

Manufacture



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

Chaque recette a son secret



INOUIVRE

PRIMA MATERA

civre massif induction

CUIVRE MASSIF • MASSIVE COPPER

PRIMA MATERA

cuivre massif induction

En 2010, de Buyer a imaginé pour les Chefs la première gamme de cuivre massif au monde compatible induction.

Une révolution technologique pour ce matériau emblématique de la gastronomie française.

In 2010, de Buyer introduced the world's first range of copper cookware compatible with induction cooktops, revolutionizing a traditional element of French haute cuisine.

Caractéristiques • Features	p. 4-7
Avantages du cuivre massif • Massive copper benefits	p. 8-11
Travail du cuivre • Copper work	p. 12-13
L'univers du cuivre • The world of copper	p. 14-15
Collections PRIMA MATERA	p. 16-17
Collections INOCUIVRE	p. 18-21
Manifesto	p. 22





Prima Matera combine tradition et innovation. C'est la seule gamme au monde réalisée à partir d'une matière colaminée de 90 % de cuivre et 10 % d'inox 18/10 compatible induction. Une parfaite transmission de la chaleur et la garantie d'une température constante en font le matériau d'exception en cuisine. Le cuivre de cet ustensile est poli à la main dans le respect d'un savoir-faire ancestral. Gage de robustesse, ses montures en fonte d'inox ou d'acier sont solidement fixées par des rivets.

Prima Matera blends tradition and innovation, and is the only copper collection made from a bi-laminated material of 90% copper and 10% stainless steel. This unique composition ensures induction compatibility, optimal heat conduction, and consistent temperature control, making it an unparalleled choice for chefs. Each piece is hand-polished, honoring age-old craftsmanship, and features robust, riveted handles in cast stainless steel or steel, symbolizing enduring quality.





CUIVRE MASSIF INOCUIVRE & PRIMA MATERA MASSIVE COPPER INOCUIVRE & PRIMA MATERA



MONTURE EN FONTE D'INOX RIVETÉES

- Préhension confortable et ergonomique de la poignée: sa courbure à la française éloigne la main de la source de chaleur et permet de mieux répartir le poids de l'ustensile lors de son utilisation.

Stop chaleur

- Conception qui ralentit la montée en température de la poignée (maximum 29°C après 30 minutes de chauffe).

STAINLESS STEEL RIVETED HANDLES

- Comfortable and ergonomic: the French-style curved handle keeps your hand away from the heat source and distributes the weight of the pan more evenly during use.

Heat stop

- Designed to slow the temperature rise of the handle (maximum 29°C / 84° F after 30 minutes of heating).



ROBUSTE PROFESSIONNELLE

Epaisseur de 1.5 à 2 mm

HEAVY DUTY PROFESSIONAL

1.5- to 2-mm thick

PERFORMANTE HIGH PERFORMANCE

90% de cuivre / 10%inox

90% copper /

10% stainless steel

Cuivre massif épais

- Conductivité exceptionnelle
- Cuisson homogène.
- Maîtrise de la cuisson.

Thick massive copper

- Exceptional heat conductivity
- Homogeneous cooking.
- Temperature control.

AUTHENTIQUE

Savoir-faire artisanal

Finition brillante : poli à la main

AUTHENTIC

Handcrafted expertise

Shiny finish: polished by hand



Compatible tous feux

y compris l'induction pour PRIMA MATERA

Passé au four.

On all heat sources including induction for PRIMA MATERA
Suitable in traditional oven.





ENTRE TRADITION ET INNOVATION COMBINING TRADITION AND INNOVATION



Poignée rivetée courbée à la française

Courbée et haute : elle reste éloignée de la source de chaleur, évitant la surchauffe; elle permet de juxtaposer les casseroles sur un piano de cuisine.



French-style curved riveted handle

Curved and positioned to stay cool, allowing for seamless arrangement of multiple pans on the stove.



