

Manufacture



de Buyer

D E P U I S 1 8 3 0

Chaque recette a son secret



HORECA-KATALOG 2026

Offizieller Partner des Bocuse d'Or 2027 und des Teams Frankreich

Bei de Buyer sind wir stolz darauf, erneut die kulinarische Exzellenz als Partner des Teams France Bocuse d'Or und offizieller Partner des Bocuse d'Or bis zum großen Finale zu begleiten, das während der Messe Sirha 2027 in Lyon stattfinden wird.

Gemeinsam mit Groupe SEB unterstützt de Buyer die Köche bei ihrem Streben nach Spitzenleistungen mit professionellen Geräten, die höchsten Anforderungen des Berufs gerecht werden.

SIRHA+ BOCUSE D'OR



In der Mitte Maxence Baruffaldi, Gewinner des Bocuse d'Or France und links seine Assistentin Ciara Charmot: die neuen Vertreter des Teams Frankreich beim Bocuse d'Or für die Ausgabe 2025-2027.

De Buyer, Partner der Chefkochverbände



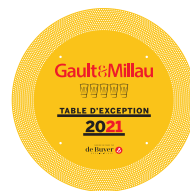
Entdecken Sie
all unsere Partner
auf der Website

Gault&Millau

De Buyer ist Partner der „Gault&Millau Tour“ und der Stipendien „Gault&Millau Jeunes Talents“.

Die „Gault&Millau Tour“ würdigt elf Regionen Frankreichs, wobei die talentiertesten Chefköche ausgezeichnet und ihre Restaurants, ihre Kochkunst, ihr Service und Know-how zur Geltung gebracht werden.

„Gault&Millau Jeunes Talents“ ist ein Stipendium in Form von Ausrüstung und Rohstoffen für die talentiertesten jungen Köche, damit sie ihr eigenes Restaurant eröffnen können.



CHAMPIONNAT
DE FRANCE DU
DESSERT
UN CONCOURS CULTURES SUCRE

FRANZÖSISCHE DESSERTMEISTERSCHAFT

Seit 50 Jahren organisiert Cultures Sucre, der Branchenverband des Zuckerrüben- und Zuckersektors in Frankreich, der Informationen und Dokumentationen über Zucker im Rahmen eines bewussten Konsums bereitstellt, die französische Dessertmeisterschaft, bei der jedes Jahr Schüler und Konditorprofis ausgezeichnet werden.

Dieser Wettbewerb, dessen Prüfungen in Berufsbildungseinrichtungen stattfinden, ist ein Sinnbild für die seit langem geschmiedeten Beziehungen zur Welt der Bildung. Er gilt heute als Referenzwettbewerb in der Welt der Gastronomieberufe aller Branchen.

De Buyer steht ihnen als Partner zur Seite.

Manufacture


de Buyer
DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret

Französische Fertigung von
Koch- und Backutensilien

195 Jahre Geschichte

1830

2025

Le Val d'Ajol
Vosges (88)



25 000 m²

2 000 Produkte
49 Patente

210 Angestellte



Frankreich » 196



USA » 9



D.A.CH » 5

UNSERE ERFAHRUNG



INNOVATION



FRANZÖSISCHES DESIGN UND
FRANZÖSISCHE HERSTELLUNG



HANDWERKLICHE UND
INDUSTRIELLE ERFAHRUNG



KONTROLLE DER
MATERIALIEN

Internationale Präsenz
94 LÄNDER



UNSERE WERTE

AUTHENTIZITÄT, SOLIDARITÄT, EHRGEIZ,
LEIDENSCHAFT, ENGAGEMENT



Gütesiegel

« Entreprise du Patrimoine Vivant »





ZEITLOSER STAHL

Die Pfanne aus Stahl steht für echte Kochtradition, wie sie seit Generationen geschätzt wird – zum Braten bei hoher Temperatur, einfach, natürlich und ohne Beschichtung. Denken Sie daran, Stahlpfannen vor der ersten Nutzung einzubrennen, damit sie all ihre guten Eigenschaften entfalten.

- 7 -

Eisenstahl CARBONE PLUS

- 9 -

Eisenstahl MINERAL B



Stahl

Eisenstahl-Kochgeschirr

CARBONE PLUS

Kollektion	
Tiefgezogenes Material	Weißstahl
Dicke	2,5–3 mm
Kochart	Anbraten / Grillen / Bräunen
Fürs Kochen konzipiert	
Endbearbeitung	Leicht eingeölt
Wärmequellen	
Grifftyp, gekrümmt nach französischer Art	Bandstahl
Befestigung vom Griff oder Sockel	Vernietet
Eignung für den Backofen	 Kurzzeitig: 10 Minuten bei 200 °C
Spülmaschineneignung	
Profil	Aufgeweitete und abgerundete Lyonnaise-Form (erleichtert das Wenden der Speisen)
Durchmesser (cm)	12–48
Garantie	Lebenslang (lebenslange Garantie gegen Herstellungsfehler und bei normaler und sachgemäßer Verwendung)
PCB (Verpackungseinheit)	1–10

EISENSTAHLPFANNE

- 2,5 bis 3 mm stark
- Für Hochleistungskochplatten geeignet
- Ideale Wärmeleitung
- Vernieteter Stiel aus Bandstahl
- Für alle Kochplatten inklusive Induktion
- Made in France

Zum Anbraten, Grillen, Bräunen

CARBONE PLUS



Runde "Lyonnaise" Bratpfanne aus schwerem Eisenstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	L cm	H cm	St. mm	Boden ø cm	kg	VPE
50.1051.1018		18	35,1	3	2,5	12	0,89	3
50.1051.1020		20	36,8	3,2	2,5	14	1,03	3
50.1051.1022		22	42	4	2,5	15,5	1,24	3
50.1051.1024		24	44	3,5	2,5	17,5	1,31	3
50.1051.1026		26	48,5	4	3	18,5	1,93	3
50.1051.1028		28	50,5	4	3	20	2,1	3
50.1051.1030		30	54	4,2	3	21,5	2,35	3
50.1051.1032	Mit Stiel und Griff	32	60	4,5	3	23	2,71	1
50.1051.1036	Mit Stiel und Griff	34	69,5	4,5	3	26	3,5	1
50.1051.1040	Mit Stiel und Griff	38	73	5,3	3	30	4,11	1
50.1051.1050	Mit Stiel und Griff	48	91	5,7	3	41	6,13	1

Die „Lyonnaise“-Bratpfanne hat einen hohen und bauchig gewölbten Rand. Dank dieser besonderen Form gleitet das Bratgut problemlos aus der Pfanne auf einen Teller oder eine Platte.

Mit stabil vernietetem Stiel aus Bandstahl.

Ofen: 10 Minuten / 200 °C.

Runde Bratpfanne - Mit Griff aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	L cm	H cm	St. mm	Boden ø cm	kg	VPE
50.1051.3024		24	43,7	3,5	2,5	17,5	1,39	3
50.1051.3028		28	51	4	3	20	2,12	3

Ergonomisch-funktionaler und stabil vernieteter Rohrstoß aus Edelstahl – garantierter Hitzeschutz.

Fischpfanne aus schwerem Eisenstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St. mm	Boden ø cm	kg	VPE
50.1051.1136	Oval	36	26	4	2,5	21	2,3	3
50.1051.1140	Oval	40	28	5	3	23	3,32	1

Die ovalen Pfannen eignen sich ideal für ganze Fische.

Ovale Fischpfanne aus Eisenstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St. mm	Boden ø cm	kg
50.1051.3136		36	26	4,6	2,5	21	2,39

Mit stabil vernietetem Stiel aus Bandstahl.

Crêpes-Pfannen aus schwerem Eisenstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	Lcm	Hcm	St. mm	Boden ø cm	kg	VPE
50.1051.2020	2,5 mm stark	20	38,4	1,1	2,5	17	0,83	5
50.1051.2024	2,5 mm stark	24	44,2	1,3	2,5	21	1,14	5
50.1051.2026	2,5 mm stark	26	50,2	1,3	2,5	22,5	1,37	5
50.1051.2030	2,5 mm stark	30	54,2	1,7	2,5	25,5	1,79	3

Stahlblech eignet sich ausgezeichnet für leckere, knusprige Crêpes. Dank des niedrigen Rands der Pfanne lassen sich Crêpes leicht wenden.

Blinis-Pfännchen aus schwerem Eisenstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	Lcm	Bcm	Hcm	St. mm	Perso	kg	VPE
50.1051.4012	Blinis-Pfännchen	12	24	12,2	2	2,5	9,5	0,41	10

Mit diesen Pfannen lassen sich Blinis, eine russische Spezialität, sowie Krapfen und Pfannkuchen zubereiten.

Bratpfanne aus schwerem Eisenstahl mit 2 Griffen aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	St.mm	Boden ø cm	kg	VPE
50.1051.1328		28	4,5	3	20	1,9	3

Diese Pfanne aus besonders stabilem Material hat zwei solide verschweißte Griffe. Sie ist äußerst vielseitig und ideal für die Zubereitung von Paella, da die Flüssigkeit dank der bauchigen Form schnell verdampft (Reduktion). Die dicken Wände eignen sich für das Garen bei schwacher Hitze.

Gerundeter WOK aus Stahl - 1,5 mm stark - Für Wok-Induktionplatte geeignet



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	L cm	H cm	St.mm	kg	VPE
50.1051.1435	Wok	35	60,5	8,5	1,5	1,46	3
50.1031.2200	Ständer für Wok	24		3,65	1	0,25	1

Rechteckige Pfanne "Grill" - mit Stiel aus Bandstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	L cm	B cm	St.mm	kg
50.1055.4038		38	26	2,5	2,52

Konischer Wok MINERAL B mit Griff



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	L cm	H cm	Liter	St. mm	Boden ø cm	kg
50.1056.1728		28	51,2	8	3,7	1,5	13,7	1,44
50.1056.1732	Mit Stiel und Griff	32	63,6	9,15	5,6	1,5	15	1,81
50.1056.1740	Mit Stiel und Griff	40	74,5	23	9,4	1,5	19,5	3,32

Dieser konische Wok mit seinem breiten Boden ist auf allen Herdarten besonders stabil und bietet ein großes Volumen. Der Wok ist seit jeher das Allzweck-Küchengerät der asiatischen Küche – ideal für eine natürliche und schlanke Küche, die nur wenig Fett verwendet und viel Wert auf den ursprünglichen Geschmack der Speisen legt. Dank 1,5 mm dickem Boden auch auf starken Wärmequellen verwendbar – für eine leicht verdauliche Küche.





LEISTUNGSSTARKE ANTIHAFTBESCHICHTUNG

Unsere antihaftbeschichteten Produktserien sind optimal für sanftes und schonendes Kochen bei niedrigen Temperaturen geeignet. Die Kombination aus besonderer Materialstärke und hochwertigen Beschichtungen ermöglicht fettarmes Kochen.

