

Manufacture



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

Chaque recette a son secret



INOUIVRE

PRIMA MATERA

Kupfer Induktionsfähig

MASSIV KUPFER

PRIMA MATERA

Kupfer Edelstahl Induktion

Im Jahr 2010 entwarf de Buyer das weltweit erste Sortiment aus massivem Kupfer, das induktionsfähig ist. Eine technologische Revolution für dieses Sinnbildliche Material der französischen Gastronomie.

Eigenschaften

S. 4-7

Vorteile von Massivem Kupfer

S. 8-11

Arbeiten mit Kupfer

S. 12-13

Die Welt des Kupfers

S. 14-15

Die Kollektion PRIMA MATERA

S. 16-17

Die Kollektion INOCUIVRE

S. 18-21

Manifest

S. 22





Prima Matera verbindet Tradition und Innovation. Es ist die einzige Kollektion der Welt, die aus einem laminierten Material aus 90 % Kupfer und 10 % 18/10 Edelstahl besteht, das mit Induktion kompatibel ist. Perfekte Wärmeübertragung und die Garantie einer konstanten Temperatur machen es zu einem außergewöhnlichen Material in der Küche. Jedes Stück wird von Hand poliert, um die jahrhundertealte Handwerkskunst zu ehren und verfügt über robuste, genietete Griffe aus Edelstahl oder Gusseisen, die für dauerhafte Qualität stehen.





MASSIV KUPFER INOCUIVRE & PRIMA MATERA



VERNIETETE GRIFFE AUS EDELSTAHL

Bequeme und ergonomische Handhabung des Griffes: Die französische Krümmung hält die Hand von der Hitzequelle fern und verteilt das Gewicht des Kochgeschirrs bei der Benutzung.

Hitzestopp

Entwickelt, um den Temperaturanstieg des Griffes zu verlangsamen (maximal 29°C nach 30 Minuten Erwärmung).



ROBUST PROFESSIONELL

1,5 bis 2 mm dick

HIGH PERFORMANCE

90% Kupfer / 10% Edelstahl

Dickes, massives Kupfer

- Außergewöhnliche Leitfähigkeit
- Homogenes Garen
- Kontrolle des Kochvorgangs



Kompatibel mit sämtlichen Wärmequellen
einschließlich Induktion für PRIMA MATERA
Backofengeeignet

AUTHENTISCH

Handwerkliche Kompetenz
Glänzende Oberfläche: von Hand poliert



DIE VERBINDUNG VON TRADITION UND INNOVATION



Genieteter Griff

im französischen Stil gebogen

Gebogen und so positioniert, dass er kühl bleibt.
Ermöglicht eine nahtlose Anordnung mehrerer
Pfannen auf dem Herd



Kompatibel mit sämtlichen Wärmequellen
einschließlich Induktion für PRIMA MATERA
Backofengeeignet



GRIFFE UND STIELE AUS GUSSEISEN

Die Kollektionen PRIMA MATERA und INOCUIVRE sind ebenfalls mit traditionellen, fest vernieteten Gusseisengriffen erhältlich. Diese sind besonders langlebig, authentisch und zeitlos. Das PRIMA MATERA Kochgeschirr bietet dadurch einen hohen Komfort bei der Verwendung auf professionellen Herden, wo der Platz oft knapp ist.