Compatible tous feux

y compris l'induction pour PRIMA MATERA

Passé au four.

On all heat sources including induction for PRIMA MATERA

Suitable in traditional oven.

LES MONTURES EN FONTE D'ACIER

Les ustensiles de cuisson essentiels PRIMA MATERA et INOCUIVRE sont également proposés avec des montures traditionnelles en fonte d'acier solidement rivetées.

Elles sont durables, authentiques, intemporelles. Grâce à leur poignée haute, leur grande amplitude et leur courbure étudiée, ces ustensiles PRIMA MATERA offrent un grand confort d'utilisation sur les pianos professionnels qui accueillent plusieurs ustensiles simultanément.

CAST IRON HANDLES

Our Prima Matera and Inocuire lines also boast versions with traditional cast iron handles, riveted for authenticity and designed for ease of use on professional cooktops, where space is at a premium.



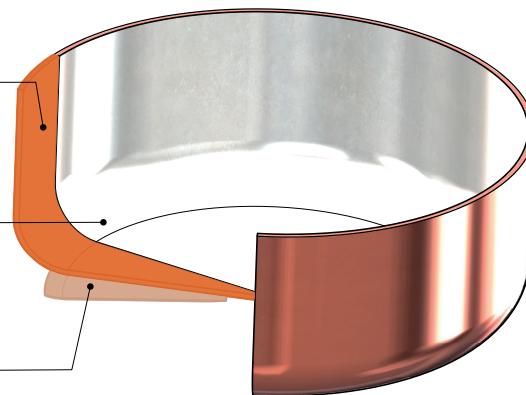


LE CUIVRE MASSIF MASSIVE COPPER

Cuivre massif
90 %
Solid copper
90 %

Inox 18/10 intérieur
10 %
Stainless steel 18/10 inside
10 %

Fond **INDUCTION**
INDUCTION bottom



LE CUIVRE MASSIF, C'EST IMPORTANT !

Certains ustensiles présentés comme du cuivre inox n'ont qu'un fin placage de cuivre et n'offrent aucune de ses qualités culinaires.

Le bimétal cuivre-inox DE BUYER, c'est l'assurance d'une qualité professionnelle avec un matériau épais composé de 90% de cuivre massif .

MASSIVE COPPER IS IMPORTANT !

Contrary to some stainless steel/copper utensils with mere copper plating, de Buyer's copper stainless steel material ensures professional-grade durability with its substantial 90% copper content.

LE CUIVRE ASSOCIE À L'INOX

Lorsque le cuivre entre en contact avec des aliments acides ou riches en protéines, il peut réagir chimiquement et devenir toxique; c'est pourquoi le cuivre a toujours été associé à un autre matériau en cuisine.

Autrefois, c'était l'étain qui tapissait l'intérieur des ustensiles en cuivre, aujourd'hui c'est l'acier inoxydable. L'inox ne nécessite pas de rééamage et s'entretient facilement.

Il ne représente que 10% de l'épaisseur de ce bimétal cuivre inox et nos collections conservent ainsi toute les qualités de cuisson intrinsèques au cuivre.

COPPER COMBINED WITH STAINLESS STEEL

Copper's reactivity with acidic or protein-rich foods necessitates its pairing with another material.

Historically, tin was used, but now, stainless steel is the preferred lining, eliminating the need for retinning and offering ease of maintenance.

This combination (10% of stainless steel) maintains copper's superior cooking qualities.



LE CUIVRE, le secret de la gastronomie COPPER, the secret of gastronomy

POURQUOI LE CUIVRE ?

La noblesse du cuivre en matière culinaire ne tient pas seulement à ses qualités esthétiques, à son aspect chaud et coloré mais principalement à sa **conductibilité**.

Le cuivre diffuse remarquablement la chaleur et assure parfaitement une montée en température **homogène**; ce matériau permet de tout cuisiner en **préservant les textures et les saveurs les plus subtiles**.

