



Manufacture



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

Chaque recette a son secret

COLLECTION AMOVIBLE

LOQY

Infos, Conseils & Recettes



TOUTES LES MATIÈRES ET TOUTES
LES SAVEURS EN UN TOUR DE MAIN

Passez d'une poêle en acier à une
casserole en inox ou une sauteuse
antiadhésive facilement, grâce à notre
nouvelle poignée amovible clipsable.
Inspirée de notre offre professionnelle,
elle ne fait aucune concession, ni sur la
maîtrise du geste, ni sur l'ergonomie.

Introduction	p. 2-3
LOQY Poignée & anses	p. 4-5
LOQY les matières	p. 6-7
Inox multicouche ALCHEMY LOQY	p. 8-9
Antiadhésif CERANOVA LOQY	p. 10-11
Acier MINERAL B LOQY	p. 12-13
Collection	p. 14-15
Recettes	p. 16-18
Manifesto	p. 19





Casseroles, faitouts, poêles et sauteuses, la collection LOQY est composée des ustensiles de cuisson essentiels pour la réalisation de toutes vos recettes, **sur tous les feux et au four.**

LOQY, c'est aussi :

- une poignée amovible courbée à la française **confortable et ergonomique,**
- **un système d'accroche inédit, simple, sécurisé et solide,**
- **une manipulation facile et sûre** grâce aux 2 embases solidement rivetées,
- **un rangement pratique et optimisé.**





PARCE QUE LE GESTE COMPTE

La gamme LOQY se distingue par sa poignée amovible qui reprend l'ergonomie de l'emblématique **queue courbée à la française** pour retrouver le **confort et la précision** des gammes fixes de Buyer utilisées par les professionnels.



POIGNÉE & ANSES

POIGNÉE LOÛY

Queue courbée «à la française»

- Permet une meilleure répartition du poids durant la manipulation : plus de stabilité, plus de précision dans le geste

Poignée ergonomique

- Prise en main agréable et sûre sur tous les ustensiles de la collection



Poignée en fonte d'inox
Solide, durable et résistante



Un système d'accroche simple et sécurisé

- 2 points d'accroche sur les embases pour plus de stabilité
- Verrouillage automatique
- 'Click' au verrouillage pour cuisiner en toute sécurité

ANSES LOÛY

Pour une manipulation facilitée du four, à la table,
en passant par la plaque de cuisson
Pose et dépose simples et sûres

Anses verrouillables en métal

- Ergonomique
- Prise en main confortable



Système de blocage sécurisé

- Clipsables : faciles à poser et à enlever
- Verrouillage sûr
- Robustes

Anses en bois de hêtre

- Prise en main confortable



- Système de blocage efficace avec joints en silicone et rivets en inox





LOQY

PARCE QUE LA MATIÈRE COMPTE

La collection amovible LOQY est disponible en 3 matériaux performants et complémentaires pour offrir à toutes vos recettes le matériel le plus adapté quelle que soit la source de chaleur.

ACIER



Saisir. Dorer . Griller.

- Spécial cuisson haute température •
- Anti-adhérence naturelle grâce au culottage au fur et à mesure des utilisations •

L'acier est un **très bon conducteur** de chaleur et se révèle idéal pour saisir, griller et dorer une viande, pour réaliser des œufs au plat et omelettes parfaites.

Il permet la réaction de Maillard et on peut y déglacer des sucs de cuisson.

Il donne du croustillant à vos recettes : pommes de terre, gnocchi, poisson sur peau, poêlée de légumes...

La cuisson dans une poêle en acier culottée nécessite **peu de matière grasse**.

INOX MULTICOUCHE



Cuire. Rissoler.
Blanchir. Poêler.

- Matériau performant et réactif •
- Cuisson homogène et maîtrisée •

L'acier inox multicouche est un matériau **pratique et polyvalent**.

il permet de cuire dans l'eau chaude ou bouillante, légumes, légumineuses et féculents et de mijoter vos plats.

Il peut atteindre de hautes températures pour saisir, griller et dorer une viande ou obtenir du croustillant lors de la cuisson de pommes de terre, gnocchi, poisson sur peau, poêlées de légumes...

Dans ce cas, il est nécessaire d'**utiliser de la matière grasse** dans l'inox.

ANTIADHÉSIF



Réchauffer. Mijoter.
Cuire doucement

- Spécial cuissons délicates •

L'antiadhésif se révèle idéal pour la cuisson de poisson, légumes en sauce, etc. Il permet de réchauffer toutes les préparations et de réapproprier, c'est-à-dire assembler plusieurs préparations comme des pâtes et des légumes.

Le revêtement antiadhésif, quel qu'il soit, n'est pas le plus adapté pour atteindre de hautes températures, et donc saisir les aliments.

