



Manufacture



de Buyer

D E P U I S 1 8 3 0

Chaque recette a son secret

Außergewöhnlich gut kochen

AFFINITY

Die Kollektion & passende Rezepte

AFFINITY

Vor 20 Jahren...

konzipierte und fertigte de Buyer das erste mehrschichtige, induktionsgeeignete Edelstahl-Kochgeschirr, um anspruchsvollen Profiköchen eine Alternative zum Kupfer zu bieten.

Einleitung

S. 2-3

Funktionen

S. 4-5

Mehrschichtiges Edelstahl

S. 6-7

Bocuse d'Or & Affinity

S. 8-9

Rezepte

S. 10-19

Die Kollektion

S. 20-21

Manifest

S. 22-23





Die Affinity-Kollektion ist weltweit bekannt und wird von Spitzenköchen für ihre technischen Fähigkeiten geschätzt.

Sie besteht aus einer 5-lagigen Edelstahlkonstruktion. Ihr einheitliches Design garantiert eine gleichmäßige Temperaturverteilung und eine präzise Kontrolle über den Kochvorgang, die es mit Kupfergeschirr aufnehmen kann.

Das Design reduziert den Energieverbrauch erheblich und bietet eine Zeitersparnis von 50 % im Vergleich zu herkömmlichem Kochgeschirr mit Sandwichboden.

Es verfügt über ein «Hitzestopp»-System, das eine Überhitzung der Griffe während des Kochens verhindert.

Mit ihren ergonomisch vernieteten Griffen und der Hochglanzoberfläche strahlt die Affinity-Kollektion Eleganz aus.



AFFINITY



Edelstahl 5-lagig



LANGLEBIG UND UMWELTFREUNDLICH

Robust
Professionelle Qualität
Vernietete Fassung

Griffe und Stiele aus vernietetem Edelstahlguss

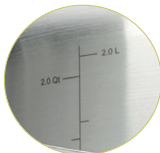
- Bequemes und ergonomisches Festhalten
- Integrierte Hitzebremse
- Wasserdichter Griff, spülmaschinenfest



Markierungen zum Fassungsvermögen

- Volumen in reiner Tradition
- Literangaben (in Liter und Qt)

Schüttrand



HIGH PERFORMANCE

Reaktionsfähiges
Mehrschichtmaterial mit
hohem Wärmeleitfaktor

- Gleichmäßiges Garen
- Temperaturkontrolle
- Energiesparend
- Zeitersparnis

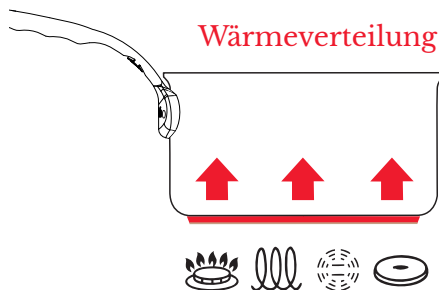


Geeignet für alle Herdarten, einschließlich Induktion.
Backofengeeignet.

Sandwich Boden...

Das Edelstahlkochgeschirr mit Sandwichboden verteilt die Hitze über den gesamten Boden des Kochgeschirrs. Der Boden ist magnetisch, sodass er auf allen Herdarten verwendet werden kann.

Das Kochgeschirr ist benutzerfreundlich, vielseitig und effizient und eignet sich für eine breite Palette von Rezepten. Allerdings erfordert es aufgrund der Konzentration am Boden ein sorgfältiges Temperaturmanagement.