- 13 -

Aluminiumdruckguss Induktion CHOC EXTREME

- 15 -

Aluminium CHOC RESTO INDUCTION

- 18 -

Aluminium CHOC CLASSIC

- 20 -

Aluminium CHOC ACCESS



Aluminiumguss

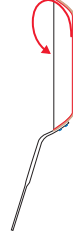
Aluminium

**CHOC
EXTREME**

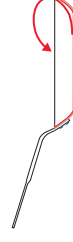
Kollektion



**CHOC
RESTO
INDUCTION**



**CHOC
CLASSIC**



**CHOC
ACCESS**

Dicke 3-4 mm – Bodenstärke 7 mm

3,3-5 mm

3-4 mm

Kochart

Aufwärmen / Braten / Schmoren

Fürs Kochen
konzipiert



Beständigkeit der
Antihafbeschichtung
PTFE

**EXTRA LANGE
STRAPAZIERFÄHIG**

**ULTRA
STRAPAZIERFÄHIG**

**SEHR
STRAPAZIERFÄHIG**

STRAPAZIERFÄHIG

Wärmequellen



Boden des
Kochgeschirrs
Geschweißte und verlötete
Induktionsscheibe

Bienenwabe-geschmiedete
Induktionsscheibe

Eloxiertes Aluminium

Grifftyp, gekrümmt nach
französischer Art

Bandstahl

Befestigung vom
Griff oder Sockel



Vernietet

Eignung für den
Backofen



Spülmaschineneignung



Nur gelegentlich, um die Antihaf-Eigenschaften nicht zu beeinträchtigen.

Durchmesser (cm)

18-36

20-36

12-40

20-40

PCB (Verpackungseinheit)

1

3

3

3

Antihafbeschichtetes Kochgeschirr

CHOC EXTREME

- Echter Aluminiumdruckguss garantiert Robustheit.
- Antihafbeschichtung der neuesten Generation.
- Extrem hart: aufgespritztes PTFE zur Verstärkung der Basis für eine längere Lebensdauer.
- Gesundes, fettarmes Kochen
- Ergonomischer Stiel aus gegossenem Edelstahl
- Dicker Magnetboden, speziell für Induktion geeignet.

Für alle Wärmequellen, inklusive Induktion

CHOC
EXTRÊME



Runde Antihaft-Bratpfanne CHOC EXTREME mit Stiel aus Edelstahlguss

Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	L cm	H cm	St. mm	Boden ø cm	kg
50.1083.0020		20	40	4,5	3	14	0,8
50.1083.0024		24	46,5	4,5	3	16	1,16
50.1083.0028		28	54	4,5	3	18,5	1,45
50.1083.0032		32	63	4,5	3	22	2,27



CHOC EXTREME ist aus unter Hochdruck gegossenem Aluminium gefertigt und mit einer hochwertigen Antihafbeschichtung ausgestattet. Die Pfanne bietet damit höchste Verformungs- und Stoßfestigkeit sowie Resistenz gegen plötzlichen Temperaturwechsel. Sie eignet sich ideal für die gängige Küche, da der dicke Boden (7 mm) unerwünschte, auf Grund von hoher Hitze verursachte, Reaktionen vermeidet.

Runde Antihaft-Bratpfanne CHOC EXTREME mit Stiel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	St. mm	Boden ø cm	kg
50.1083.1020		20	4,2	3	12,5	0,8
50.1083.1024		24	4,2	3	16	1,2
50.1083.1028		28	4,6	3	18,5	1,8
50.1083.1032		32	4,6	3	22	2
50.1083.1036	mit Stiel und Griff	36	4,6	3	23	2,5

CHOC EXTREME ist aus druckgegossenem Aluminium gefertigt und mit einer hochwertigen Antihaftbeschichtung ausgestattet. Die Pfanne bietet damit höchste Verformungsfestigkeit, Wärmeschockfestigkeit und Stoßfestigkeit. Sie eignet sich ideal für die gängige Küche, da der dicke Boden (7 mm) unerwünschte, auf Grund von hoher Hitze verursachte, Reaktionen vermeidet.

Antihaft-Sauteuse CHOC EXTREME mit Stiel aus Edelstahlguss



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	L cm	H cm	Liter	St. mm	Boden ø cm	kg
50.1083.0424		24	47,2	6	2,5	3	16	1,45
50.1083.0428		28	53,5	6	3,5	3	19,5	1,71

Sauteuse mit Antihaftbeschichtung – abrieb- und kratzbeständig. Diese Sauteuse ist ideal für das Garen bei schwacher Hitze.



CHOC RESTO INDUCTION ANTIHAFT-BRATPFANNE AUS STARKEM ALUMINIUM MIT INDUKTIONSBODEN

- Aluminium 5 mm stark = schnelles Aufheizen, bessere Wärmebeständigkeit und gleichmäßiger, geschmiedeter Boden = perfekte Wärmeverteilung
- CHOC-Antihaftbeschichtung für bessere Beständigkeit gegen Abrieb und gegen Hitze
- Vernieteter Griff aus Bandstahl
- 5 Griffversionen: Stahl und 4 HACCP-Farben (rot, gelb, grün, blau) für sichere Lebensmitteltrennung
- Für alle Kochplatten, inklusive Induktion

Ideal zum Schmoren, Aufwärmen und Kochen delikater Gerichte

CHOC RESTO INDUCTION

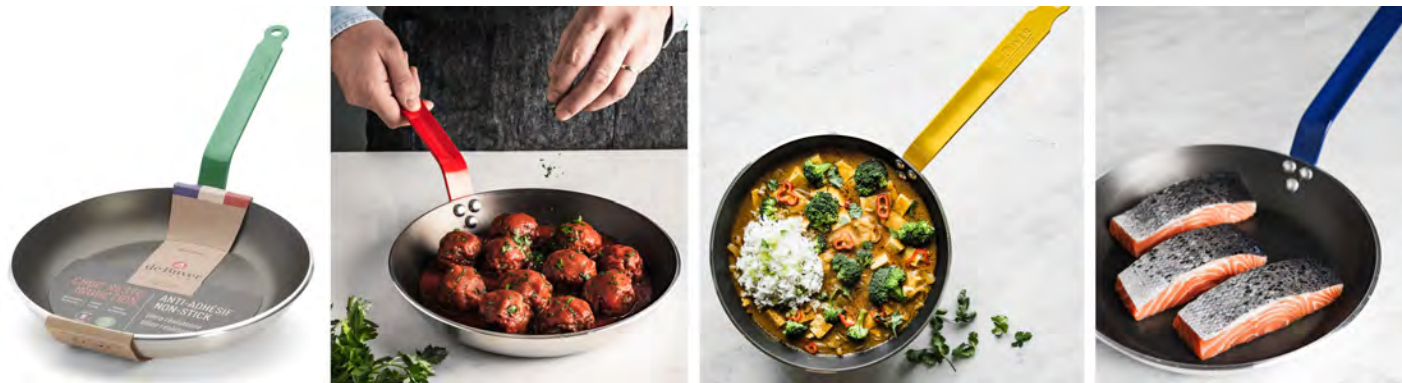


Runde Antihaft-Bratpfanne CHOC RESTO INDUCTION aus Aluminium



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	L cm	H cm	St. mm	Boden ø cm	kg
50.1084.8020		20	36,7	3	5	12	0,78
50.1084.8024		24	43,5	3,5	5	14	1,03
50.1084.8028		28	50	3,8	5	18	1,31
50.1084.8032		32	55,6	4,5	5	20	1,7
50.1084.8036		36	66	4,7	5	24	2,45

Die hochwertige Antihaftbeschichtung aus angereichertem PTFE-Kunststoff verleiht dieser Profi-Pfanne aus Aluminium eine größere Kratzfestigkeit als bei herkömmlichen antihaftbeschichteten Pfannen. Der stabil vernietete Flachstiel ist mit einem hitzefesten Epoxidharz beschichtet. „Lyonnaise“-Form.



Runde Bratpfanne CHOC RESTO INDUCTION mit rotem Griff - HACCP



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	L cm	H cm	St. mm	Ø Boden cm	kg
	Roter Griff für Rotfleisch						
50.1084.5020		20	36,7	3	5	12	0,78
50.1084.5024		24	43,5	3,5	5	14	1,03
50.1084.5028		28	50	3,8	5	18	1,31
50.1084.5032		32	55,6	4,5	5	20	1,7

Der Flachstiel ist mit einer wärmeresistenten farbigen Epoxidschicht überzogen. Dank dieses praktischen und hygienischen Systems kann man beim Kochen leicht zwischen den verschiedenen Nahrungsmittelfamilien unterscheiden und so die Risiken von gegenseitigen Verunreinigungen in gewerblichen Küchen einschränken.

Bratpfanne CHOC RESTO INDUCTION mit grünem Griff - HACCP



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	L cm	H cm	St. mm	Ø Boden cm	kg
	Grüner Griff für Gemüse						
50.1084.6020		20	36,7	3	5	12	0,78
50.1084.6024		24	43,5	3,5	5	14	1,03
50.1084.6028		28	50	3,8	5	18	1,31
50.1084.6032		32	55,6	4,5	5	20	1,7

Der Flachstiel ist mit einer wärmeresistenten farbigen Epoxidschicht überzogen. Dank dieses praktischen und hygienischen Systems kann man beim Kochen leicht zwischen den verschiedenen Nahrungsmittelfamilien unterscheiden und so die Risiken von gegenseitigen Verunreinigungen in gewerblichen Küchen einschränken.

Bratpfanne CHOC RESTO INDUCTION mit gelbem Griff - HACCP



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	L cm	H cm	St. mm	Ø Boden cm	kg
	Gelber Griff für Weißfleisch						
50.1084.7020		20	36,7	3	5	12	0,78
50.1084.7024		24	43,5	3,5	5	14	1,03
50.1084.7028		28	50	3,8	5	18	1,31
50.1084.7032		32	55,6	4,7	5	20	1,7

Der Flachstiel ist mit einer wärmeresistenten farbigen Epoxidschicht überzogen. Dank dieses praktischen und hygienischen Systems kann man beim Kochen leicht zwischen den verschiedenen Nahrungsmittelfamilien unterscheiden und so die Risiken von gegenseitigen Verunreinigungen in gewerblichen Küchen einschränken.

Bratpfanne CHOC RESTO INDUCTION mit blauem Griff - HACCP



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	L cm	H cm	St. mm	Ø Boden cm	kg
	Blauer Griff für Fisch						
50.1084.4020		20	36,7	3	5	12	0,78
50.1084.4024		24	43,5	3,5	5	14	1,03
50.1084.4028		28	50	3,8	5	18	1,31
50.1084.4032		32	55,6	4,5	5	20	1,7

Der Flachstiel ist mit einer wärmeresistenten farbigen Epoxidschicht überzogen. Dank dieses praktischen und hygienischen Systems kann man beim Kochen leicht zwischen den verschiedenen Nahrungsmittelfamilien unterscheiden und so die Risiken von gegenseitigen Verunreinigungen in gewerblichen Küchen einschränken.