Il est parfait pour la cuisine de réduction et les cuissons délicates, mais aussi pour saisir, dorer, mijoter, flamber, braiser...

C'est l'ustensile de cuisson **performant et polyvalent** indétrônable dans les cuisines professionnelles et pour tout cuisinier passionné.

WHY COPPER ?

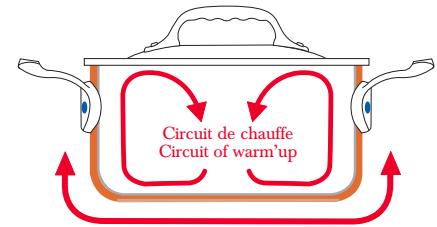
The culinary nobility of copper is not only due to its aesthetic qualities or its warm and colorful appearance, but mainly to its **conductivity**.

Copper's culinary excellence stems from its exceptional conductivity, ensuring uniform heat distribution and preserving the nuances of flavors and textures.

It is perfect for reduction cooking and cooking delicate foods, as well as searing, browning, simmering, flambéing, braising...

It is the top, high-performance and versatile cooking utensil used both in professional kitchens and by passionate cooks.

- ↳ CONDUCTIBILITÉ EXCEPTIONNELLE
- ↳ MAÎTRISE PARFAITE DE LA CUISSON
- ↳ PRÉSERVATION DES ARÔMES ET DES TEXTURES
- ↳ UNIVERSEL : TOUTES LES RECETTES, SUR TOUS LES FEUX
- ↳ AUTHENTIQUE & PROFESSIONNEL



Diffusion homogène de la température
Homogeneous temperature diffusion

- ↳ EXCEPTIONAL CONDUCTIVITY
- ↳ PERFECT COOKING CONTROL
- ↳ PRESERVES FLAVOURS AND TEXTURES
- ↳ UNIVERSAL: ALL RECIPES, ON ALL HEAT SOURCES
- ↳ AUTHENTIC & PROFESSIONAL



LE TRAVAIL DU CUIVRE COPPER WORK



De l'emboutissage au polissage manuel traditionnel, en passant par l'ébavurage, la fabrication des cuivres nécessite plus de 18 étapes qui en font des pièces uniques.

Its manufacture involves over 18 meticulous steps, from stamping to manual polishing, making each piece distinctively exquisite.



UN SAVOIR -FAIRE RECONNU

L'art du polissage est de magnifier la matière brute. C'est un métier d'orfèvre qui requiert patience, précision et savoir-faire. Après avoir appliqué de la pâte à polir sur un disque en coton, le polisseur ajuste son geste et sa force pour donner tout son éclat à la matière. Le polissage manuel est réservé aux produits les plus nobles de notre fabrication, le cuivre est au sommet de la liste.

C'est un des savoir-faire qui a valu à la société de Buyer l'obtention du label Entreprise du Patrimoine vivant, label décerné par l'Etat français.



RENOWNED CRAFTSMANSHIP

Polishing copper is an art of detail, demanding patience and precision to enhance its natural luster. This meticulous process is a testament to the craft that earned de Buyer the prestigious Living Heritage Company label (Entreprise du Patrimoine Vivant) by the French State



CUIVRE & SUCRE

Aucune restriction avec le sucre : il peut être en contact direct avec le cuivre car il ne provoque pas de réaction chimique et de toxicité. Le cuivre est d'ailleurs le meilleur matériau pour le travail et/ou la cuisson du sucre, notamment pour les confitures, les caramels, les meringues et autres sauces sucrées qui demandent une extrême précision.

COPPER & SUGAR

Copper excels in sugar work, unaffected by chemical reactions, making it ideal for crafting jams, caramels, meringues, and precise sweet concoctions.

