lautet jedoch Keramik, obwohl es sich nicht genau um Keramik handelt.



Eine leistungsstarke Beschichtung für dauerhafte Qualität

De Buyer verwendet die beste Keramikbeschichtung, die es auf dem Markt gibt, aber eine Antihafbeschichtung kann nicht lebenslang garantiert werden und alle ihre Eigenschaften unbegrenzt behalten.

Verwendung erhalten die Beschichtung und sorgen dafür, dass Sie gesund und mit Freude kochen können und die Antihafwirkung der Pfanne lange erhalten bleibt.



Einige Vorsichtsmaßnahmen bei der Ver-

1. Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie Ihre Pfanne in warmem Seifenwasser waschen, gründlich ausspülen und sorgfältig abtrocknen.
2. Verwenden Sie das Produkt bei niedriger bis mittlerer Hitze, um die Antihafbeschichtung zu erhalten. Zum Garen im Ofen nicht die Grillfunktion verwenden. Kurzzeit-Backen 10 Minuten bei 200° C möglich.
3. Erhitzen Sie das Kochgeschirr nicht im leeren Zustand.
4. Verwenden Sie keine metallischen oder scharfkantigen Utensilien. Vermeiden Sie es, mit Utensilien, insbesondere Metallutensilien, auf den Rand der Pfanne zu schlagen.
5. Vermeiden Sie thermische Schocks: Lassen Sie Ihr Geschirr abkühlen, bevor Sie es in Wasser tauchen.
6. Von Hand mit einem milden Reinigungsmittel und einem nicht scheuernden Schwamm waschen. Von einer Reinigung in der Spülmaschine wird abgeraten.
7. Um einen optimalen Betrieb mit Induktion zu gewährleisten: Passen Sie die Größe des Kochfeldes an den Durchmesser des Diffusorbodens des Kochgeschirrs an, erhöhen Sie die Temperatur allmählich und vermeiden Sie die Verwendung des Boosters.



CERANO

Genieteteter Griff aus Eisen, Farbe schwarz



BRATPFANNE

- 10-822020 ø20cm
- 10-822024 ø24cm
- 10-822028 ø28cm
- 10-822032 ø32cm



KONISCHE SAUTEUSE

- 10-822824 ø24cm
- 10-822828 ø28cm



CRÊPEPFANNE

- 10-822526 ø26cm
- 10-822530 ø30cm



ACCESSOIRES

GLASDECKEL

- 10-342820 ø20cm
- 10-342824 ø24cm
- 10-342828 ø28cm
- 10-342832 ø32cm



Gebratenes Gemüse

Zutaten für 4 Personen :

- 2 kleine Schalotten
- 2 Knoblauchzehen in der Schale
- 10 Stück rosa Rettich
- 4 Zweige frischer Thymian
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 200 g gekochtes grünes Gemüse (Beispiel: Brokkolisprossen, Mangold, grüner Spargel, Mini-Fenchel).
- Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Erhitzen Sie das Olivenöl bei niedriger Temperatur in Ihrer Pfanne und braten Sie darin die geschälten und halbierten Schalotten. Die Knoblauchzehen, die halbierten Radieschen, den Thymian und den Rosmarin sanft anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei geringer Hitze 3-4 Minuten sanft anbraten lassen. Die grüne Gemüsemischung hinzufügen, gut umrühren, 2 Minuten heiß werden lassen, abschmecken und servieren.

Gebratener Steinbuttrücken

Zutaten für 3 Personen :

- 3 Steinbuttfiletts
- 1 gelbe Zitrone
- 10 Kirschtomaten
- 50 gr Fenchel
- Schwarze Taggiasca-Oliven
- Basilikum
- Olivenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Erhitzen Sie das Olivenöl bei niedriger Temperatur in Ihrer Pfanne und braten Sie die Steinbuttfiletts, die geviertelte Zitrone und den in kleine Stücke geschnittenen Fenchel darin 4 bis 5 Minuten lang sanft an. Steinbuttfiletts umdrehen und dann die Kirschtomaten, Oliven und Basilikum hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen, weitere 2 Minuten kochen lassen und servieren.

Crêpes



Basis Rezepte

CRÊPE-TEIG

Dieses Rezept ist das Grundrezept für süße oder herzhaft Crêpes

Zutaten (für ca. 24 Crêpes):

- 250g Weizenmehl
- 50 g ungesalzene Butter (oder Traubenkernöl)
- 3 ganze Eier
- 1 Prise Salz
- 50 ml Vollmilch

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung hineindrücken. Das Salz hinzugeben. Die Eier in die Mitte geben und mit einem Schneebesen verrühren. Nach und nach die Milch hinzugeben, bis ein glatter Teig entsteht (ggf. durch ein Sieb streichen). Den Teig an einem kalten Ort ruhen lassen. Vor dem Backen die geschmolzene Butter oder das Öl hinzugeben.

BLINI-TEIG

Zutaten:

- 170 gr Weizenmehl
- 7 gr Hefe
- 1 großes Ei
- Salz, Pfeffer
- 250 ml Vollmilch

200 g Milch auf ca. 35 °C erwärmen. Das Mehl mit dem Ei vermischen. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und über die Ei-/ Mehlmischung gießen. Zugedeckt quellen lassen. Salz und Pfeffer in der restlichen Milch verrühren. Zur Blini-Masse geben.