Antihaft-Crêpes-Pfanne CHOC RESTO INDUCTION



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	St.mm	Boden ø cm	kg
50.1084.8526		26	4	18	0,8
50.1084.8530		30	4	22	1



Ovale Fischpfanne CHOC RESTO INDUCTION



Art.Nr.	Bezeichnung	L cm	B cm	H cm	St.mm	Boden ø cm	kg
50.1084.8136		36	26	4,3	5	18	1,7



BRATPFANNE AUS STARKEM ALUMINIUM ANTIHAFT – Profi-Qualität, 5-facher PTFE-Überzug

- CHOC-Antihaftbeschichtung
- Gerillter Boden
- Vernieteter Griff aus Bandstahl
- Alle Kochplatten außer Induktion

Ideal zum Schmoren, Aufwärmen, Kochen delikater Gerichte

CHOC CLASSIC



Runde Bratpfanne CHOC



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	L cm	H cm	St. mm	kg	VPE
50.1081.8020		20	36,7	3	4	0,61	3
50.1081.8024		24	43,5	3,5	4	0,83	3
50.1081.8026		26	48	3,7	4	0,95	3
50.1081.8028		28	50	3,8	4	1,03	3
50.1081.8030		30	54	4,5	4	1,21	3
50.1081.8032		32	55,6	4,5	4	1,31	3
50.1081.8036		36	66	4,7	5	2,03	3
50.1081.8040		40	70	5,3	5	2,36	3

Diese antihaftbeschichtete Pfanne eignet sich zum Verfeinern von Fertiggerichten und zur Zubereitung von empfindlichem Bratgut. Die „Lyonnaise“-Pfanne hat einen hohen und bauchig gewölbten Rand. Dank dieser besonderen Form gleitet das Bratgut problemlos aus der Pfanne auf einen Teller oder eine Platte. Mit stabil vernietetem Stiel aus Bandstahl.

Bratpfanne CHOC



Art.Nr.	Bezeichnung	L cm	B cm	H cm	St. mm	kg	VPE
50.1081.8136	Ovale Fischpfanne	36	26	4,3	5	1,61	3
50.1081.8140	Ovale Fischpfanne	40	28	4,5	5	1,95	3
50.1081.8438	Rechteckige Fischpfanne	38	26	4,2	5	1,87	3

Die ovalen und rechteckigen Pfannen eignen sich für ganze Fische. Die antihaftbeschichtete Pfanne ist ideal für die Zubereitung von empfindlichem Bratgut. Mit stabil vernietetem Stiel aus Bandstahl.

Crêpes-Pfanne CHOC



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	L cm	H cm	St. mm	kg	VPE
50.1081.8522		22	42	1,5	3,3	0,6	5
50.1081.8526		26	45	1,5	3,3	0,7	5
50.1081.8530		30	54	1,5	3,3	0,8	5

Die antihaftbeschichtete Crêpes-Pfanne hat optimale Gleiteigenschaften; die Crêpes lassen sich leicht wenden und gleiten problemlos aus der Pfanne. Mit stabil vernietetem Stiel aus Bandstahl.

Blinis-Pfännchen CHOC



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	Lcm	Hcm	St.mm	kg	Q
5010.8140.4012		12	24,2	1,5	3,3	0,2	10
5010.8140.4014		14	26	1,7	4	0,24	10

Mit diesen Pfannen lassen sich Blinis, eine russische Spezialität, aber ebenfalls Krapfen und Pfannkuchen zubereiten. Mit stabil vernietetem Stiel aus Bandstahl.



Konische Antihaft-Sauteuse CHOC



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	Lcm	Hcm	St.mm	kg
5010.8188.8824		24	43	6,5	4	1,2
5010.8188.8828		28	49,5	7,1	4	1,27

Die konische Sauteuse eignet sich ausgezeichnet zum Reduzieren, da der kleine Boden die rasche Erwärmung und der große Durchmesser das Verdampfen beim Umrühren fördern. Mit Schüttrand und abgerundeten Kanten.

RUNDE BRATPFANNE AUS ALUMINIUM
ANTIHAFT – 5-facher PTFE-Überzug

- CHOC-Antihaftbeschichtung
- Vernieteter Griff aus Bandstahl
- Alle Kochplatten, außer Induktion

Ideal zum Schmoren, Aufwärmen, Kochen delikater Gerichte.



Bratpfanne CHOC Access



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	L cm	H cm	St. mm	kg	VPE
50.1080.3020		20	37	3	3	0,47	3
50.1080.3024		24	43,3	3,5	3,3	0,73	3
50.1080.3028		28	49,5	4	3,3	0,93	3
50.1080.3032		32	55,5	4,5	3,3	1,17	3
50.1080.3036		36	65	4,5	4	1,66	3
50.1080.3040		40	70	5,2	4	2,05	3

Die antihafbeschichtete Pfanne CHOC ACCESS heizt sich schnell auf. Sie bietet alle Vorzüge der „Lyonnaise“-Form und ist mit hochwertigem PTFE CHOC beschichtet, das optimale Antihäft- und Gleiteigenschaften gewährleistet. Mit stabil vernietetem Stiel.







EDELSTAHL, EIN GROSSER KLASSIKER

Kochgeschirr aus Edelstahl ist aus den Großküchen nicht wegzudenken. Das Material bietet viele Vorteile: Es ist leicht zu reinigen, robust, sehr widerstandsfähig und äußerst langlebig. Besonders erwähnenswert: Die Serie AFFINITY aus mehrlagigem Material, mit guter Reaktivität und hervorragender Wärmeverteilung.

- 26 -

Mehrlagiges Edelstahl-Material
AFFINITY

- 30 -

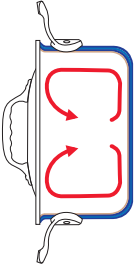
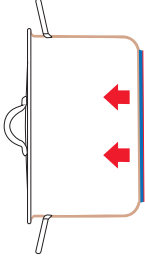
Mehrlagiges Edelstahl-Material
ALCHIMY

- 34 -

Edelstahl PRIM'APPETY



Edelstahl

Edelstahl-Kochgeschirr			
Kollektion	5-lagig AFFINITY	3-lagig ALCHIMY	PRIM' APPETY
			
Dicke	2,3–2,7 mm	2,3–2,7 mm	0,8–1 mm
Kocharten		Bräunen / Blanchieren / Braten	
Fürs Kochen konzipiert			
Endbearbeitung	Hochglanzpoliert	Gebürstet	Gebürstet
Wärmequellen			
Boden des Kochgeschirrs		Mehrschichtboden	Wärmeverteiler Sandwichboden (4–7 mm)
Grifftyp, gekrümmt nach französischer Art	Edelstahlguss	Abgedichtetes Edelstahlrohr	Edelstahlrohr
Befestigung von Griff oder Sockel	Vernietet		Punktgeschweißt
Hitzestopp			
Eignung für den Backofen			
Spülmaschinenfest			
Ausgussrand			
Durchmesser (cm)	9–32	14–32	12–50
PCB (Verpackungseinheit)		1	1



SIRHA+ BOCUSE D'OR TEAM FRANCE



AFFINITY

Seit der Auswahl Frankreichs für den Bocuse d'Or im Jahr 2019 begleitet de Buyer das Team Frankreich beim Finale des Bocuse d'Or, das alle zwei Jahre im Januar anlässlich der Sirha-Messe in Lyon stattfindet.

De Buyer stellt den Kandidaten und ihrem Team ein Materialpaket mit wichtigen Kochutensilien aus der AFFINITY-Serie zur Verfügung, damit sie sich auf den prestigeträchtigen Wettbewerb vorbereiten können.



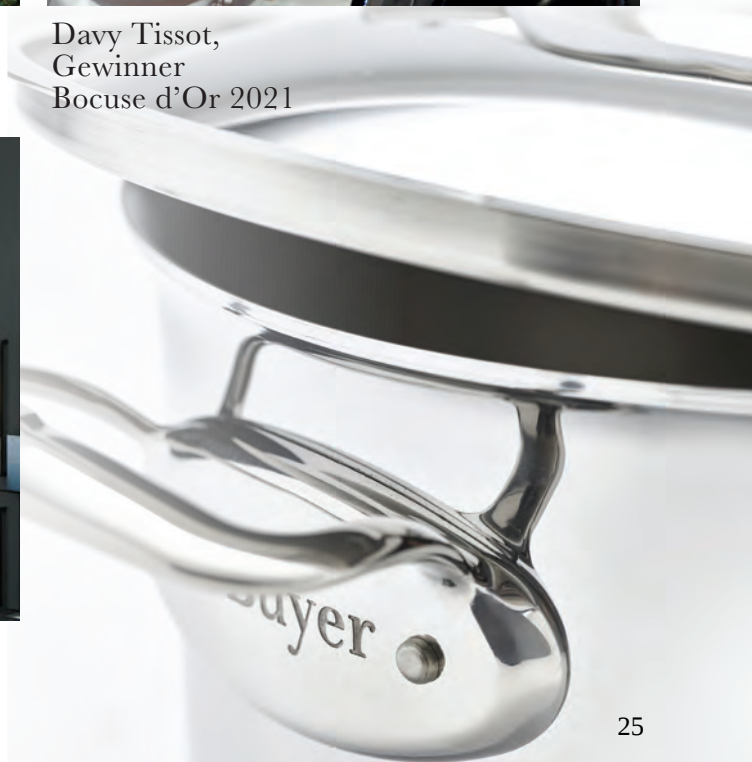
Paul Marcon,
Kandidat Frankreich Bocuse d'Or 2025
und sein Team



Davy Tissot,
Gewinner
Bocuse d'Or 2021



Naïs Pirollet,
Kandidatin Frankreich Bocuse d'Or 2023
5. Platz



AFFINITY

Innovatives, hochleitendes Material aus rostfreiem mehrlagigem Stahl – 5 Lagen:

- Sehr schnelles Aufheizen
- Energiesparend
- Perfekte Wärmeverteilung und gleichmäßiges Garen
- Robuster Boden – Formbeständig – 2,3 bis 2,7 mm stark
- Abgerundeter, geschlossener Ausgussrand
- Griffe aus Edelstahlguss
- Für alle Herdarten, inklusive Induktion und Ofen
- Made in France



Die ikonische Premiumserie AFFINITY aus mehrschichtigem Edelstahl wurde einer Designverbesserung unterzogen. Die Ränder sind nun geschlossen, um die Langlebigkeit zusätzlich zu erhöhen. Die neuen, weiter auslaufenden Ränder bieten einen effizienteren Schüttrand und Tropfstopp. Zudem passen die Edelstahldeckel der Produktreihe jetzt auf die runden AFFINITY-Pfannen.

