

Manufacture



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

Chaque recette a son secret



DIE ABNEHMBARE SERIE

LOQQY

Infos, Tipps & Rezepte

Ihnen geht der Platz in der Küche aus?
Sie träumen von Ordnung in den Schränken
und wollen alles etwas praktischer haben?
De Buyer revolutioniert Ihre Küche mit
dem neuen Kochgeschirr der Serie LOQY
mit abnehmbarem Stiel und abnehmbaren
Griffen!

LOQY

Ein umfassendes Sortiment

1 Konzept, das zu 14 Utensilien passt:
Für den einfachen Wechsel zwischen einer
Bratpfanne aus Eisenstahl und einer Kasserolle
aus Edelstahl oder einer Sauteuse aus
antihaftversiegeltem Aluminiumguss.

Sicherer und einfacher Klick-Mechanismus

Der Stiel kann mit einer Hand an- und abgesteckt
werden, er rastet automatisch ein und sorgt
dank seiner 2 Befestigungspunkte für Stabilität.

Kompetenz und Qualität von de Buyer - als abnehmbare Version

Basierend auf unseren bestehenden Serien geht
auch die LOQY Serie keine Kompromisse
hinsichtlich Leistung oder Komfort ein.





Abnehmbares Kochgeschirr: für mehr Bequemlichkeit und Sicherheit in der Küche!

- ▶ Ohne einen Stiel sind Ihre Pfannen leichter zu transportieren und nehmen weniger Platz auf Ihrem Kochfeld ein. **Abnehmbar bedeutet: mehr Raum für ein besseres Kocherlebnis.**
- ▶ Ob Slow-Cooking oder Zubereitungen im Ofen: Einfach den Stiel abnehmen, damit er keine Hitze leitet. **Dadurch besteht ein geringeres Risiko für Verbrennungen.**
- ▶ Ohne Stiel lassen sich Ihre Pfannen auch leichter **im Spülbecken oder in der Spülmaschine reinigen.**
- ▶ Keine sperrigen Stiele mehr, die aus Schränken hervor stehen, und keine unübersichtlichen Küchenschubfächer mehr. Ihre Pfannen sind stapelbar: **ordentliche Schränke und mehr freier Platz.**
- ▶ Ganz praktisch verwandelt sich Ihre Bratpfanne oder Sauteuse zudem mit ihren 2 abnehmbaren Buchenholzgriffen in ein elegantes Serviergeschirr auf dem Tisch.





LOQY

WEIL DER HANDGRIFF ZÄHLT

Die LOQY Serie sticht durch ihren abnehm- und abnehmbaren Stiel hervor, **ergonomisch gebogen „à la française“**, mit der **Präzision und dem Komfort**, wie dies auch bei den nicht abnehmbaren Serien von de Buyer zu finden ist.

STIEL & GRIFFE

LOOY STIEL

Gebogener Griff « à la française »

- Für eine bessere Gewichtsverteilung in der Hand: verbesserte Stabilität und Präzision während der Nutzung.

Anwenderfreundlicher Griff

- Angenehme und sichere Griffbarkeit bei allen Utensilien aus der Serie.



Griff aus Edelstahl-guss
Strapazierfähig, robust und langlebig.

Ein sicherer und einfacher Klick-Mechanismus

- 2 Punkte zum Befestigen von Griffen, für verbesserte Stabilität.
- Rastet automatisch ein.
- „Klickt“, wenn der Verschluss einrastet.

LOOY GRIFFE

Für eine leichtere Handhabung vom Ofen
über den Tisch bis hin zum Herd

Buchenholz-griffe

- Komfortabler Griff.



Einfach und sicher
an- und abstecken

- Blockiermechanismus mit Silikondichtungen und Edelstahlnieten.

Tip:

Nach dem Anbringen stellen sich die Griffe für eine sichere Nutzung fest. Um sie abzunehmen, einfach zur Seite ziehen.



LOQY

WEIL DER HANDGRIFF ZÄHLT

Die abnehmbare LOQY Serie gibt es in 3 Materialien, die sich untereinander ergänzen. Damit haben Sie das beste Material für jedes Rezept und für jede Herdart zur Hand.



EISENSTAHL MINERAL B



An-/Braten. Bräunen. Grillen.

- Hitzebeständig •
- Natürliche Patina •

Eisenstahl ist ein großartiger **Hitzeleiter** und ideal geeignet für scharfes Anbraten, Grillen oder Bräunen von Fleisch. Auch Spiegeleier und Omeletts gelingen damit hervorragend.

So wird zum einen die Maillard-Reaktion ermöglicht, zum Ablöschen ist das Material ebenfalls geeignet.

Für knusprige Kochergebnisse: Kartoffeln, Gnocchi und Fisch ohne Haut...Für das Kochen in einer eingebrannten Pfanne aus **Eisenstahl braucht es nur sehr wenig Fett.**

MEHRLAGIGER EDELSTAHL ALCHIMY



Bräunen. Schmoren. Braten.