ENTRETIEN DU CUIVRE

L'extérieur cuivre change de teinte au contact de la chaleur. Pour lui redonner son éclat, il est nécessaire d'utiliser de la pâte à polir spécial cuivre. Il ne faut jamais utiliser d'éponge métallique; L'intérieur inox s'entretient avec éponge et du produit vaisselle. Si vous brûlez des aliments dans votre ustensile Inocuisse, laissez tremper $\frac{1}{2}$ journée avec de l'eau et du produit vaisselle. Le nettoyage au lave-vaisselle est fortement déconseillé pour le cuivre et particulièrement pour les ustensiles dotés de montures en fonte d'acier qui risquent de s'oxyder.

CARING FOR COPPER

Copper changes color depending on heat source. To maintain copper's sheen, use specialized cleaners, avoiding abrasive materials, including steel wool. The stainless steel interior is easily maintained with a sponge and soapy water. Note that dishwasher cleaning is discouraged, especially for pieces with cast steel handles, to prevent rusting.



L'UNIVERS DU CUIVRE THE WORLD OF COPPER



CUIVRE INOX vs INOX MULTICOUCHE

Seul l'inox multicouche Affinity développé par de Buyer se rapproche des qualités de cuisson exceptionnelles du cuivre: il s'agit d'un matériau conducteur performant et réactif qui permet de maîtriser la température et présente l'avantage d'être d'un entretien facile.

Le cuivre conserve cependant la maîtrise du feu et reste le matériau incontournable pour sa conductibilité exceptionnelle.

COMPARING STAINLESS STEEL COPPER AND MULTI-LAYER STAINLESS STEEL

The Affinity multi-layer stainless steel developed by de Buyer exhibits high performance and conductivity as copper: it is a high-performing and reactive conductive material, that allows for temperature control and is easy to maintain..

However, copper reigns supreme in temperature control and overall conductive efficiency.



PRIMA MATERA

cuivre massif induction

Epaisseur / Thickness 2 mm

garnitures fonte d'inox
cast stainless steel handles



- Casserole / Saucepan
6206.14 / Ø 14 cm / 1,2 L
6206.16 / Ø 16 cm / 1,7 L
6206.18 / Ø 18 cm / 2,4 L
6206.20 / Ø 20 cm / 3,3 L
6206.24 / Ø 24 cm / 5,5 L



- Sauteuse droite /
Straight sauté-pan
6230.16 / Ø 16 cm / 1 L
6230.20 / Ø 20cm / 1,8 L
6230.24 / Ø 24cm / 3 L



- Poêle ronde /
Round frypan
6224.20 / Ø 20cm
6224.24 / Ø 24 cm
6224.28 / Ø 28 cm
6224.32 / Ø 32 cm



- Sauteuse bombée / Rounded sauté-pan
6236.20 / Ø 20 cm / 1,7 L
6236.24 / Ø 24 cm / 3,1 L



- Marmite / Stockpot
6244.20 / Ø 20 cm / 5,7 L



- Braisière / High stewpan
6243.24 / Ø 24 cm / 7,5 L



- Sautoir avec couvercle /
Straight sauté-pan with lid
6241.20 / Ø 20cm / 1,8 L
6241.24 / Ø 24cm / 3,1 L
6241.28 / Ø 28 cm / 4,9 L



- Sautoir bombé avec couvercle /
Rounded sauté-pan with lid
6232.28 / Ø 28 cm / 4,9 L



- Faitout avec couvercle / Stewpan with lid
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 ACCESSORIES



- Passoire cuit-vapeur en acier inoxydable
Stainless steel steamcooker
3675.24 / Ø 24 cm



- Couvrele en inox /
Stainless steel lid
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



- Couvrele en cuivre /
Copper lid
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

cuivre massif induction
Epaisseur / Thickness 2 mm

garnitures fonte d'acier
cast steel handles

COLLECTION



- Casserole / Saucepan
6306.14 / Ø 14 cm / 1,2 L
6306.16 / Ø 16 cm / 1,7 L
6306.18 / Ø 18 cm / 2,4 L