Kasserolle Affinity

Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	Liter	St. mm	Boden ø cm	kg
OHNE DECKEL							
50.1037.0614		14	7	1,2	2,3	12	0,73
50.1037.0616		16	8	1,7	2,3	13	0,95
50.1037.0618		18	9	2,4	2,3	15,6	1,12
50.1037.0620		20	10	3,3	2,3	17	1,38
50.1037.0624		24	13	5,5	2,3	20,5	2,4





Gerade Sautouse Affinity



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	Liter	St. mm	Boden ø cm	kg
50.1037.3016		16	6	1	2,3	13	0,8
50.1037.3020		20	6,5	2,1	2,3	17	1,13
50.1037.3024		24	7	3,2	2,7	20,5	1,5
50.1037.3028		28	7,5	5	2,7	24,5	1,94

Konische Sautouse Affinity



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	Liter	St. mm	Boden ø cm	kg
50.1037.3620		20	6,5	1,8	2,3	13	0,92
50.1037.3624		24	7	2,8	2,3	17	1,34

Bratpfanne aus Edelstahl Affinity



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	L cm	H cm	St. mm	Boden ø cm	kg
50.1037.2420		20	36,1	4	2,3	14,6	0,8
50.1037.2424		24	43,2	4,3	2,3	18,8	1,18
50.1037.2428		28	48,5	4,7	2,7	21,4	1,45
50.1037.2432		32	56,6	5	2,7	24,3	1,8

Antihaft-Bratpfanne Affinity mit Keramikbeschichtung

Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	L cm	H cm	St. mm	Boden Ø cm	kg
50.1037.1720		20	36,1	4	2,3	14,6	0,8
50.1037.1724		24	43,2	4,3	2,3	18,8	1,18
50.1037.1728		28	48,5	4,7	2,7	21,4	1,45
50.1037.1732		32	56,6	5	2,7	24,3	1,8

Die antihaftbeschichtete Pfanne ist ideal zum schonenden Garen delikater Speisen wie Fisch. Sie ist mit einer neuen Keramikbeschichtung versehen, die garantiert PFAS-frei ist. Diese Beschichtung ermöglicht das Braten mit wenig oder gar keinem Fett, bietet Tag für Tag verlässliche Antihaft-Eigenschaften und ist leicht zu reinigen.



Kochtopf Affinity mit Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	Liter	St. mm	Boden ø cm	kg
50.1037.4216		16	9	1,7	2,3	13	1,24
50.1037.4220		20	11	3,3	2,3	17	1,71
50.1037.4224		24	13	5,5	2,3	20,5	2,36
50.1037.4228		28	15	8,8	2,7	24	3,17

Deckel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	St. mm	kg
50.1037.0914		14	1	0,24
50.1037.0916		16	1	0,28
50.1037.0918		18	1	0,33
50.1037.0920		20	1	0,39
50.1037.0924		24	1	0,51
50.1037.0928		28	1	0,65

Der gewölbte Deckel aus Edelstahl passt auf alle Elemente der AFFINITY-Serie, einschließlich Bratpfannen.



ALCHIMY

Kochgeschirr aus mehrlagigem dicken Edelstahl**3-lagig**

Langlebiges und strapazierfähiges Produkt in Profi-Qualität
Mehrschichtmaterial: auf allen Wärmequellen reaktiv und wirtschaftlich

- Sehr gute Wärmeverteilung
- Stromsparend
- Gute Reaktionsfähigkeit und Kontrolle über den Kochvorgang

Sichere und feste Handhabung, liegt gut in der Hand

- Griffe stabil vernietet
- Stiel aus geschlossenem, abgedichteten Edelstahlrohr, gekrümmt nach französischer Art

Praktisch zu verwenden

- Für alle Herdarten, inklusive Induktion und Ofen (bei Produkten mit Griff: maximal 200 °C für 30 Minuten)
- Gebürstet

Made in France

ALCHIMY

**Kasserolle Alchimy**

Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	Liter	St. mm	kg
50.1036.0114		14	1,2	2,3	0,7
50.1036.0116		16	1,7	2,3	0,85
50.1036.0118		18	2,4	2,3	1,03
50.1036.0120		20	3,3	2,3	1,21
50.1036.0124		24	5,5	2,3	1,66





Gerade Sauteuse Alchimy



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	Liter	St. mm	kg
50.1036.0224		24	7,7	3,1	2,3	1,15
50.1036.0228		28	8,6	5	2,7	1,72

Konische Sauteuse Alchimy



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	Liter	St. mm	kg
50.1036.0316		16	1,1	2,3	0,66
50.1036.0320		20	1,8	2,3	0,86
50.1036.0324		24	2,9	2,3	1,17

Bratpfanne aus Edelstahl Alchimy



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	St. mm	Boden ø cm	kg
50.1036.0420		20	2,7	13,5	0,68
50.1036.0424		24	2,7	16,5	0,94
50.1036.0428		28	2,7	19,2	1,16
50.1036.0432		32	2,7	22,5	1,44





Kochtopf Alchimy ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	Liter	St. mm	Boden ø cm	kg
50.1036.0516		16	8,6	1,7	2,3	12,8	0,77
50.1036.0520		20	10,6	3,3	2,3	16,4	1,12
50.1036.0524		24	12,4	5,5	2,3	20	1,54
50.1036.0528		28	14,7	8,8	2,7	23,5	2,19

Niederer Bratentopf Alchimy ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	Liter	St. mm	Boden ø cm	kg
50.1036.1224		24	7,53	2,3	2,3	21,5	1,23
50.1036.1228		28	8,6	3,8	2,7	25,5	1,63

Dieser niedere Bratentopf hat die gleichen Qualitäten wie eine Sauteuse mit geradem Rand und Stiel. Durch ihre zwei Griffe ist sie jedoch leichter zu handhaben. Außerdem ist sie

weniger sperrig und kann leichter in den Backofen gestellt werden.



Wok Alchimy

Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	L cm	H cm	Liter	St. mm	Boden ø cm	kg
50.1036.0828		28	52,1	8,1	3	2,3	13,7	1,24
50.1036.0832		32	55,3	9,3	5,5	2,7	15,5	1,53



PRIM'APPETY

Kochgeschirr aus Edelstahl PRIM'APPETY

Magnetischer Wärmeleiter-Boden

Geeignet für jede Art von Kochplatten, inkl. Induktion

Verschweißte Griffe – mit Ausgießkante – Oberfläche aus gebürstetem Edelstahl



Stielkasserolle Prim'Appety mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	Liter	St. mm	kg
50.1035.0112		12	6	0,7	0,8	0,44
50.1035.0114		14	7	1	0,8	0,6
50.1035.0116		16	7,5	1,6	0,8	0,7
50.1035.0118		18	9	2,2	0,8	0,9
50.1035.0120		20	9	3	0,8	1,07
50.1035.0124		24	11	5,4	0,8	1,55
50.1035.0128	Mit Stiel und Griff	28	13	8	0,8	2,4

Runde Bratpfanne Prim'Appety mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	St. mm	kg
50.1035.0420		20	5	0,6	1,12
50.1035.0424		24	5	0,6	1,35
50.1035.0428		28	5	0,8	1,45
50.1035.0432	Mit Stiel und Griff	32	6,5	0,8	2,5



Konische Sauteuse Prim'Appety mit Edelstahlgriff

Sauteuse Prim'Appety mit Edelstahlgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	St. mm	kg
50.1035.0316		16	6	0,8	0,65
50.1035.0318		18	6,5	0,8	0,85
50.1035.0320		20	7	0,8	1,1
50.1035.0324		24	8	0,8	1,3
50.1035.0328		28	10	0,8	1,5



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	St. mm	kg
50.1035.0220		20	6	0,8	1
50.1035.0224		24	6	0,8	1,2
50.1035.0228		28	6	0,8	1,4

Kochtopf Prim'Appety aus Edelstahl, ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	Liter	St. mm	kg
50.1035.0520		20	10	3,1	0,8	1,16
50.1035.0524		24	12	5,4	0,8	1,66
50.1035.0528		28	14	8,6	0,8	2,13
50.1035.0532		32	16	13,5	0,8	3,2
50.1035.0536		36	18	18,3	0,8	4
50.1035.0540		40	20	25	1	5,7
50.1035.0545		45	22,5	33	1	7,6
50.1035.0550		50	25	43,4	1	8,9

Kochtopf Prim'Appety aus Edelstahl, ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	Liter	St. mm	kg
50.1035.0620		20	13	4	0,8	1,26
50.1035.0624		24	14,5	6,6	0,8	1,8
50.1035.0628		28	18	11,1	0,8	2,3
50.1035.0632		32	20	16,1	0,8	3,8
50.1035.0636		36	22	22,4	0,8	4,5
50.1035.0640		40	25	31,4	1	6
50.1035.0650		50	30	58,9	1	9,2

Gemüsetopf Prim'Appety aus Edelstahl, ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	Liter	St. mm	kg
50.1035.0720		20	20	6,25	0,8	1,7
50.1035.0724		24	24	11	0,8	2,1
50.1035.0728		28	28	17	0,8	2,9
50.1035.0732		32	32	25	0,8	4,4
50.1035.0736		36	36	36	0,8	5,1
50.1035.0740		40	40	45	1	6,4
50.1035.0745		45	45	69	1	9
50.1035.0750		50	50	100	1	11

Deckel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	kg
50.1035.0914		14	0,13
50.1035.0916		16	0,16
50.1035.0918		18	0,18
50.1035.0920		20	0,21
50.1035.0924		24	0,3
50.1035.0928		28	0,43
50.1035.0932		32	0,66
50.1035.0936		36	0,8
50.1035.0940		40	0,96
50.1035.0945		45	1,12
50.1035.0950		50	1,8

Der Deckel passt auf alle Elemente der PRIM' APPETY Serie.

Gerundeter WOK aus Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	L cm	H cm	St. mm	kg
50.1031.2236		36	63,5	9,5	1,5	1,3



Ständer aus Edelstahl für gerundeten WOK

Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	St. mm	kg
50.1031.2200		24	3,65	1	0,25

Für flache Standard-Induktionkochplatte







DIE SPITZENLEISTUNG DES KUPFERS

Kupfer ist in der Küche ein unschlagbares Material und wird von Küchenprofis sehr geschätzt. Dank der ausgezeichneten thermischen Leitfähigkeit verteilt sich die Wärme schnell und gleichmäßig im gesamten Produkt. Kupfer ist ideal für Einkochprozesse aller Art und für empfindliche Kochvorgänge. Die Körper der Utensilien bestehen aus zwei zusammengewalzten Lagen, 90 % Kupfer und 10 % Edelstahl. Nach altbewährten Methoden von Hand poliert, glänzt das Kupfer, um Ihrer Speisenpräsentation eine außergewöhnliche Eleganz und Wärme zu verleihen.