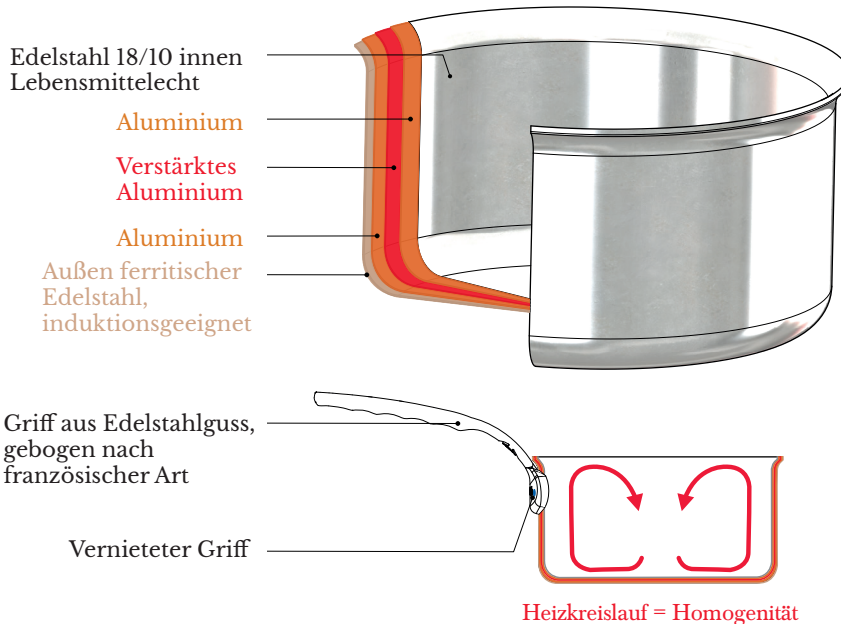
...im Vergleich zu Mehrlagig

Das mehrlagige Design ist der Schlüssel, um komplexe Gerichte mit Leichtigkeit zu meistern.

Es ist das derzeit leitfähigste Material aus rostfreiem Edelstahl für die Küche. Seine ultra-leitende Beschaffenheit ermöglicht eine schnelle Reaktion und eine präzise Temperaturregelung, die der legendären Leitfähigkeit von Kupfer nahe kommt.



Edelstahl mehrlagig • 5 Lagen



Fakten

- ✓ Die Kochtemperatur steigt und sinkt sehr schnell
- ✓ Erhitzen ohne verbrennen oder anhaften
- ✓ Sie können dank des Heizkreislaufs köcheln oder Soßen reduzieren, ohne ständig umrühren zu müssen. Perfekt für die Reduktionsküche.
- ✓ Große Wassermengen kochen viel schneller.
- ✓ Wie Eisen, ist auch mehrlagiges Edelstahl der Schlüssel zu gutem Geschmack: Man kann Speisen perfekt anbraten und karamelisieren.

- ↳ ROBUSTES DESIGN
- ↳ GLEICHMÄSSIGES KOCHEN
- ↳ TEMPERATURKONTROLLE
- ↳ ENERGIESPAREND
- ↳ ZEITERSPARNIS



Paul Marcon,
Kandidat für Frankreich
Bocuse d'Or 2025



Davy Tissot,
Gewinner
Bocuse d'Or 2021



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



FOTOCREDIT: Alexandra Batut – Agence Camille Carlier

SIRH/+ BOCUSE D'OR // AFFINITY TEAM FRANCE

Bocuse d'Or ist ein internationaler Kochwettbewerb, der seit 1987 alle zwei Jahre in Lyon ausgetragen wird.

Seit 2019 ist de Buyer stolz darauf, das Team Frankreich des Bocuse d'Or während seiner Trainings und des Finales zu begleiten.

Um sich bestmöglich auf die anspruchsvollen Herausforderungen des Wettbewerbs vorzubereiten, vertraut das Team Frankreich bei seinen Kochutensilien hauptsächlich auf die AFFINITY-Kollektion.