In die heiße, leicht geölte Stahlpfanne mit dem Pinsel des Blini-Machers legen (Sie können den Kwik-Kolben-Trichter verwenden, um leicht nach der gewünschten Größe zu dosieren). Wenn Ihr Blini Blasen wirft, drehen Sie ihn um und lassen Sie ihn 1 Minute lang backen. Blinis können mit Lachs, Garnelen, Gänseleberpastete, Käse, etc. serviert werden, Süß, ohne Pfeffer, wird dieses Rezept zu einem köstlichen Rezept für Ihre Blinis.



TORTILLAS-TEIG

Zutaten:

- 50 gr Weizenmehl T55
- 50 gr Maismehl
- 3 cl Erdnussöl
- 5 gr feines Salz
- 80 ml Wasser

Das Mehl und das Salz mischen. Wasser und Öl zum Kochen bringen und über das Mehl gießen. Zu einem glatten, homogenen Teig kneten. Mit einem Tuch abdecken und 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen. Zu gleichmäßigen, etwa 2 mm dicken Fladen ausrollen. In einer heißen Pfanne ohne Fett auf jeder Seite etwa 1 Minute backen. Sie sollten auf jeder Seite goldbraun sein. Bewahren Sie sie auf einem Teller auf, der mit einem anderen Teller bedeckt ist, um zu verhindern, dass sie austrocknen. Die Tortillas nach Belieben mit Guacamole oder gegrilltem Gemüse garnieren, Rindfleisch, Hähnchenfleisch usw.

Spinat-Ricotta-Ravioli

Zutaten für 4 Personen:

Nudelteig:

- 180 gr Mehl T55 oder T45
- 140 gr Eigelb (oder 7)
- 2 gr Salz
- 8 gr Olivenöl (das entspricht ½ Esslöffel)

Füllung:

- 150 gr Spinat
- 250 gr Ricotta
- 120 gr Ei (oder 2)
- 50 gr geriebener Parmesan
- Olivenöl

Fertigstellung:

- 50 gr weiche Butter in kleinen, gut gekühlten Würfeln
- 5 Blätter Salbei
- Olivenöl



Teig: Alle Zutaten in der Schüssel der Küchenmaschine auf niedriger Stufe zu einer Kugel verarbeiten. Mit Folie abdecken und 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Füllung: Die Spinatsprossen in etwas Olivenöl bei schwacher Hitze zusammenfallen lassen. Sie grob hacken. Mit den restlichen Zutaten mischen.

Zusammensetzen der Ravioli: Siehe Schritt-für-Schritt-Anleitung unten Den Teig dünn zu einem Rechteck ausrollen.

Mithilfe der Le Tube mit einer einfarbigen Tülle in der Mitte gleichmäßige Kugeln aufspritzen. Mit einem Pinsel rundherum mit

Wasser befeuchten und den Teig dartüberklappen, ohne Luftblasen zu bilden. Die Ravioli mit einem geriffelten Ausstecher oder einer Roulette ausstechen. Auf einem bemehlten Blatt Backpapier beiseite stellen.

Fertigstellung: Tauchen Sie die Ravioli in reichlich kochendes Salzwasser. Wenn sie an die Oberfläche steigen (2 bis 3 Minuten), abtropfen lassen. In einer Pfanne das Olivenöl, die kalte Butter, den Salbei und etwas Kochwasser der Ravioli erhitzen. Die noch warmen Ravioli in der Pfanne „rollen“, um sie zu binden. Sofort servieren.

UNSER MANIFEST

Seit 200 Jahren sind Authentizität, Leidenschaft und Engagement Werte, die die Firma de Buyer und ihr Knowhow beleben. Sie werden von einer Generation zur nächsten weitergegeben.

Wir konzipieren und fertigen Utensilien, und wir erneuern, um mit Präzision den Erwartungen der Berufsköche und der Amateure zu entsprechen.

Wir teilen mit allen Liebhabern des Geschmacks die Leidenschaft für eine leckere und gesunde Küche. Gegen die Kultur des Flüchtigen und der «Fertigzubereitungen» möchten wir jedem dabei helfen, sich selbst zu entfalten und erneut die Kontrolle über die eigene Ernährung zu übernehmen. Von daher verteidigen wir die Idee der Kochkunst des Spürens des Zeitgeists und der Anstrengung.

Vom französischen Staat erhielten wir die Bezeichnung «Entreprise du Patrimoine Vivant» (Unternehmen des lebenden Erbes, EPV), und wir haben unseren handwerklichen Geist mit seiner Strenge 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 wegen unserer Aufmerksamkeit für das Wohlergehen unserer Mitarbeiter.

Unsere Werte und die Beherrschung unserer Metiers verleihen uns Stärke, und wir möchten mit unseren Produkten die Handgriffe und das Knowhow eines jeden unterstützen, Werte, die die Gastronomie ausmachen:

« Chaque recette a son secret »



Engagée RSE CSR commitment





Verkauft durch:

de Buyer 
DEPUIS 1830

DE BUYER INDUSTRIES - 88340 LE VAL D'AJOL - FRANCE
TEL: +49 5631 5019051 - info@debuyer.de - debuyer.com



10-108204