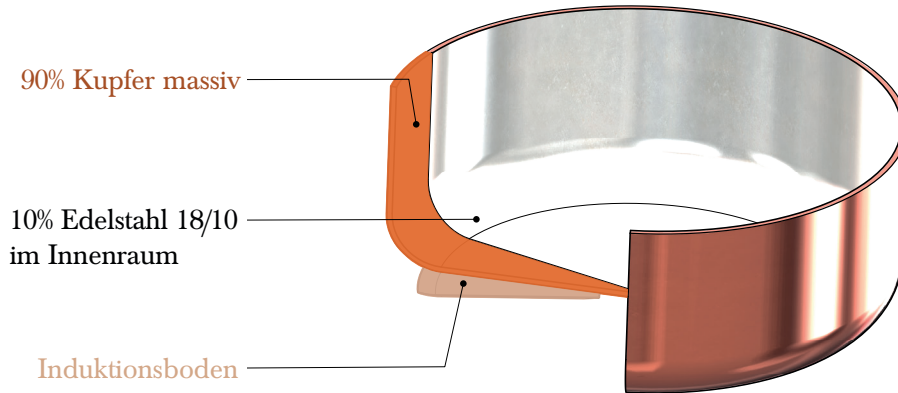


MASSIV KUPFER

MASSIVES KUPFER IST WICHTIG!

Einige Utensilien, die als Edelstahlkupfer präsentiert werden, haben nur eine feine Verkupferung und bieten keine ihrer kulinarischen Qualitäten.

Das Kupfer-Edelstahl-Bimetall von de Buyer ist die Garantie für professionelle Qualität mit einem dicken Material aus 90% massivem Kupfer.



KUPFER KOMBINIERT MIT EDELSTAHL

Wenn Kupfer mit sauren oder proteinreichen Lebensmitteln in Kontakt kommt, kann es chemisch reagieren und giftig werden. Deshalb wurde Kupfer in der Küche immer mit einem anderen Material kombiniert. Früher war es Zinn, das das Innere von Kupferutensilien auskleidete, heute ist es Edelstahl. Edelstahl muss nicht neu verzinkt werden und ist pflegeleicht. Es macht nur 10% der Dicke dieses Kupfer-Bimetalls aus, wodurch unsere Kollektionen alle dem Kupfer zugeschriebenen Kocheigenschaften beibehalten.



KUPFER - DAS GEHEIMNIS DER GASTRONOMIE

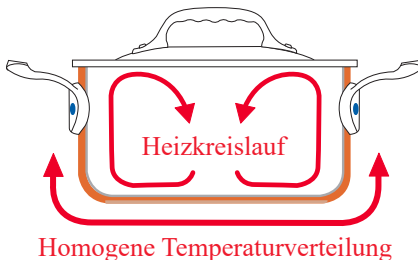
WARUM KUPFER?

Der kulinarische Wert von Kupfer liegt nicht nur in seinen ästhetischen Qualitäten oder seinem warmen und farbenfrohen Aussehen, sondern vor allem in seiner Leitfähigkeit.

Kupfer verteilt die Wärme bemerkenswert gut und sorgt damit für einen homogenen Temperaturanstieg; Mit diesem Material können Sie alles kochen und dabei die subtilsten Texturen und Aromen erhalten.

Es eignet sich hervorragend zum Reduzieren und Garen von empfindlichen Speisen sowie zum Anbraten, Bräunen, Köcheln, Flambieren, Schmoren und vielem mehr.

Kupfer ist das beste, leistungsfähigste und vielseitigste Kochgeschirr, das in Profiküchen und von passionierten Köchen verwendet wird.



- ↪ AUSSERGEWÖHNLICHE LEITFÄHIGKEIT
- ↪ PERFEKTE KONTROLLE ÜBER DEN KOCHVORGANG
- ↪ BEWAHRUNG VON AROMEN UND TEXTUREN
- ↪ UNIVERSELL: ALLE REZEPTE, AUF ALLEN HERDEN
- ↪ AUTHENTISCH & PROFESSIONELL



ARBEITEN MIT KUPFER



Vom Stanzen bis zum traditionellen Handpolieren erfordert die Herstellung von Kupfer mehr als 18 Schritte, die jedes Produkt zu einem Unikat machen.



RENOMMIERTE HANDWERKSKUNST

Die Kunst des Polierens besteht darin, das Rohmaterial zu veredeln. Es ist ein Kunsthandwerk, das Geduld, Präzision und Fachkenntnis erfordert. Nach dem Auftragen von Polierpaste auf eine Polierscheibe aus Baumwolle, muss der Polierer seine Handgriffe und seine Kraft anpassen, um dem Polierstück seinen vollen Glanz zu verleihen.