- 41 -

Kupfer mit Edelstahl, induktionsgeeignet
PRIMA MATERA
mit Edelstahlgussgriffen

- 44 -

Kupfer mit Edelstahl
INOCUIVRE mit Messinggriffen

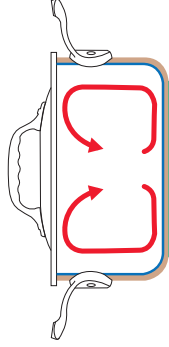


Kupfer, massiv

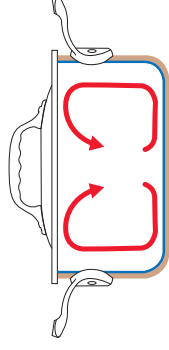
Induktionsgeeignet

Nicht induktionsgeeignet

PRIMA MATERA



INOUCUIVRE



Kollektion
Tiefgezogenes Material
90% Kupfer außen
10% Edelstahl innen

Dicke	2 mm	1,2-2 mm
Kochart	Schmoren / Einkochen / Flambieren	
Fürs Kochen Konzipiert		
Endbearbeitung	Hochglanzpoliert	
Wärmequellen		
Boden des Kochgeschirrs	Gespritzter Edelstahl	Messing
Grifftyp, gekrümmt nach französischer Art	Edelstahlguss	
Befestigung vom Griff oder Sockel	Vernietet	
Wärmestopp		
Eignung für den Backofen		
Spülmaschinenfest		
Durchmesser (cm)	14-32	9-24 und ovale Bratpfanne L = 36 l
PCB (Verpackungseinheit)	1	

PRIMA MATERA

90 % Kupfer – 10 % Edelstahl

- Außenseite aus Kupfer = ausgezeichnete Wärmeverteilung
- Innenseite aus Edelstahl = tadellose Hygiene und problemlose Pflege
- Ergonomischer, vernieteter Stiel aus Edelstahlguss
- Für alle Wärmequellen, einschließlich Induktion
- Made in France

PRIMA MATERA



Kasserolle PRIMA MATERA mit magnetischem Boden, induktionsgeeignet

Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	Liter	St. mm	Boden ø cm	kg
50.1062.0614		14	7,3	1,2	2	12	1,06
50.1062.0616		16	8,3	1,8	2	13,5	1,37
50.1062.0618		18	9,3	2,5	2	15,5	1,66
50.1062.0620		20	10,5	3,3	2	17	2,06
50.1062.0624		24	12,4	6	2	22	2,75



Diese Kasserolle mit einem magnetischen Boden vereint die Kocheigenschaften des Kupfers mit der Möglichkeit, sämtliche Wärmequellen, einschließlich der Induktionstechnik zu nutzen. Ergonomisch geformte Stiel aus stabil vernietetem Edelstahlguss.

Sauteuse PRIMA MATERA mit magnetischem Boden, induktionsgeeignet

Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	Liter	St. mm	Boden ø cm	kg
50.1062.3016		16	5,5	1	2	13,5	1,13
50.1062.3020		20	5,8	1,8	2	17,5	1,48
50.1062.3024		24	6,6	3	2	22	2,06





Runde Bratpfanne PRIMA MATERA mit magnetischem Boden, induktionsgeeignet

Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	St.mm	Boden ø cm	kg
50.1062.2420		20	4	2	13,5	1,3
50.1062.2424		24	4	2	16,5	1,41
50.1062.2428		28	4	2	20	1,86
50.1062.2432		32	5,5	2	23	2,38



Konische Sauteuse PRIMA MATERA mit magnetischem Boden, induktionsgeeignet

Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	Liter	St.mm	Boden ø cm	kg
50.1062.3620		20	7,2	1,7	2	13	1,32
50.1062.3624		24	8,2	3,1	2	16,3	2,75



Diese Sauteuse mit ihrer bauchig gewölbten Form ist Ideal für das Einkochen von Braten- und Garsäften. Aus diesem Grund gehört sie zu den Utensilien, die von Küchenprofis am meisten geschätzt werden.

Servierpfanne mit Edelstahldeckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	Liter	St. mm	Boden ø cm	kg
50.1062.4120		20	6	1,8	2	17,5	1,9
50.1062.4124		24	6,8	3,1	2	22	2,51
50.1062.4128		28	9,2	4,9	2	25	3,12

Konische Servierpfanne mit 2 Edelstahl-Griffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	Liter	St. mm	Boden ø cm	kg
50.1062.3228	Mit Edelstahldeckel geliefert	28	10	4,9	2	20,5	3,12

Wie alle Produkte der Kollektion PRIMA MATERA verfügt der Bratentopf über einen magnetischen Boden und lässt sich mit sämtlichen Wärmequellen, einschließlich Induktion, verwenden.

Kochtopf PRIMA MATERA mit magnetischem Boden, induktionsgeeignet, mit Edelstahlgriffen und -deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	Liter	St. mm	Boden ø cm	kg
50.1062.4216		16	8,8	1,8	2	13,5	1,54
50.1062.4220		20	10,3	3,3	2	17	2,21
50.1062.4224		24	12,3	5,4	2	22	3,22
50.1062.4228		28	13,5	8	2	25	4,07



Wie alle Produkte der Kollektion PRIMA MATERA verfügt der Kochtopf über einen magnetischen Boden und lässt sich mit sämtlichen Wärmequellen, einschließlich Induktion, verwenden.

Pflege :



- **Kupfer-Außenseite:** die Farbe wechselt bei Kontakt mit Wärmequellen die Farbe. Will man sie wieder zum Glänzen bringen, so ist die spezielle Kupfer-Politur zu verwenden.
- **Edelstahl-Innenseite:** Pflege mit Schwamm und Geschirrspülmittel
- Falls Ihnen Speisen in Ihrem Kupfer-Kochgeschirr anbrennen, so lassen Sie sie ½ Tag lang mit Wasser und Geschirrspülmittel einweichen.
- Reinigung in der Spülmaschine ist möglich, wird jedoch für Küchenhelfer mit Griffen aus Gusseisen wegen des Oxydationsrisikos nicht empfohlen.

INOCUIVRE



INOCUIVRE

90 % Kupfer – 10 % Edelstahl

- Ergonomische vernietete Messinggriffe
- Für alle Wärmequellen, außer Induktion



Kasserolle INOCUIVRE mit Messinggriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	Liter	St. mm	kg
50.1064.4509		9	4,5	0,3		0,2
50.1064.4510		10	5,2			0,33
50.1064.4512		12	6	0,8	1,5	0,5

Die Kasserolle ist besonders für die Verwendung bei Tisch und zum Flambieren geeignet – oder einfach als Eyecatcher in der Küche und vor den Gästen.

Sauteuse INOCUIVRE mit Messinggriff, ohne Deckel



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	Liter	St. mm	kg
50.1064.4816		16	5	1	1,5	0,75

In der Sauteuse mit geradem Rand bräunt das Bratgut schnell. Sie eignet sich ideal zum Servieren und Flambieren. Mit stabil vernietetem Messingstiel.

Runde Servierpfanne INOCUIVRE mit 2 Messinggriffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	St. mm	kg
50.1064.4916		16	3	2	0,55
50.1064.4920		20	3	2	0,78
50.1064.4924		24	4,2	2	1,23

Die runde Pfanne wird vorwiegend für die Zubereitung von Eiern, Gratins oder auch Crème Brûlée verwendet. Im eleganten Design für die Verwendung am Tisch. Mit stabil vernieteten Messinggriffen..



Ovale Bratpfanne INOCUIVRE mit 2 Messinggriffen



Art.Nr.	Bezeichnung	L cm	B cm	H cm	St.mm	kg
50.1064.5132		32	23	4,5	1,5	1,02
50.1064.5136		36	26,2	4,5	1,5	1,2

Diese Pfanne eignet sich ideal zum Servieren und Flambieren. Mit stabil vernieteten Messinggriffen.

Kochtopf INOCUIVRE mit Deckel und Messinggriffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	Liter	St.mm	kg
50.1064.4710	Kleiner Kochtopf mit Deckel	10	5,5			0,48
50.1064.4716		16	8	1,6	1,5	1,04

Der Topf hat ein elegantes Design für die Verwendung am Tisch. Mit stabil vernieteten Griffen.



Mini-Utensilien INOCUIVRE mit Messinggriffen



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	Liter	kg
50.1064.5309	Kasserolle mit Deckel	9	4,5	0,3	0,21

Die kleine Kasserolle eignet sich perfekt zum Servieren von Soßen und Beilagen. In elegantem Design. Mit stabil vernietetem Messingstiel.

Pflegepaste für Kupfer

Art.Nr.	Bezeichnung	Liter	kg	VPE
50.1042.0001	150 ml	0,15	0,24	6



Um Ihr Kochgeschirr wieder glänzend zu lassen, spülen Sie es zuerst. Schrubben Sie es dann mit einem feuchten, mit Pflegepaste imprägnierten Schwamm. Zuletzt spülen Sie es mit heißem Wasser und trocknen es dann vollkommen ab.

ZUBEHÖR • DECKEL

			Deckel aus Edelstahl 50.1037.09xx 	Deckel aus gebürstetem Edelstahl 50.1035.09xx 
LEGENDE DER TABELLE  Empfohlen  Kompatibel			Edelstahl	
			Edelstahl	
			Tief	
STAHL	CARBONE PLUS	Pfannen und Wok		
EDELSTAHL	AFFINITY	Alle Modelle		
	ALCHIMY	Alle Modelle außer Pfannen und Woks		
	PRIM' APPETY	Alle Modelle		
ANTIHAFT	CHOC EXTRÊME	Bratpfannen		
		Sauteusen		
KUPFER	PRIMA MATERA (Edelstahlgussgriff)	Alle Modelle außer Pfannen		
	INOCUIVRE (Messinggriff)	Alle Modelle außer Pfannen		







WICHTIGE UTENSILIEN

Vom Schneebesen bis zum Rührlöffel – die Utensilien von de Buyer sind als natürliche Verlängerung des Arms konzipiert. Sie bieten Ergonomie und bequeme Benutzung. Ein Schwerpunkt sind Fondantrichter und die Garnierspritze Le Tube, beide exklusiv von de Buyer, mit dem Label «Origine France Garantie» (garantiert französische Herkunft).

- 52 -

Automatische Garnierer
LE TUBE

- 53 -

Utensilien aus Edelstahl

- 55 -

Kleingeräte,
Rührbesen





AUTOMATISCHE GARNIERER von de Buyer

Einsatzbereiche: für jede Konsistenz der richtige Trichter

	50.1033.5300	50.1033.5400	50.1033.5452	50.1033.5800
				
Volumen	0,8 L.	1,9 L.	3,3 L.	0,8 L.
Tülle	ø 7 mm bis max. 80°C	3 Auslaufmaße ø 8 mm und Tüllen ø 4 & 6 mm	3 Auslaufmaße ø 15 mm und Tüllen ø 5 & 10 mm	2 mitgelieferte Tüllen U8 & D8 Tüllen nach Wahl
	DÜNNFLÜSSIG	FLÜSSIG	DICKFLÜSSIG SCHAUMIG	SEHR DICKFLÜSSIG
Süße / herzhafte Sauce	✓	✓	✓	
Heißes Gelee		✓	✓	
Heißes Fruchtgelee		✓	✓	
Crème / dickflüssiger Coulis			✓	
Sirup (heiß)		✓	✓	
Likör	✓	✓		
Mousses / Entremets			✓	
Kuchenteig				✓
Zubereitung für Finan- ciers, Madeleines, Cakes				✓
Konfitüre			✓	
Brandteig				✓
Schokoladen- Moelleux			✓	✓
Genoise				✓
Heißer Karamel		✓	✓	
Joconde-Biskuitteig			✓	
Vanillecrème				✓
Quark- Früctemus			✓	

Le Tube



TEMPERATURE
RESISTANCE
+100°C / 212°F
HITZEBESTÄNDIG



LE TUBE Garnierspritze - das Grundpaket



- Zum Garnieren, Füllen und Verziern.
- Für einfaches, schnelles, präzises und sorgfältiges Arbeiten.
- Lässt sich bequemer füllen als der Spritzbeutel.
- Mit Rädchen für einfache Druckeinstellung zum Erhalt der gewünschten Dosiermenge.
- Abnehmbare und austauschbare Tülle.