La cuisson dans une poêle antiadhésive nécessite **très peu de matière grasse**. Le revêtement est à entretenir avec précaution pour conserver ses propriétés.

PARCE QUE LA MATIÈRE COMPTE

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.

LOQY



INOX MULTICOUCHE

ALCHIMY

LOQY



ECORESPONSABLE

Robuste - Qualité Pro
Montures rivetées

Graduations intérieures pratiques

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

Bord verseur

PERFORMANTE

Matériau multicouche
hyper conducteur
performant et réactif

- Cuisson homogène
- Maîtrise de la cuisson
- Économie d'énergie
- Gain de temps



Le passage au lave-vaisselle est possible, mais peut altérer l'aspect de l'inox.



Compatible tous feux y compris l'induction. Passe au four

LES AVANTAGES DU MULTICOUCHE

- ✓ 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.
- ✓ Idéale pour toutes les cuissons, mêmes les plus délicates



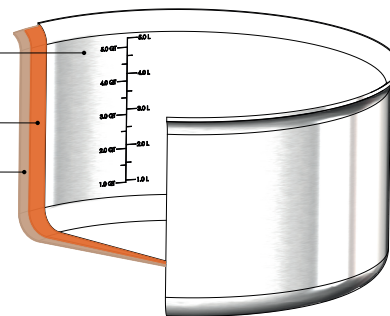
Inox multicouche
3 couches

Inox 18/10 intérieur

Aluminium

INOX INDUCTION extérieur

Diffusion de la chaleur



L'acier inoxydable n'est pas un bon conducteur de chaleur, c'est pourquoi il est travaillé pour cette collection en version multicouche. La couche centrale en aluminium permet de distribuer uniformément et efficacement la chaleur.



PARCE QUE LA MATIÈRE COMPTE

- CERANOVA 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) sans PFAS. Ce revêtement céramique résistant 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.



LOQY

ANTIADHÉSIF

CERANOVA

LOQY



RECYCLED
ALUMINIUM

Aluminium recyclé • forgé 4mm
= bonne résistance à la déformation
= montée en température homogène et
uniforme

Embase solidement rivetée

- Indémontable
- 2 embases / ustensile :
prise en main facilitée

Revêtement extérieur noir mat

- Design élégant



Revêtement intérieur céramique lisse

résistance longue durée
= glisse exceptionnelle
= nettoyage facile

**Fond induction forgé dans
la masse**

- Compatible avec toutes les sources
de chaleur dont l'induction.
- Extérieur structuré.
- Marquage au centre avec identification du
diamètre.



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

**ANTI ADHESIF CERAMIQUE
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.



Revêtement antiadhésif en céramique

Aluminium recyclé forgé

Fond INDUCTION



de Buyer
DEPUIS 1830





LOQY

PARCE QUE LA MATIÈRE COMPTE

Héritage de la Gastronomie française, l'ustensile en acier est emblématique de la cuisine de nos grands-mères. Indémodable, pour **saisir, griller, dorer**, il détient jalousement les secrets de la réaction de Maillard : une caramélisation en surface des sucres naturels des aliments et un moelleux à l'intérieur. Naturellement sans revêtement, inusable, se bonifiant avec le temps, il se transmet de génération en génération.

ACIER

MINERAL B

LOQY



Corps en acier épais

- Épaisseur 2.5 - 3 mm indéformable même sur induction
- Parfaite diffusion de la chaleur
- Spéciale cuisson haute température pour saisir, dorer, griller

Garantie sans revêtement
Durable - Garantie à vie
Ecoresponsable

Finition à la cire d'abeille

Une protection entièrement naturelle pour éviter l'oxydation et faciliter le culottage



Compatible tous feux y compris l'induction. Passe au four

Embase solidement rivetée

- Indémontable.
- 2 embases / ustensile : prise en main facilitée.



Qu'est-ce que le culottage ?

La poêle en acier est constituée d'une matière brute non revêtue. Avant la première utilisation, il est donc conseillé de préparer l'ustensile de cuisson en chauffant de l'huile, c'est le culottage.

Cette opération protège la poêle, la nourrit et rend sa surface naturellement glissante.