Das manuelle Polieren ist nur für die hochwertigsten Produkte aus unserer Fertigung vorgesehen, wobei Kupfer ganz oben auf der Liste steht.

Dies ist eine der Kompetenzen, die dem Unternehmen de Buyer das Label «Entreprise du Patrimoine vivant», ein vom französischen Staat verliehenes Label, eingebracht hat.



KUPFER & ZUCKER

Keine Einschränkungen bei Zucker: Zucker kann in direktem Kontakt mit Kupfer stehen, da er keine chemische Reaktion und Toxizität verursacht. Kupfer ist daher das beste Material für die Verarbeitung und/oder das Kochen von Zucker, insbesondere für Marmeladen, Karamell, Baiser und andere süße Saucen, die extreme Präzision erfordern.

DIE PFLEGE VON KUPFER

Kupfer ändert seinen Farbton bei Hitzeeinwirkung. Zur Wiederherstellung des Glanzes verwenden Sie eine spezielle Kupferpolierpaste und keinen Metallschwamm.

Der Edelstahl-Innenraum kann mit Schwamm und Spülmittel gereinigt werden. Bei angebrannten Lebensmitteln weichen Sie das Kochgeschirr einen halben Tag in Wasser und Spülmittel ein. Von einer Reinigung in der Spülmaschine wird bei Kupferutensilien, besonders mit Stahlgusshalterungen, wegen der Oxidationsgefahr dringend abgeraten.





KUPFER EDELSTAHL vs EDELSTAHL MEHRLAGIG

Nur der von de Buyer entwickelte mehrschichtige Edelstahl Affinity kommt den außergewöhnlichen Kocheigenschaften von Kupfer nahe: Es handelt sich um ein leistungsstarkes und reaktives leitfähiges Material, das eine Temperaturkontrolle ermöglicht und den Vorteil hat, dass es leicht zu pflegen ist.

Bei der Temperaturkontrolle und der allgemeinen Leitfähigkeit ist Kupfer jedoch führend.



PRIMA MATERA

Massiv Kupfer Induktionsfähig

Dicke 2 mm

Griffe aus Edelstahlguss



• Kasserolle

6206.14 / Ø 14 cm / 1,2 L
6206.16 / Ø 16 cm / 1,8 L
6206.18 / Ø 18 cm / 2,5 L
6206.20 / Ø 20 cm / 3,3 L
6206.24 / Ø 24 cm / 6 L



• Sauteuse

6230.16 / Ø 16 cm / 1 L
6230.20 / Ø 20 cm / 1,8 L
6230.24 / Ø 24 cm / 3 L



• Runde Bratpfanne

6224.20 / Ø 20 cm
6224.24 / Ø 24 cm
6224.28 / Ø 28 cm
6224.32 / Ø 32 cm



• Konische Sauteuse

6236.20 / Ø 20 cm / 1,7 L
6236.24 / Ø 24 cm / 3,1 L



• Gemüsetopf mit Deckel

6244.20 / Ø 20 cm / 5,7 L



• Hoher Kochtopf mit Deckel

6243.24 / Ø 24 cm / 7,5 L



• Servierpfanne mit Deckel

6241.20 / Ø 20 cm / 1,8 L
6241.24 / Ø 24 cm / 3,1 L
6241.28 / Ø 28 cm / 4,9 L



• Konische Servierpfanne mit Deckel

6232.28 / Ø 28 cm / 4,9 L



• Kochtopf mit Deckel

6242.16 / Ø 16 cm / 1,8 L
6242.20 / Ø 20 cm / 3,3 L
6242.24 / Ø 24 cm / 5,4 L
6242.28 / Ø 28 cm / 8 L



ACCESSOIRES



- Dampfeinsatz aus Edelstahl
3675.24 / Ø 24 cm



- Edelstahl Deckel
3709.14N / Ø 14 cm
3709.16N / Ø 16 cm
3709.18N / Ø 18 cm
3709.20N / Ø 20 cm
3709.24N / Ø 24 cm
3709.28 / Ø 28 cm