Art.Nr.	Bezeichnung	kg
50.1033.5800	LE TUBE mit 2 Tüllen aus Kunststoff U8 (ø11 mm) & D8 T°: von +2 bis +100 °C	0,44



Box LE TUBE PRO - Garnierspritze



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	kg
50.1033.5802	LE TUBE PRO: - Garnierspritze - 4 Ersatzbehälter 0.75L - 12 Tüllen: 3 runde Tülle ø6-11-13 mm 3 Sterntüllen B8-C8-E8 / 2 Sterntüllen PF10-PF14 1 St Honoré / 1 Sternbandtülle 1 Garniertülle ø 6 mm 1 Garniertülle ø 10 mm	47	30	10	1,82


KWIK - Automatischer Mini-Fondanttrichter aus Edelstahl - 0,8 L.

Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	L cm	B cm	H cm	Liter	St. mm	kg
50.1033.5300	Schwarz	15	18,5	15	15,5	0,8	0,4	0,25


**Trichter und Mechanismus aus Edelstahl. Ergonomischer Polyamid-Handgriff
Professionelle Qualität**

- Ständer aus Edelstahldraht und silikonbeschichteter Stellfläche: daher rutschfest und stabil auf allen Arbeitsflächen
- Ausgestattet mit einer Ø 7 mm Düse
- Inhalt 0,8 Liter. Kapazität an kleine Mengen angepasst
- Leichte Handhabung – bequeme Nutzung
- Ermöglicht mehrere Trichter als Soßenspender für unterschiedliche Soßen, z.B. bei Buffets
- Innovatives System mit Dosierung am Handgriff: je stärker der Druck auf den Handgriff, desto größer die ausfließende Soßenmenge

Das unerlässliche Gerät beim Kochen und Backen:

- Garnieren von Soßen, Dekoration von Dessert-Tellern, Gießen von Gelee in eine Schale
- Füllen von kleinen Quiches, Gießen des Teigs in Blinipfännchen, Dosierung zum Befüllen von Verrine-Gläschen mit Alkohol, Sahne usw.



Automatischer Fondanttrichter KWIK PRO mit 3 Auslaufmaßen



Komplett aus Edelstahl, inkl. Muttern, Flügelmutter, Feder - vollkommen hygienisch. In der geschlossenen Position vollkommen dicht: für Creme, Soßen, Likör usw. Ein nützlicher Helfer für Küche und Konditorei: Zum Anrichten von Soße und Gelee auf Tellern und Platten, zum Füllen kleiner Quiches und Blini-Pfännchen oder von Schokoladenmuscheln mit Alkohol usw.

Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	Liter	St. mm	kg
50.1033.5400	1,9 L. Ohne Stand	19	18	1,9	1	0,61
50.1033.5401	Stand für Spitzsieb		15		6	0,17



Automatischer Fondanttrichter KWIK MAX aus Edelstahl -für Schaum- 3,3 L.



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	H cm	kg
50.1033.5452	Mit Stand Profi-Modell Ø 15 - 10 und 5 mm	20	38	0,95

Ideal für schaumige Zubereitungen wie Mousse, Soßen, Karamell, Gelees oder dickflüssige Coulis, Nuss- oder Mandelbiskuit, Schokoladenkuchen usw.
Mit 2 abnehmbaren Düsen aus Edelstahl, um Auslauf zu regulieren. 3 Auslaufmaße Ø 5-10-15 mm.
Großer Durchmesser der integrierten Düse - Ø 15 mm - damit die Luftmoleküle nicht zerstört werden und die Zubereitungen ihren schaumigen Aspekt beibehalten: Cremigkeit bleibt erhalten.
Die 2 Griffe ermöglichen eine gute Verteilung der Masse und eine leichte Handhabung. Ständer aus Edelstahl.

Drahtschaumlöffel, extra-stark aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	Lcm	kg
50.1026.0112	L. Stiel 34 cm	12	34	0,24
50.1026.0114	L. Stiel 35 cm	14	48	0,27
50.1026.0116	L. Stiel 36 cm	16	38	0,29
50.1026.0118	L. Stiel 41,5 cm	18	56	0,35
50.1026.0120	L. Stiel 43,5 cm	20		0,38
50.1026.0122	L. Stiel 45 cm	22	64	0,41

Mit dem Drahtschaumlöffel lässt sich Gargut von der Garflüssigkeit abschöpfen.



Fugenloser Schöpflöffel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	kg
50.1030.2106	L. Stiel 28 cm	6	32,5	3	0,05	1,2	0,1
50.1030.2108	L. Stiel 28 cm	8	36	3,7	0,13	1,2	0,15
50.1030.2110	L. Stiel 32 cm	10	42	4,7	0,25	1,2	0,24
50.1030.2112	L. Stiel 35 cm	12	45	5,7	0,45	1,2	0,29
50.1030.2114	L. Stiel 43 cm	14	53	6,5	0,67	1,5	0,48
50.1030.2116	L. Stiel 43 cm	16	55,5	8	1	1,5	0,49
50.1030.2120	L. Stiel 51,5 cm	20	72	9,7	2,06	1,5	0,71

Die Schöpflöffel sind in einem Stück gefertigt – für garantierte Stabilität. Mit breitem, festem Griff. Der Daumen passt in die ergonomische Form – so liegt der Löffel selbst bei fettigen oder feuchten Händen gut in der Hand und es wird Ermüdungserscheinungen vorgebeugt. Dank der Griffneigung für alle, sogar für tiefe Gefäße, geeignet.

Schöpflöffel mit Ausgießer, fugenlos (einteilig) aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	Lcm	Hcm	Liter	St.mm	kg
50.1030.2166	L. Stiel 28 cm	6	32,5	2,8	0,05	1,2	0,1

Sehr stabile, breite und ergonomische Stielform. Der Soßenlöffel mit Ausgießer ist ein unverzichtbarer Küchenhelfer zum Anrichten von Soßen, Servieren von Sangria oder anderen Getränken – und das, ohne zu tropfen.

Fugenloser Schaumlöffel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	L cm	St. mm	kg
50.1030.4108	L. Stiel 28 cm	8	34,5	1,2	0,1
50.1030.4110	L. Stiel 32 cm	10	41,3	1,2	0,14
50.1030.4112	L. Stiel 35 cm	12	44,5	1,2	0,18
50.1030.4114	L. Stiel 43 cm	14	53,5	1,2	0,26
50.1030.4120	L. Stiel 51,5 cm	20	67,5	1,5	0,48

Die Schaumlöffel sind in einem Stück gefertigt – für garantierte Stabilität. Sehr stabile, breite und ergonomische Stielform. Mit dem Schaumlöffel lässt sich Gargut an der Oberfläche der Garflüssigkeit abnehmen.

Fugenloser Gießlöffel aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	L cm	B cm	St. mm	kg
50.1039.8210	GERADE - L.Stiel 28 cm	37	6,6	1,2	0,14
50.1039.8310	QUER - L. Stiel 28 cm	36	6,4	1,2	0,14

Die Soßenlöffel sind in einem Stück gefertigt. Sehr stabile, breite und ergonomische Stielform. Zum Aufnehmen von Bratensaft, Fischsud etc. und zum Übergießen beim Braten und Backen.

Fugenloser Pfannenwender aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	L cm	B cm	St. mm	kg
Gelocht					
50.1039.8410	L. Stiel 35 cm	43,5	9,7	1,2	0,18
50.1039.8412	L. Stiel 37,5 cm	47	11,6	1,2	0,22
Ungelocht					
50.1039.8510	L. Stiel 35 cm	44	9,8	1,2	0,17
50.1039.8512	L. Stiel 37,5 cm	47	11,7	1,2	0,23

Die Pfannenwender sind in einem Stück gefertigt - für garantierte Stabilität. Sehr stabiler Griff und ergonomische Form; der Daumen passt in den Haken - liegt selbst bei fettigen oder feuchten Händen gut in der Hand.

Servierlöffel, Chromstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Liter	kg
50.1021.4000	ungelocht	33	0,08
50.1021.4010	gelocht	33	0,08

Hohe Qualität: Dicke des Griffs 2,5 mm

Robust - Ergonomische Form - Mit Haken
Maß auf dem Griff eingraviert

Schöpflöffel aus Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	Lcm	Liter	St.mm	kg
50.1031.3006		6	33,5	0,05	2,5	0,14
50.1031.3008		8	39	0,13	2,5	0,22
50.1031.3010		10	44,5	0,25	2,5	0,31
50.1031.3012		12	50	0,45	3	0,45

Schwere Ausführung aus Edelstahl. Mit breitem, festem Griff. Der Daumen passt in die ergonomische Form - liegt selbst bei fettigen oder feuchten Händen gut in der Hand. Hierdurch wird Ermüdungserscheinungen vorgebeugt. Dank der Griffneigung für alle, selbst für tiefe Gefäße geeignet.

Schaumlöffel aus Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Ø cm	Lcm	St. mm	kg
50.1031.5008		8	40	2,5	0,2
50.1031.5010		10	45	2,5	0,25
50.1031.5012		12	50	3	0,36
50.1031.5016		16	58,5	3	0,51

Schwere Ausführung aus Edelstahl. Sehr stabile, breite und ergonomische Stielform. Mit dem Schaumlöffel lässt sich Gargut an der Oberfläche der Garflüssigkeit abnehmen.

Wender für Antihaf-Bratpfannen

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	kg	VPE
50.1048.1301		28	6,5	0,03	5

Dieser flexible Wender aus Nylon mit abgerundeten Kanten wird für die Verwendung mit der CHOC Serie empfohlen, da er die

Antihaf-Versiegelung nicht beschädigt. Hitzebeständig.

Omelette Wender aus Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St. mm	kg
50.1032.9430		30	28	1,2	0,79

Dieser praktische Omelett-Wender wird für Bratplatten verwendet.



Spaghetti-Zange aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	L cm	St. mm	kg	VPE
50.1048.1621		20	0,5	0,06	5

Mit dieser Spaghetti-Zange mit Federeffekt lassen sich Spaghetti problemlos servieren. Sie eignet sich ebenfalls zum Servieren von geraspelter Rohkost.