Au fil du temps, les corps gras des aliments utilisés pour la cuisson vont patiner naturellement l'ustensile de cuisine.



video culottage



COLLECTION

INOX MULTICOUCHE ALCHIMY

LOQY



• Casserole

10-366114 / Ø14 cm / 1,2 L
10-366116 / Ø16 cm / 1,7 L
10-366118 / Ø 18 cm / 2,4 L
10-366120 / Ø 20 cm / 3,3 L
10-366124 / Ø 24 cm / 5,5 L

10-366102 / Lot de 2 casseroles Ø 16 et 20 cm

+ poignée amovible 3660.00

10-366103 / Lot de 3 casseroles Ø 16, 20 et 24 cm

+ Lot 2 anses 3660.02

+ 3 couvercles en verre



• Poêle

10-366320 / Ø 20 cm
10-366324 / Ø 24 cm
10-366328 / Ø 28 cm
10-366332 / Ø32 cm



• Sauteuse droite

10-366224 / Ø 24 cm / 3,1 L
10-366228 / Ø 28 cm / 5 L



• Sauteuse bombée

10-366424 / Ø 24 cm / 2,9 L

ANTIADHÉSIF

CERANO

LOQY



• Poêle

10-826420 / Ø 20 cm
10-826424 / Ø 24 cm
10-826428 / Ø 28 cm
10-826432 / Ø 32 cm



• Sauteuse bombée

10-826524 / Ø 24 cm
10-826528 / Ø 28 cm

ACIER

MINERAL B

LOQY



• Poêle

10-566420 / Ø 20 cm
10-566424 / Ø 24 cm
10-566428 / Ø 28 cm



• Sauteuse bombée

10-5665.24 / Ø 24 cm

ACCESSOIRES



• **Poignée amovible**
10-366000



• **Lot de 2 anses amovibles verrouillables en métal**
10-366003



• **Lot de 2 anses amovibles en bois de hêtre**
10-366002



• **Couvercle spécial poêle en inox et acier**
3460.02 / pour poêles ø 20 - 24 cm
10-346003 / pour poêles ø 28 cm



• **Couvercle en verre avec pontet en inox pour casseroles / sauteuses et poêle Ceranoa**
10-342814 / Ø 14 cm
10-342816 / Ø 16 cm
10-342818 / Ø 18 cm
10-342820 / Ø 20 cm
10-342824 / Ø 24 cm
10-342828 / Ø 28 cm



• **Passoire cuit-vapeur en acier inoxydable**
10-367524 / Ø 24 cm





Dos de saumon, Fenouil & Crème d'aneth

4 Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 4 dos de saumon sans peau
- Poivre gris concassé
 - Huile d'olive
 - Fleur de sel
- 3 fenouils
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Pour la sauce :

- 3 dl de fumet de poisson
 - 1 dl de crème liquide
 - 50 gr de beurre doux
 - 50 gr de farine
- ¼ botte d'aneth fraîche
 - Sel du moulin

Ustensiles LOOY utilisés :

- Poêle antiadhésive
- Sautreuse antiadhésive
- Casserole inox

1/ Préparation de l'étuvée de fenouil :

Couper en 4 les bulbes de fenouil. Enlever le cœur et les émincer finement. Faire tiédir un peu d'huile d'olive dans une sauteuse antiadhésive, y ajouter le fenouil, assaisonner de sel et de poivre du moulin.

Faire suer sans coloration 2 minutes et couvrir. Laisser cuire à feu doux pendant 15 à 20 minutes. Le fenouil doit rester croquant mais cuit.

2/ Préparation de la sauce :

Faire bouillir le fumet de poisson dans la casserole et ajouter la crème. Laisser réduire 1/4. Préparer un beurre manié : mélanger avec votre main le beurre avec la farine afin de constituer une pâte. Lier le fumet crémé en ajoutant petit à petit le beurre manié tout en fouettant. Laisser bouillir en surveillant pendant 1 à 2 minutes. Assaisonner de sel et de poivre.

Réserver au chaud et terminer en ajoutant l'aneth hachée.

3/ Cuisson du saumon :

Faire tiédir un filet d'huile d'olive dans la poêle.

Assaisonner le saumon avec un peu de fleur de sel et de poivre concassé.

Mettre les pavés de saumon dans la poêle, laisser cuire 1 minute à feu doux, puis les retourner. Cuire 1 minute sur l'autre face. Enfourner ensuite dans un four préchauffé à 150°C pendant 8 minutes.



Filet mignon braisé, purée fourchette

4 Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 500 gr de filet mignon de porc (ou de veau)
- 1 petit poireau petit
- 2 grosses carottes
- 2 dl de fond brun
- Huile
- Sel et poivre du moulin
- 400 gr de pommes de terre Charlotte
- 1 dl de bouillon de volaille
- 1/4 de botte de persil plat
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Ustensiles LOQY utilisés :

- Poêle inox ou acier
- Casserole inox



Ingrédients :

- 400 gr de Tagliatelles
- 1 oignon blanc
- 400 gr de fèves écosées (fraîches ou surgelées)
- 60 gr de copeaux de parmesan
- Roquette
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Ustensiles LOQY utilisés :

- Sauteuse antiadhésive
- Casserole inox

1/ Préparation des filets mignons :

Faire une paysanne avec les légumes: couper le poireau dans la longueur et l'émincer finement. Faire de même avec les carottes. Préchauffer le four à 160°C.