- Deckel mit Gusseisengriff
6463.14 / Ø 14 cm
6463.16 / Ø 16 cm
6463.18 / Ø 18 cm
6463.20 / Ø 20 cm
6463.24 / Ø 24 cm
6463.28 / Ø 28 cm

PRIMA MATERA

Massiv Kupfer Induktionsfähig
Dicke 2 mm

Griffe aus Gusseisen

KOLLEKTION



- Kasserolle
6306.14 / Ø 14 cm / 1,2 L
6306.16 / Ø 16 cm / 1,8 L
6306.18 / Ø 18 cm / 2,5 L



- Sautéuse
6330.24 / Ø 24 cm / 3 L



- Konische Sautéuse
6336.20 / Ø 20 cm / 1,7 L



- Runde Bratpfanne
6324.24 / Ø 24 cm
6324.28 / Ø 28 cm
6324.32 / Ø 32 cm



- Kochtopf mit Deckel
6342.16 / Ø 16 cm / 1,8 L
6342.20 / Ø 20 cm / 3,3 L
6342.24 / Ø 24 cm / 5,4 L
6342.28 / Ø 28 cm / 8 L





INOUIVRE

Griffe aus Edelstahlguß

Dicke 1,5 bis 2 mm



• Kasserolle

6406.14 / Ø 14 cm / 1,2 L
6406.16 / Ø 16 cm / 1,8 L
6406.18 / Ø 18 cm / 2,5 L
6406.20 / Ø 20 cm / 3,3 L



• Sauteuse

6430.16 / Ø 16 cm / 1 L
6430.20 / Ø 20cm / 1,8 L
6430.24 / Ø 24cm / 3 L



• Runde Bratpfanne

6424.20 / Ø 20cm
6424.24 / Ø 24 cm
6424.28 / Ø 28 cm



• Konische Sauteuse

6436.20 / Ø 20 cm / 1,7 L
6436.24 / Ø 24 cm / 3,1 L



• Servierpfanne mit Deckel

6441.20 / Ø 20cm / 1,8 L
6441.24 / Ø 24cm / 3,1 L
6441.28 / Ø 28 cm / 4,9 L



• Kochtopf mit Deckel

6442.16 / Ø 16 cm / 1,8 L
6442.20 / Ø 20 cm / 3,3 L
6442.24 / Ø 24 cm / 5,4 L
6442.28 / Ø 28 cm / 8 L



• Bräter

6427.35 / 41 x 27 x Ht 8 cm



nicht für Induktion geeignet



INOUIVRE

Dicke 1,5 bis 2 mm

Griffe aus Gusseisen



• Kasserolle

6460.12 / Ø 12 cm / 0,8 L
6460.14 / Ø 14 cm / 1,2 L
6460.16 / Ø 16 cm / 1,8 L
6460.18 / Ø 18 cm / 2,5 L
6460.20 / Ø 20 cm / 3,3 L



• Runde Bratpfanne

6465.20 / Ø 20 cm
6465.24 / Ø 24 cm
6465.28 / Ø 28 cm
6465.32 / Ø 32 cm



• Konische Sauteuse

6464.16 / Ø 16 cm / 0,9 L
6464.20 / Ø 20 cm / 1,7 L
6464.24 / Ø 24 cm / 2,9 L



• Sauteuse

6462.16 / Ø 16 cm / 1 L
6462.20 / Ø 20 cm / 1,8 L
6462.24 / Ø 24 cm / 3,1 L
6462.28 / Ø 28 cm / 4,9 L



• Kochtopf mit Deckel

6466.16 / Ø 16 cm / 1,8 L
6466.20 / Ø 20 cm / 3,3 L
6466.24 / Ø 24 cm / 5,4 L
6466.28 / Ø 28 cm / 8 L



• Hoher Kochtopf mit Deckel

6467.24 / Ø 24 cm / 7,5 L



• Gemüsetopf mit Deckel

6468.20 / Ø 20 cm / 5,7 L

de Buyer
DEPUIS 1830



The image shows three copper pans hanging on a white tiled wall. The pan in the center is viewed from the back, showing its brass handle and a small brass loop. The pans on the left and right are viewed from the front, showing their black handles. The text is overlaid on a white rectangular background in the upper left quadrant.