Für 4 Personen

Boeuf Bourguignon

Von Philippe Laruelle, Meisterkoch aus Frankreich

Zutaten:

- 600 g in Stücke geschnittenes Brustbein je 50g
- 1 große Möhre
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Kräuterbündel
- 30 g Mehl
- 350 ml Rotwein
- 400 ml Kalbsfond oder -jus
- Feines Salz, Pfeffer

Öl

GARNITUR:

- 150 g Speckwürfel
- 150 g Croutons
- 150 g kleine Zwiebeln
- Gehackte Petersilie



Rezept:

In einem Schmortopf die Fleischstücke von allen Seiten mit etwas Öl anbraten. Aromatische Zutaten hinzufügen: geschälte und gewürfelte Karotten und Zwiebeln. Anbraten, ohne zu bräunen. Das überschüssige Fett abgießen und mit Mehl bestreuen. Gut durchschwenken und leicht bräunen. Mit dem Rotwein ablöschen, auf die Hälfte einkochen lassen und mit der Kalbsbrühe auffüllen. Den geschälten und halbierten Knoblauch und das Kräuterbündel hinzufügen. Salzen und pfeffern.

Zugedeckt ca. 2 Stunden auf kleiner Flamme oder, wie unser Chefkoch es bevorzugt, im Backofen bei 180°C garen. Gelegentlich durch Umrühren kontrollieren.

Die Garnitur vorbereiten: In der Pfanne die Speckwürfel anbraten. Die Perlzwiebeln hinzugeben und 4 bis 5 Minuten bei schwacher Hitze garen. Mit einem Teil der Bourguignon-Sauce abbinden, die Croutons und die gehackte Petersilie im letzten Moment dazugeben.

Stellen Sie den Schmortopf direkt auf den Tisch: Dieses Gericht sollte geteilt werden und kann mit Nudeln, Kartoffelpüree oder einem Kartoffelgratin serviert werden.



Herbstliche Obst- und Gemüsepfanne



Für 2 Personen

Von Philippe Laruelle, Meisterkoch aus Frankreich

Zutaten:

- 4 bunte Möhren
- 1 Kugelrübe
- 2 Pakchoi
- 6 runde rosa Radieschen
- 100 ml weißer Geflügelfond (Hühnerbrühe)
- 1 Apfel
- 1 Birne
- 2 frische Feigen
- 6 Weintrauben
- 6 naturbelassene, gekochte Kastanien
- Wal- und Haselnüsse
- Balsamico-Essig
- Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Rezept:

Das Gemüse vorbereiten: Die Möhren schälen und halbieren. Die äußeren Blätter des Pak-Choi-Kohls entfernen, waschen und halbieren. Die Steckrüben waschen und vierteln. Waschen Sie die Radieschen.

Bereiten Sie das Obst vor: Schneiden Sie den Apfel, die Birne und die Feigen in Viertel. Die Obstviertel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl leicht anbraten. Beiseite stellen.

In der gleichen Pfanne das Gemüse leicht anbraten. Salzen und pfeffern. Mit der weißen Geflügelbrühe aufgießen. Zugedeckt auf kleiner Flamme 3 bis 5 Minuten kochen, je nach Größe des Gemüses, bis die Brühe vollständig verdampft ist.

Die Kastanien, die Weintrauben und die beiseite gestellten Früchte in die Pfanne geben.

Mit den grob gehackten Walnüssen und Haselnüssen, einem Spritzer Balsamico-Essig, einem Schuss Olivenöl und eine Prise gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Hinweis: Die Obst- und Gemüsesorten in diesem Rezept können je nach Saison und Geschmack angepasst werden.



Kartoffelgratin

Von Philippe Laruelle, Meisterkoch aus Frankreich



Für 4 Personen

Zutaten:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Butter
- 300 ml Vollmilch
- 300 ml Schlagsahne
- Feines Salz, Pfeffer
- Muskatnuss



Rezept:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und waschen. Mit einer Mandolinschneidemaschine in dünne Scheiben (2-3 mm) schneiden.

Die Knoblauchzehe halbieren und die Innenseite der Auflaufform damit einreiben. Die Auflaufform buttern.

Legen Sie die Kartoffelscheiben flach aus und würzen Sie sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss nach Ihrem Geschmack.