Assaisonner de poivre et de sel les filets mignons. Les colorer à l'huile dans votre poêle en acier ou en inox sur chaque face.

Retirer les filets mignons de la poêle et y faire suer la paysanne.

2/ Préparation de la purée à la fourchette :

Cuire les pommes de terre en robe des champs.

Les égoutter et les éplucher encore tièdes. Les mettre dans une bassine au bain-marie.

Les écraser à l'aide d'une fourchette.

Assaisonner, verser le bouillon de volaille chaud, et un peu d'huile d'olive.

Terminer en ajoutant le persil plat concassé.

Tagliatelles aux fèves, Roquette et Parmesan

4 Pour 4 personnes

Cuire les tagliatelles «al dente» dans une grande casserole. Garder un verre d'eau de cuisson. Dans une sauteuse antiadhésive, faire suer à feu doux l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive.

Ajouter les fèves et le verre d'eau de cuisson des tagliatelles.

Cuire 3 à 5 minutes à couvert.

Ajouter les tagliatelles encore tièdes dessus et mélanger délicatement.

Au moment de servir, parsemer de roquette et des copeaux de parmesan.

Mélanger délicatement et servir.

RECETTE

Œufs à la neige, Sauce caramel

4 Pour 4 personnes



Ingédients :

- 4 blancs d'œuf
- 100 gr de sucre semoule
- ½ litre de lait entier
- 1 gousse de vanille

Ustensiles LOQY utilisés :

- Poêle inox
- Casseroles inox

Pour la crème anglaise :

- ½ litre de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 4 jaunes d'œufs
- 100 gr de sucre semoule

Pour la sauce caramel :

- 150 gr de sucre semoule
- 1,5 dl de crème liquide

1/ Préparation de blanc d'œuf :

Réunir les blancs et le sel. Fouetter légèrement pour «casser» les blancs. Puis les monter pas trop fermes. Ajouter 1/3 du sucre en fouettant vigoureusement.

Arrêter et incorporer délicatement le reste de sucre.

Pocher les meringues :

Porter à frémissence le lait avec la vanille dans une casserole.

Façonner les meringues dans une louche légèrement huilée.

Les pocher 3 à 5 minutes, suivant la grosseur, dans le lait frémissant.

Les égoutter et les réserver sur une plaque munie d'un papier absorbant.

Conserver le lait et la vanille.

2/ Préparation de la crème anglaise :

Récupérer le lait de pochage des blancs, le passer au chinois, et compléter si nécessaire afin d'obtenir ½ litre.

Refaire bouillir le lait avec la vanille.

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Puis verser progressivement dessus le lait bouillant en fouettant constamment.

Remettre à cuire sur feu doux, en remuant sans discontinuer à l'aide d'une spatule jusqu'à la nappe (84°C). Ne pas faire bouillir.

Réserver au frais.

3/ Préparation de la sauce caramel :

Faire chauffer votre poêle et saupoudrer le fond de sucre. Quand il commence à fondre, ajouter progressivement du sucre en « pluie » en faisant tourner légèrement votre poêle.

Opérer ainsi jusqu'à épuisement du sucre.

Une fois que la couleur est blonde, verser la crème chaude pour stopper la cuisson. Laisser cuire 3 minutes à petit bouillon en fouettant.

Réserver cette sauce caramel à température ambiante.

4/Dressage : verser de la crème anglaise dans un ramequin, placer une meringue et arroser à votre goût de sauce caramel.



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.

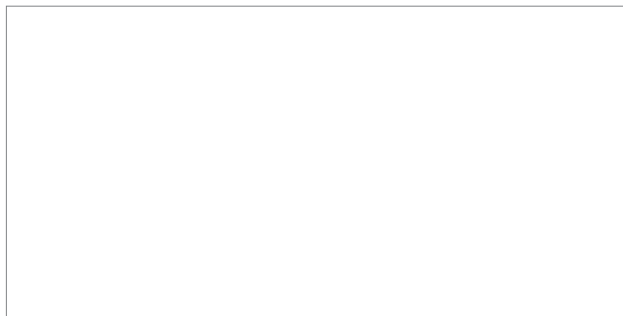
Forts de nos valeurs et de la maîtrise de nos métiers, nous voulons soutenir, avec nos produits, tous les gestes et savoir-faire propres à chacun, ce supplément d'âme qui fait la gastronomie :

« Chaque recette a son secret »





distribué par :



Encore plus
d'infos
debuyer.com

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



10-103660