- Sauteuse droite /
Straight sauté-pan
6330.24 / Ø 24cm / 3 L



- Sauteuse bombée /
Rounded sauté-pan
6336.20 / Ø 20 cm / 1,7 L



- Poêle ronde /
Round frypan
6324.24 / Ø 24 cm
6324.28 / Ø 28 cm
6324.32 / Ø 32 cm



- Faitout avec couvercle /
Stewpan with lid
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

Epaisseur / Thickness 1.5 à/to 2 mm

garnitures fonte d'inox
cast stainless steel handles



- Casserole / Saucepan
6406.14 / Ø 14 cm / 1,2 L
6406.16 / Ø 16 cm / 1,7 L
6406.18 / Ø 18 cm / 2,4 L
6406.20 / Ø 20 cm / 3,3 L



- Sauteuse droite /
Straight sauté-pan
6430.16 / Ø 16 cm / 1 L
6430.20 / Ø 20cm / 1,8 L
6430.24 / Ø 24cm / 3 L



- Poêle ronde /
Round frypan
6424.20 / Ø 20cm
6424.24 / Ø 24 cm
6424.28 / Ø 28 cm



- Sauteuse bombée / Rounded sauté-pan
6436.20 / Ø 20 cm / 1,7 L
6436.24 / Ø 24 cm / 3,1 L



- Sautoir avec couvercle /
Straight sauté-pan with lid
6441.20 / Ø 20cm / 1,8 L
6441.24 / Ø 24cm / 3,1 L
6441.28 / Ø 28 cm / 4,9 L



- Faitout avec couvercle / Stewpan with lid
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



- Plat à rôtir / Roasting pan
6427.35 / 41 x 27,5 x Ht 8 cm



ne convient pas sur induction - not suitable for induction



INOUIVRE

Epaisseur / Thickness 1.5 à/to 2 mm

garnitures fonte d'acier
cast steel handles



- Casserole / Saucepan
6460.12 / Ø 12 cm / 0,8 L
6460.14 / Ø 14 cm / 1,2 L
6460.16 / Ø 16 cm / 1,7 L
6460.18 / Ø 18 cm / 2,4 L
6460.20 / Ø 20 cm / 3,3 L



- Poêle ronde /
Round frypan
6465.20 / Ø 20 cm
6465.24 / Ø 24 cm
6465.28 / Ø 28 cm
6465.32 / Ø 32 cm



- Sauteuse bombée /
Rounded sauté-pan
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 droite / Straight sauté-pan
6462.16 / Ø 16 cm / 1 L
6462.20 / Ø 20 cm / 1,8 L
6462.24 / Ø 24 cm / 3 L
6462.28 / Ø 28 cm / 4,9 L



- Faitout avec couvercle /
Stewpan with lid
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



- Braisière / High stewpan
6467.24 / Ø 24 cm / 7,5 L



- Marmite / Stockpot
6468.20 / Ø 20 cm / 5,7 L

de Buyer 
DEPUIS 1830

LES MONTURES EN LAITON

Le cuivre inox massif INOCUIVRE est également disponible avec des garnitures en laiton.

En plus d'être un ustensile de cuisson performant, ce modèle élégant est particulièrement adapté pour la table, pour flamber ou encore pour la décoration .

BRASS HANDLES

Our Inocuisse range with brass handles not only performs excellently but also adds a touch of elegance, perfect for table presentation or decorative use.