Die Sahne und die Milch über die Kartoffeln gießen. Vorsichtig mischen.

Zwischen 45 und 60 Minuten im Ofen garen.



Hühnerfrikassee mit Pfifferlingen



Für 4 Personen

Von Philippe Laruelle, Meisterkoch aus Frankreich

Zutaten:

- 1 Freilandhuhn, in Stücke geschnitten
- 50 g Schalotte
- 50 g Mehl
- 200 ml Rotwein
- 400 ml Geflügelfond oder -brühe
- 150 ml Schlagsahne
- 250 g gekochte Pfifferlinge
- Feies Salz / Pfeffer
- Öl

Rezept:

Die Hähnchenteile in einer Sauteuse mit etwas Öl von allen Seiten anbraten. Die in feine Scheiben geschnittenen Schalotten hinzufügen. Anbraten, ohne zu bräunen.

Das überschüssige Fett abgießen und mit Mehl bestreuen. Gut durchschwenken und leicht bräunen.

Mit dem Weißwein ablöschen, auf die Hälfte einkochen lassen und mit der Hühnerbrühe auffüllen. Salzen und pfeffern.

Zugedeckt ca. 35 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Gelegentlich durch Umrühren kontrollieren.

Die Pfifferlinge und die Sahne zugeben.

Weitere 10 Minuten zugedeckt kochen lassen.

Die Sauteuse direkt auf den Tisch stellen: Dieses Gericht sollte geteilt werden und kann von frischen Tagliatelle oder Spätzle begleitet werden.



6 Für 6 Personen

«Excellence Miéral» Bressehuhn, entbeint, gefüllt mit Andouille aus Val d'Ajol, pochiert und gebraten.

Zutaten:

- 1 Excellence Miéral Bressehuhn
- 1/2 Andouille aus Val d'Ajol, gekocht
- 1 großes ganzes Ei
- 250 g Schlagsahne
- 2 große Zwiebel
- 2 Möhren
- 2 Steckrüben
- 1 Kräuterbündel
- Salz und Pfeffer
- Öl-Butter
- Babykartoffeln

Andouille ist eine französische Wurstsorte, die ausschließlich aus Innereien hergestellt wird.

Bressehuhn gefüllt mit Andouille

Von Philippe Laruelle, Meisterkoch aus Frankreich

Rezept:

1 • Vorbereitung des Huhns:

Das Huhn vom Rücken her vollständig entbeinen. Die Leber und das Herz beiseite legen. Die Haut auf der Brust belassen, die Flügel und Schenkel entfernen, ohne die Haut zu zerreißen. Die Brust gleichmäßig aufteilen und auf der Hauseite ausbreiten. Beiseite stellen.

2 • Vorbereitung der Füllung:

Die Schenkel und Flügel entbeinen. Schneiden Sie sie in kleine Stücke. Die Leber und das Herz in eine kalte Rührschüssel geben. Mischen. Das Fleisch dazugeben und mischen. Das Ei, Salz und Pfeffer hinzugeben. Mischen und vorsichtig die gekühlte Sahne dazugeben.

In einen neuen Behälter umfüllen und im Kühlschrank beiseite stellen. Die Haut von der Andouille entfernen und sie in kleine Würfel schneiden. Die Füllung dazugeben. Beiseite stellen.

3 • Füllung des Huhns:

Das Huhn flach auslegen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Füllung schlauchförmig in die Mitte der Brüste legen.

Fest einrollen, indem zuerst die Haut an den Rändern und dann die Seiten eingeklappt werden. Gut abdecken, damit die Füllung nicht herausläuft. Fest zubinden.

4 • Pochieren des Huhns:

Eine Brühe mit Wasser und Gewürzen (Zwiebeln, Rüben, Karotten, Kräuterbündel) zubereiten. Zum Kochen bringen.

Das Huhn in die Brühe legen, dann zum Köcheln bringen und 1 Stunde lang pochieren lassen.