Universal-Büffetzange aus Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	L cm	St. mm	kg	VPE
50.1047.8824		24	0,5	0,12	12
50.1047.8830		30	0,5	0,15	12
50.1047.8840		40	0,5	0,2	12

Gut für den Einsatz an Koch-, Grill- und Barbecue-Stationen geeignet.





Pinzette aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	kg
50.1042.3815		16	0,02
50.1042.3825	L. Klinge 25 cm	25,5	0,05
50.1042.3830		30	0,08



Pinzette aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	L cm	kg
50.1042.3915		16	0,02
50.1042.3930		30	0,08

Pinzette aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	kg
50.1042.3720		20	0,03

Der UNIVERSALSCHNEEBESEN

Mixen, Schlagen, Auflockern, Emulgieren ...

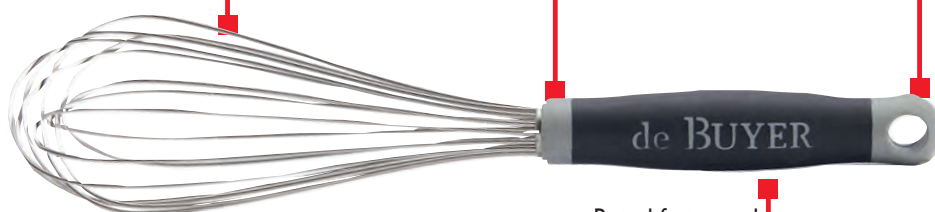
Das unentbehrliche Utensil zum Kochen und Backen:
Den Universalschneebesen von de Buyer
gibt es in 7 Größen für all Ihre Rezepte:
Saucen, Emulsionen, Eischnee, Cremes, Kuchenteig ...

Göma

Hochwertige, nicht
herausziehbare
Federstahldrähte

Perfekte Hygiene:
sterilisierbar,
spülmaschinenfest

Loch: leichtes Aufhängen
und Abtropfen



SOLIDE

PROFESSIONELL ERGONOMISCH

Rutschfester und
ergonomischer Griff,
isolierend

Polypropylen,
TPE-umspritzt
(thermoplastische Elastomere)



50.1026.1020 Universalschneebesen mit schlankem Griff L 20 cm. Ideal für kleine Töpfe und Saucen

50.1026.1025 Universalschneebesen mit schlankem Griff L 25 cm

50.1026.1030 Universalschneebesen mit schlankem Griff L 30 cm

Die kleinsten, 25 und 30 cm langen Schneebesen haben einen anderen, schlanken Griff,
für beliebiges Greifen, auch für kleine Hände.

50.1026.1035 Universalschneebesen L 35 cm

50.1026.1040 Universalschneebesen L 40 cm

50.1026.1045 Universalschneebesen L 45 cm

50.1026.1050 Universalschneebesen L 50 cm



Rührbesen aus Edelstahl GÖMA



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	kg
50.1026.1020		22,43	5	0,06
50.1026.1025		26,5		0,08
50.1026.1030		32		0,14
50.1026.1035				0,6
50.1026.1040		41,5		0,19
50.1026.1045		46,5		0,23
50.1026.1050		50		0,25

Universal-Schneebe­sen: das unverzichtbare Utensil zum Kochen und Backen für Speisen aller Art: Soßen, Emulsionen, Cremes, Kuchenteig.

- Fest sitzende Drähte aus Federstahl
- Ergonomischer rutschfester Griff

Gummischaber-Palette - Hitzebeständig bis +260°C - Kunststoffgriff



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	kg
50.1047.4024		25	0,08
50.1047.4034		35	0,11
50.1047.4042		45	0,13



Rührlöffel aus Polyglas - Hitzebeständig bis 220 °C



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	kg	VPE
50.1047.4530		30	0,05	6
50.1047.4540		40	0,08	6
50.1047.4545		45	0,1	6







SCHNEIDEN MIT MANDOLINEN

Der Erfolg der ersten Mandoline beruhte auf ihrem vollständig neuen Charakter, der Schnelligkeit, Präzision, leichte Benutzung, Beständigkeit und Sicherheit vereinte. Die von de Buyer gefertigten Mandolinen verfügen über das Label «Origine France Garantie» (garantiert französischer Herkunft).

- 67 -

Mandoline REVOLUTION

- 69 -

- Mandoline
ACCESS

- 70 -

Mini-Gemüseschneider KOMI
Gemüseschneider KOBRA



Die Mandolinen

Kleine Mandolinen

Die Mandolinen		Kleine Mandolinen	
Kollektion	La Mandoline REVOLUTION	La Mandoline ACCESS	KOBRA ^{19.3}
			
	50.1020.1201	50.1020.1400	50.1020.1101
Die Art der Schnitte:			
• Glatte Scheiben 	✓	✓	✓
• Geriffelte Scheiben 	✓	✓	
• Julienne-Stifte  2 - 4 und 10 mm Version « MASTER » 2 - 3 - 4 - 5 - 7 und 10 mm	✓	✓ 4 - 10 mm 2 - 7 mm	✓ 2 - 4 mm
• Waffelscheiben 	✓	✓	
• Würfel und Rauten 	✓		
Art der Klinge	Rechts	Rechts	V
Dicke (mm)	0 - 10	0 - 10	35°-Winkel
Einklappbarer Fuß hinten	✓	✓	
Langer Schutz	✓		
Farben			
Verpackungseinheit	1	1	1

LA MANDOLINE REVOLUTION



La Mandoline REVOLUTION



Schnittmöglichkeiten: Würfel, Rauten, Glatte oder geriffelte Scheiben, Julienne-Stifte, Waffelscheiben. Verstellbar bis zu einer Stärke von 10 mm. Auch hochfeine Schnitte sind möglich. Der Wagen und sein Schutzstößel aus Edelstahl mit Rotationskontrollsystem zur Erleichterung der Schnitte. Horizontale Klinge mit Mikrozahlenseite zum Schneiden von Obst und Gemüse mit weicher Haut und fester Schale. Zum Beispiel für Tomaten, Orangen usw. und eine geriffelte Seite für den Waffelschnitt. Integriertes Würfelschnittsystem. 3 Julienne-Schneidkämme (zu 2, 4 oder 10 mm) mit abnehmbarer Aufbewahrungsbox.

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	kg
50.1020.1201	Komplette Mandoline mit Wagen und Chassis mit 2 horizontalen Klingen (glatt und 3 Julienne Klingen 2-4-10 mm Schieber aus Edelstahl mit Rotationskontrollsystem	39,5	19,5	14	1,54



La Mandoline REVOLUTION MASTER mit Schieber aus Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	kg
50.1020.1241	Komplette Mandoline-mit Wagen	39,5	19,5	14	2,38
REVOLUTION MASTER mit:					
- Schieber aus Edelstahl					
mit Rotationskontrollsystem					
- 6 Julienne Klingen 2-3-4-5-7-10 mm					
im Ablagekasten					
- Langer Schieber aus Kunststoff -					
Antihaft-Auflageplatte					
- Doppelklingen - Glatt / Gewellt					
- Hinterer Fuß mit Kappe					

Die Mandoline MASTER verfügt über die gleichen Funktionen wie die Mandoline REVOLUTION Standard; Gleiteigenschaften und Design sind verbessert:

- Wabenstruktur der Auflagefläche mit Spezialgleitbeschichtung zur Verbesserung der Gleiteigenschaften während der Schnittbewegungen.
- Verbesselter Halt: beide hinteren Füße sind mit 2 Verstärkungen aus Edelmetallguss versehen.
- Lieferung mit extralangem Schieber: für das Schneiden von langem Gemüse und zur Herstellung von Riesen-Pommes-Frites
- Lieferung mit 6 Julienne-Schneidkammern: 2-3-4-5-7 und 10 mm



LA MANDOLINE ACCESS



La Mandoline ACCESS aus Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	L cm	B cm	H cm	kg
50.1020.1400	Komplette Mandoline mit Chassis und Wagen	44,5	18	23	1,45
	mit horizontaler Doppelklinge (glatt und gewellt) und Doppelklinge Julienne (4 und 10 mm)				

ROBUST & PROFESSIONNEL: Aus Edelstahl und Kunststoff. Schneidblätter aus rostfreiem Edelstahl.
WIRKSAM: Schlitten mit beträchtlichem Fassungsvermögen. Mögliche Schnitthöhe von 0,5 mm bis ungefähr 10 mm. Einfache Höheneinstellung.
KOMPAKT: klappbar und platzsparend.
 Einfaches Einstellsystem für die Klingen: sie lassen sich vollkommen sicher von den Seiten aus einlegen. Keine Ermüdungserscheinungen dank des ergonomischen Schiebers.

Einfache Pflege. Spülmaschinenfest.
SICHER dank des Schiebers. Stabil und sichere Handhabung dank der rutschfesten Füße.
MULTIFUNKTIONAL: Glatte und geriffelte Scheiben. Waffel Scheiben. Julienne-Stifte.
 Klingen:
 • 1 horizontale Doppelklinge - glatt und gewellt -
 • 1 Julienne-Doppelklinge 4/10 mm



LA MANDOLINE KOBRA



Mandolinhobel KOBRA V AXIS mit „Click Express“ System

Schnelle Einstellung der Schneidestärke, sicher und effizient. Schneidet Scheiben von extra fein bis zu 5 mm Stärke.



KOBRA V AXIS: Gemüseschneider mit Schieber

Art.Nr.	Bezeichnung	L cm	B cm	H cm	kg
50.1020.1101	Schwarz - mit Schieber	36,5	12,2	8	0,66



WIRKUNGSVOLL - eine perfekte Schneide-Klinge in V-Zählung: die Klinge durchdringt das Produkt leicht. Schneidwinkel optimiert bei 19,3°. Sie schneidet leicht und perfekt jedes Obst und Gemüse, auch die weichesten (Tomaten, Birnen usw.).

PRAKTISCH & LEICHT – die Edelstahlrampe ermöglicht, dass die Lebensmittel gut gleiten und sich leicht bewegen lassen.

Einfache Einstellung der Schnitthöhe: das eingebaute Rad am Ende des Griffs ermöglicht die Einstellung der Dicke bis zu 5 mm.

KOMPAKT – der Schieber kann zur leichten Ablage nach unten geklappt werden.

SICHER – Schutzschieber. Stabilität beim Schnitt durch die Anti-Rutsch-Füße.