INOUIVRE

Epaisseur / Thickness 1.5 à/to 2 mm

garnitures laiton
brass handles



- Casserole / Saucepan
6445.12 / Ø 12 cm / 0,8 L
6445.14 / Ø 14 cm / 1,2 L
6445.16 / Ø 16 cm / 1,7 L
6445.18 / Ø 18 cm / 2,4 L
6445.20 / Ø 20 cm / 3,3 L



- Sauteuse droite /
Straight sauté-pan
6448.16 / Ø 16 cm / 1 L
6448.20 / Ø 20cm / 1,8 L
6448.24 / Ø 24cm / 3 L

**ACCESSOIRES
ACCESSORIES**



- Couvercle en cuivre, poignée laiton /
copper lid, brass handle
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



- Poêle ronde /
Round frypan
6450.20 / Ø 20 cm
6450.24 / Ø 24 cm
6450.28 / Ø 28 cm



- Faitout avec couvercle
Stewpan with lid
6447.16 / Ø 16 cm / 1,8 L
6447.20 / Ø 20 cm / 3,3 L
6447.24 / Ø 24 cm / 5,4 L



- Sautoir avec couvercle /
Straight sauté-pan with lid
6446.20 / Ø 20 cm / 1,8 L
6446.24 / Ø 24 cm / 3,1 L
6446.28 / Ø 28 cm / 4,9 L



- Plat rond / Round dish
6449.12 / Ø 12 cm
6449.16 / Ø 16 cm
6449.20 / Ø 20 cm
6449.24 / Ø 24 cm