In der Zwischenzeit aus den Karkassen eine einfache Jus zubereiten: Karkassen und Knochen in kleine Stücke schneiden. In ein wenig Öl anbraten, bis sie gut gebräunt sind. Das Öl entfernen und kaltes Wasser bis zu 2 cm über dem Boden hinzugeben. Bei schwacher Hitze auf die Hälfte einkochen lassen, abseihen, würzen und warm stellen.

5 • Fertigstellung:

Das Hähnchen in einer Schale mit Öl von allen Seiten gut anbraten. Einige Stücke Butter darauf geben und in den auf 160°C vorgeheizten Ofen schieben.

30 Minuten lang braten und regelmäßig begießen. Genießen Sie dieses Gericht mit dem Jus und den Babykartoffeln.



Die Kollektion



- Kasserolle

3706.14 / Ø 14 cm / 1,2 L
 3706.16 / Ø 16 cm / 1,7 L
 3706.18 / Ø 18 cm / 2,4 L
 3706.20 / Ø 20 cm / 3,3 L
 3706.24 / Ø 24 cm / 5,5 L



- Kasserolle mit Deckel

3746.16 / Ø 16 cm / 1,7 L
 3746.18 / Ø 18 cm / 2,4 L
 3746.20 / Ø 20 cm / 3,3 L



3706.01

Set aus drei Kasserollen
 ø16-18-20 cm



- Konische Sauteuse

3736.20 / Ø 20 cm / 1,8 L
 3736.24 / Ø 24 cm / 2,8 L



- Bratpfanne

3724.20 / Ø 20cm
 3724.24 / Ø 24 cm
 3724.28 / Ø 28 cm
 3724.32 / Ø 32 cm



- Antihafbeschichtete Pfanne

3718.20 / Ø 20cm
 3718.24 / Ø 24 cm
 3718.28 / Ø 28 cm
 3718.32 / Ø 32 cm



- Gerade Sauteuse

3730.16 / Ø 16 cm / 1 L
 3730.20 / Ø 20cm / 2,1 L
 3730.24 / Ø 24cm / 3,2 L
 3730.28 / Ø 28 cm / 5 L



- Gerade Sauteuse mit Deckel

3741.20 / Ø 20cm / 2,1 L
 3741.24 / Ø 24cm / 3,2 L
 3741.28 / Ø 28 cm / 5 L



- Servierpfanne mit Deckel

3745.28 / Ø 28 cm / 5 L

ACCESSOIRES



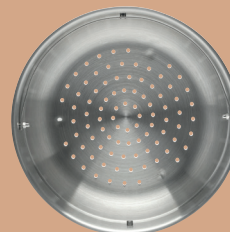
- Kochtopf mit Deckel
3742.16 / Ø 16 cm / 1,7 L
3742.20 / Ø 20 cm / 3,3 L
3742.24 / Ø 24 cm / 5,5 L
3742.28 / Ø 28 cm / 8,8 L



- Bräter
3727.35 / 41 x 27,5 x Ht 8 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



- Dampfeinsatz aus Edelstahl
3675.24 / Ø 24 cm



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 »



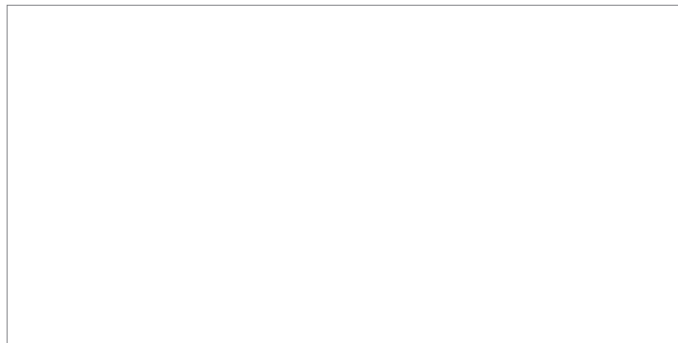
Le Val d'Ajol

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



10.3702