GRIFFE AUS MESSING

Unsere Kollektion INNOCUIVRE mit Messinggriffen bietet nicht nur eine hervorragende Leistung, sondern verleiht auch einen Hauch von Eleganz, perfekt für die Präsentation auf dem Tisch oder für dekorative Zwecke.



INOUIVRE

Griffe aus Messing

Dicke 1,5 bis 2 mm



• Kasserolle

6445.12 / Ø 12 cm / 0,8 L
6445.14 / Ø 14 cm / 1 L
6445.16 / Ø 16 cm / 1,6 L
6445.18 / Ø 18 cm / 2,5 L
6445.20 / Ø 20 cm / 3,5 L



• Sauteuse

6448.16 / Ø 16 cm / 1 L
6448.20 / Ø 20 cm / 1,8 L
6448.24 / Ø 24 cm / 3 L



• Runde Bratpfanne

6450.20 / Ø 20 cm
6450.24 / Ø 24 cm
6450.28 / Ø 28 cm



• Kochtopf mit Deckel

6447.16 / Ø 16 cm / 1,8 L
6447.20 / Ø 20 cm / 3,3 L
6447.24 / Ø 24 cm / 5,4 L



• Servierpfanne mit Deckel

6446.20 / Ø 20 cm / 1,8 L
6446.24 / Ø 24 cm / 3,1 L
6446.28 / Ø 28 cm / 4,9 L



• Runde Servierpfanne

6449.12 / Ø 12 cm
6449.16 / Ø 16 cm
6449.20 / Ø 20 cm
6449.24 / Ø 24 cm



• Ovale Bratpfanne

6451.32 / L. 32 cm
6451.36 / L. 36 cm

ACCESSOIRES



• Deckel mit Messinggriff

6454.12 / Ø 12 cm
6454.14 / Ø 14 cm
6454.16 / Ø 16 cm
6454.18 / Ø 18 cm
6454.20 / Ø 20 cm
6454.24 / Ø 24 cm
6454.28 / Ø 28 cm



nicht für Induktion geeignet

de Buyer
DEPUIS 1830



DER SINN UNSERES SCHAFFENS

Seit 200 Jahren sind Authentizität, Leidenschaft und Engagement Werte, die die Firma de Buyer und ihr Know-how beleben. Sie werden von einer Generation zur nächsten weitergegeben. Wir konzipieren und fertigen Utensilien und wir erneuern, um mit Präzision den Erwartungen der Profiköche 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 als «auf hohem Niveau CSR-engagiert» bewertet wurde, 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 Know-how eines jeden unterstützen, Werte, die die Gastronomie ausmachen. Denn:

« Chaque recette a son secret »



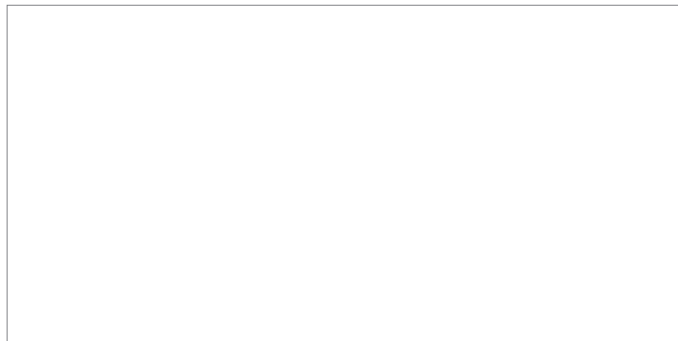
Le Val d'Ajol

CSR-zertifiziertes Unternehmen





Vertrieb durch:



de Buyer 
DEPUIS 1830

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

TEL: +49 5631 5019051 - info@debuyer.de - debuyer.com