- Plat ovale / Oval dish
6451.32 / L. 32 cm
6451.36 / L. 36 cm



ne convient pas sur induction - not suitable for induction

de Buyer 
DEPUIS 1830

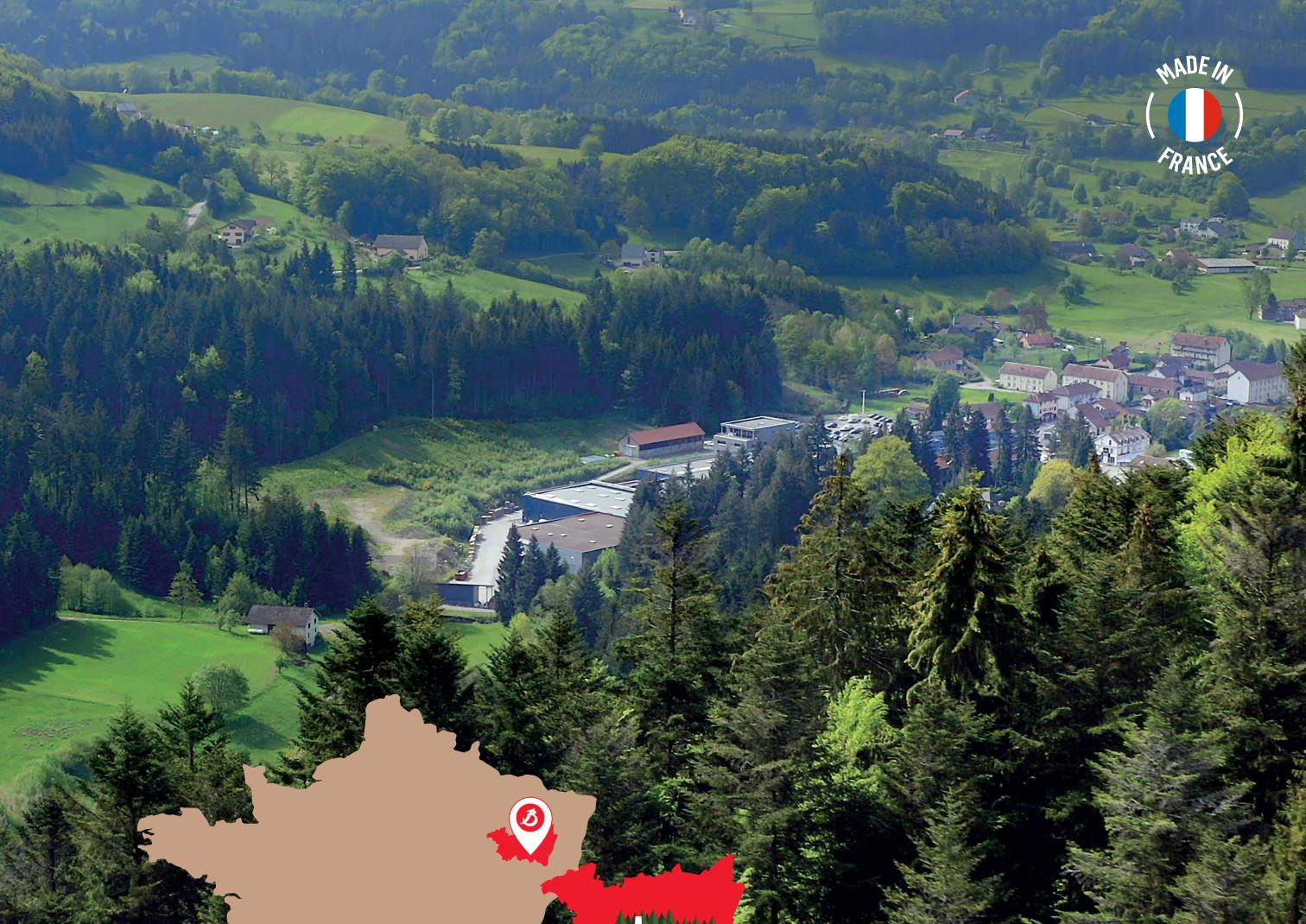
MANIFESTO

Depuis 200 ans, l'authenticité, la passion et l'esprit d'engagement sont les valeurs qui animent la maison de Buyer et ses savoir-faire. Ils se transmettent de génération en génération. Nous concevons, fabriquons des ustensiles et innovons pour répondre avec précision aux attentes des professionnels de la gastronomie et des amateurs. Nous partageons avec tous les amoureux du goût, la passion pour une cuisine savoureuse et saine. Contre la culture de l'immédiateté et du « prêt à consommer », nous voulons accompagner chacun à s'accomplir et à reprendre le contrôle de son alimentation. Nous défendons, en effet, l'idée d'une pratique à l'écoute du temps et de l'effort. Labellisé par l'état Français « Entreprise du Patrimoine Vivant », nous avons conservé notre âme d'artisan, sa rigueur et son goût du travail bien fait, précis. Nous militons pour une consommation responsable et éclairée : nos produits sont faits pour durer ! Nous favorisons des processus de fabrication vertueux pour l'environnement et notre belle région des Vosges. Nous sommes la première entreprise du secteur culinaire évaluée par l'AFNOR « engagé RSE de niveau exemplaire » notamment pour l'attention portée au bien-être de nos collaborateurs. Forts de nos valeurs et de la maîtrise de nos métiers, nous voulons soutenir, avec nos produits, tous les gestes et savoir-faire propres à chacun, ce supplément d'âme qui fait la gastronomie :

« Chaque recette a son secret »

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

'Every recipe holds a secret'



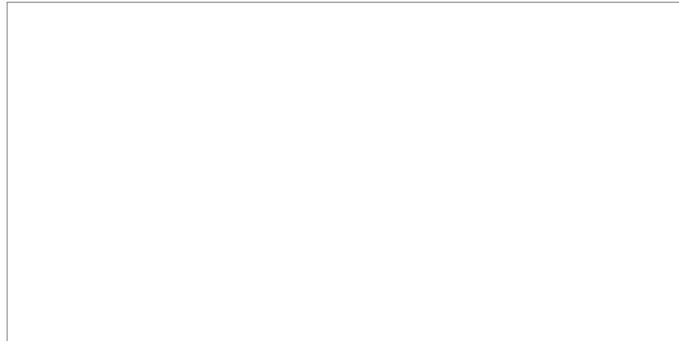
Le Val d'Ajol

Engagée RSE CSR commitment





distribué par / distributed by :



de Buyer 
DEPUIS 1830

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

TEL: +33 3 29 30 66 12 - info@debuyer.com - debuyer.com



10.6200