Mini-Gemüseschneider KOMI



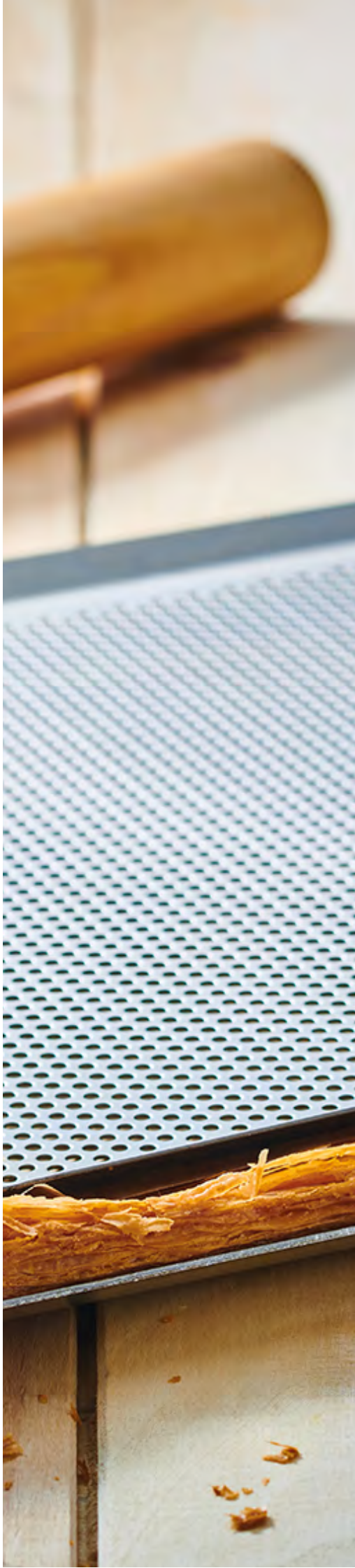
Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	kg
50.1020.1800	Kompletter Gemüseschneider mit Wagen mit 2 Julienne-Klingen	27	11,2	3,3	0,38

Ultrakompakter Gemüseschneider mit waagerechter Klinge und 2 Julienne-Kämmen zu 2 und 4 mm:

- Für Scheiben und Julienne-Schnitt.
- Schnitthöhe 0-5 mm, Skala für leichte Einstellung.
- Effizient: hervorragende Schnittleistung dank des 35°-Winkels.
- Sicherer, gefahrloser Schnitt dank des ergonomischen, durchsichtigen Schuttschiebers, Haltenadeln sichern das Produkt beim Schneiden.
- Kompakt: die Aufbewahrungsbox mit den 2 Julienne-Kämmen und der Schieber werden zum Aufbewahren auf die Rückseite des Gemüseschneiders aufgesteckt.







BACKEN: EINE KUNST UND EINE WISSENSCHAFT

Beim Backen kann man der Kreativität freien Lauf lassen und verschiedene Kombinationen testen. Unsere Produkte wurden dafür entwickelt, Präzision und Ästhetik zu gewährleisten. Meisterkonditoren, Weltmeister und «Meilleurs Ouvriers de France» (als "Beste Handwerker Frankreichs" ausgezeichnete Meister) beteiligen sich an der Entwicklung innovativer, leistungsstarker Utensilien.

- 75 -
Backbleche, Backmatten



Backen

BENUTZERHANDBUCH

BACKBLECHE

MATERIAL	BLAUSTAHL		ALUMINIUM		BESCHICHTETES ALUMINIUM	EDELSTAHL		
Form	Rechteckiges Backblech		Rechteckiges Backblech		Rechteckiges Backblech	Rechteckiges Backblech		
Artikelnr.	50.1053.2053	50.1053.21xx	50.1073.60xx	50.1073.67xx	50.1081.61xx	50.1033.21xx		50.1033.6740
	50.1053.62xx	50.1053.63xx		50.1073.68xx		50.1033.61xx	50.1033.6060	
Perforiert  de Buyer Concept				✓				✓
Ränder	Gerade	Schräg	Schräg	Flach	Schräg	Gerade	Schräg	
				Schräg				
Minimale Temperatur	15 °C		- 70 °C		- 18 °C	- 70 °C		
Maximale Temperatur	340 °C (hohe Temperatur ideal)		340 °C		230 °C Multikochen	340 °C (100C Ofen ideal)		340 °C
Backofen	✓		✓		✓	✓		
Geschirrspüler			Gelegentlich, um Oberflächen nicht zu beeinträchtigen			✓		
Zu kombinieren mit	Backpapier		Silikonbackmatte Backpapier	Silikon- Backformen, Silikonbackmatte Backpapier		Backpapier oder Silikonmatte beim Kochen		
Empfindliche Produkte					✓			
Einfrieren / Tiefkühlen / Lagern						✓	✓	✓
FEUCHTE TEIGARTEN								
• Biskuitmasse	✓	✓						✓
• Ziegel, Katzensungen		✓	✓		✓			✓
• Brandteig	✓	✓	✓		✓			✓
• Macarons	✓	✓	✓		✓			✓
GLIMMSTÄNGEL TEIGARTEN								
• Obstkuchen, Tartelettes, Quiches		✓	✓	✓	✓			✓
• Pizza		✓		✓	✓			✓
• Pasteten, Galettes		✓		✓	✓			✓
• Blätterteig	✓	✓						✓
• Brot und Feingebäck	✓	✓	✓	✓	✓			✓
• Sandteig	✓	✓			✓			✓
• Tortenböden	✓	✓		✓				✓
Rösten (z.B. Trockenfrüchte)	✓		✓					

Die Größen GN und 60 x 40 cm sind für professionelle Backöfen geeignet.



Blech mit geraden Rändern



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	kg
50.1053.6240		40	30	2	1,2	1,57
50.1053.6260		60	40	2	1,2	2,58
50.1053.2053	GN 1/1	53	32,5	2	1,2	1,97

Dieses Blech aus Blaustahl ist ein guter Wärmeleiter. Das Material eignet sich für Konditoreiprodukte, denn es lässt die Unterseite von Kuchen und Croissants nicht fleckig aussehen. Die Oberfläche des Blechs ist leicht rau und schafft so ein Luftkissen zwischen dem Backgut und dem Metall.

Blech mit schrägen Rändern



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	kg	VPE
50.1053.2153	GN 1/1	53	32,5	1	1,2	1,71	5
50.1053.2165	GN 2/1	65	53	1	1,2	3,28	3
50.1053.6340		40	30	1	1,2	1,12	5
50.1053.6360		60	40	1	1,2	2,24	5

Dieses Blech aus Blaustahl ist ein guter Wärmeleiter. Das Material eignet sich für Konditoreiprodukte, denn es lässt die Unterseite von Kuchen und Croissants nicht fleckig aussehen. Die Oberfläche des Blechs ist leicht rau und schafft so ein Luftkissen zwischen dem Backgut und dem Metall.

Backblech, mit Rändern aus hartem Aluminium



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	kg	VPE
50.1073.6040	Schräg	40	30	1	1,5	0,5	5
50.1073.6053	Schräg	53	32,5	1	1,5	0,8	5
50.1073.6060	Schräg	60	40	1	1,5	0,95	5



Perforiertes Backblech, ohne Ränder aus hartem Aluminium



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm
Concept AIR SYSTEM				
50.1073.6830		30	20	1,5
50.1073.6840		40	30	1,5
50.1073.6860		60	40	1,5

Perforiertes Backblech, mit Rändern aus hartem Aluminium



AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	kg	VPE
Concept AIR SYSTEM							
50.1073.6740	Perforiert ø 3 mm	40	30	1	1,5	0,5	5
50.1073.6753	Perforiert ø 3 mm	53	32,5	1	1,5	0,6	5
50.1073.6760	Perforiert ø 3 mm	60	40	1	1,5	0,72	5

Das perforierte Blech mit aufgestellten Kanten ist praktisch für die Verwendung in Umluftöfen.

Backblech mit schrägen Rändern, Alu antihaft CHOC (ø 2mm)



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	kg	VPE
50.1081.6140	Rechteckiges Backblech	40	30	1	2	0,65	5
50.1081.6160	Rechteckiges Backblech	60	40	1	2	1,3	5
50.1081.6135	GN 2/3	35	32		2	0,62	5
50.1081.6165	GN 2/1	65	53	1	2	1,9	5
50.1081.6153	GN 1/1	53	32,5	1	2	0,95	5

Diese antihafbeschichteten Backbleche aus Aluminium für den Backofen sind mit PTFE-CHOC-Beschichtung für optimalen Anti-Haftschutz beschichtet. Mit hochgezogenen Rändern, damit der Teig beim Backen nicht über das Blech hinausläuft.

Blech mit schrägen Rändern aus Chromstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	kg	VPE
50.1033.2153	GN 1/1	53	32,5	1	1	1,34	5
50.1033.2165	GN 2/1	65	53	1	1	2,72	5
50.1033.6140		40	30	1	1	0,9	5
50.1081.6160		60	40	1	1	1,84	5

Dieses Blech aus Edelstahl ist vollkommen hygienisch und pflegeleicht.



Perforiertes Backblech, mit Rändern aus Edelstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm
Concept AIR SYSTEM					
50.1033.6740		40	30	1	1



Das perforierte Blech mit aufgestellten Kanten ist praktisch für die Verwendung in Umluftöfen

AIR SYSTEM
de Buyer Concept

Blech mit geraden Rändern aus Chromstahl

Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	Hcm	St.mm	kg
50.1033.6060		60	40	1,7	1	2,13



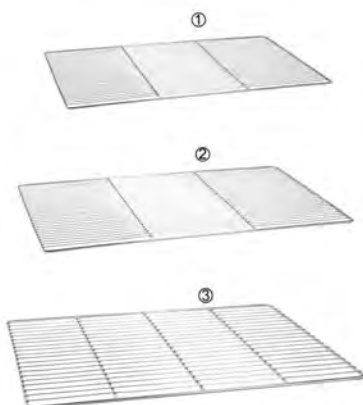
Dieses Blech mit geraden Rändern aus Edelstahl ist vollkommen hygienisch und pflegeleicht.

Backwarenplatte aus Edelstahl, mit rundem Rand



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	kg	VPE
50.1032.0124		24	19	0,8	0,31	5
50.1032.0131		31	24	0,8	0,5	5

Backgitter aus Edelstahl



Art.Nr.	Bezeichnung	Lcm	Bcm	St.mm	kg	Q
50.1033.3053	GN 1/1, 2 Stege (1)	53	32,5	2	0,57	5
50.1033.3060	60 x 40 cm, 2 Stege (2)	60	40	2	0,79	5
50.1033.3065	GN 2/1, 3 Stege (3)	65	53	3	1,7	5

Dieses Profi-Backgitter aus Edelstahl ist pflegeleicht. Die Längsstreben und der Rahmen sind 5 mm und die Querstreben 2 mm dick. Es ist sehr widerstandsfähig und verformt sich nicht.

Silikonbackmatte



Art.Nr.	Bezeichnung	L cm	B cm	kg
50.1049.3158	für Blech 60 x 40 cm	58,5	38,5	0,21
50.1049.3151	für Blech GN 1/1	51,5	31	0,14

Die Backmatte ist vollständig mit Silikon beschichtet und bietet deshalb vollkommenen Anti-Haftschutz. Sie wird anstelle von Backpapier verwendet – für durchschnittlich 1.000 Durchgänge im Ofen. Maximale Temperatur: 280 °C (536 °F). Diese Matte lässt sich auch als Unterlage zum Kühlen und Tiefkühlen verwenden.





proHeq GmbH
Carl-Benz-Str. 10 · 75217 Birkenfeld · Germany
Phone: +49 7231 4885-500
info@seb-professional.com
debuyer.com/de/