- Gleichmäßige Wärmeverteilung •
- Kontrolliertes Erhitzen •

Mehrlagiger Edelstahl ist ein **zweckmäßiges und vielseitiges Material**. Damit lassen sich Gemüse, Hülsenfrüchte und stärkehaltige Lebensmittel in heißem oder kochendem Wasser garen, auch kann man ein Gericht köcheln lassen. Es kann hohe Temperaturen zum scharfen Anbraten, Grillen oder Bräunen von Fleisch erreichen, und dafür sorgen, dass Kartoffeln, Gnocchi und Fisch ohne Haut knuspriger werden. **In diesem Fall ist etwas Bratfett** in der Edelstahlpfanne zu verwenden.

ALUGUSS ANTIHAFT CHOC EXTRÊME



Aufwärmen. Köcheln. Garen.

- Formbeständig •
- Schonendes Kochen •

Antihafte versiegelte Aluminiumguss ist ideal für das Kochen von Fisch, Gemüse in Soße etc. geeignet. Sie kann für das Erhitzen von Mahlzeiten und das Mischen verschiedener Zutaten wie Pasta und Gemüse verwendet werden. Unabhängig von der Marke ist eine Antihaftebeschichtung nicht wirklich für hohe Temperaturen und scharfes Anbraten von Nahrungsmitteln geeignet. Für das Kochen in einer Antihafte-Pfanne braucht es **nur sehr wenig Fett**.

Die Beschichtung muss sorgfältig behandelt werden, damit sie ihre Eigenschaften behält.

WEIL DAS MATERIAL ZÄHLT

Die Alchimy Serie ist die perfekte Kombi, um den Ansprüchen eines Küchenchefs sowie den Anforderungen von Alltagsköchen gerecht zu werden. Leicht zu pflegen, gesund und langlebig all das ist Edelstahl. Der 3 lagige Monobloc Körper stellt eine gleichmäßige Hitzeverteilung und kontrolliertes Garen sicher, selbst bei empfindlichsten Nahrungsmitteln.

LOQY



MEHRLAGIGER EDELSTAHL

ALCHIMY

LOQY



UMWELTFREUNDLICH

Robust - Profiqualität
- montiert mit Nieten

Abmessungsangaben im
Innenraum

- Gängige Mengen.
- Mengenanzeige (L und Qt).

Mit Gießrand

DIE VORTEILE DER VERWENDUNG VON MEHRLAGIGEM MATERIAL

- ✓ Temperatur steigt und sinkt schnell.
- ✓ Kocht ohne Anbrennen oder Festkleben.
- ✓ Sie können Soßen köcheln oder reduzieren, ohne ständig rühren zu müssen.
- ✓ Bringt große Mengen Wasser viel schneller zum Kochen.
- ✓ Ideal für alle Garmethoden, auch die empfindlichsten?

LEISTUNG

Mehrlagiges Material, hohe
Leitfähigkeit, Leistung
und Reaktionsfähigkeit

- Gleichmäßiges Garen
- Kontrolliertes Garen
- Energiesparer
- Zeitsparer



Alle Herdarten inklusive Induktion.
Für den Ofen geeignet.



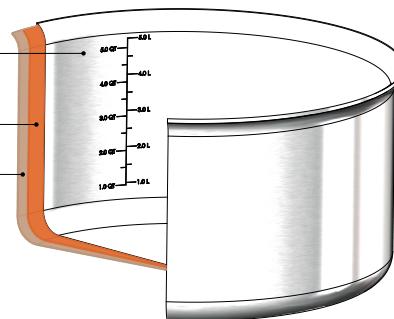
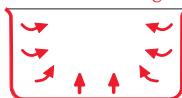
3-lagiger Edelstahl

Edelstahl 18/10 Innen

Aluminium

Induktion Edelstahl

Hitzeverteilung



Edelstahl ist kein guter Wärmeleiter, deshalb bieten wir ein mehrlagiges Produkt in dieser Serie an. Die zentrale Aluminiumlage ermöglicht eine gleichmäßige und effiziente Hitzeverteilung.

WEIL DAS MATERIAL ZÄHLT

CHOC EXTRÊME besteht aus Aluminiumgusseisen mit einer qualitativ hochwertigen Antihaftbeschichtung. Eine gute Hitzeverteilung, sowie ein großer Verformungs- und Abnutzungswiderstand sind hier gegeben. Dieses Material eignet sich ideal für sanftes und gleichmäßiges Garen: Es ermöglicht sogar das Köcheln und Garen im Ofen.

LOQY



ALUGUSS ANTIHAFT

CHOC EXTRÊME

LOQY



Körper aus Aluminiumguss

- Echter Guss, nicht gehämmert.
 - Behält seine Form.
- Ausgezeichneter Wärmeträger: speichert die Wärme.

Fest vernieteter Sockel

- Nicht abnehmbar.
- 2 Befestigungspunkte: ergonomischer Griff.



Mattschwarze Antihafbeschichtung

- Dick und verstärkt
- Längere Lebensdauer (+ 50%)
- Zertifiziert: nanopartikelfrei
- Optimales Gleiten
- Leicht zu pflegen



Dicker und robuster magnetischer Boden.
Alle Herdarten inklusive Induktion. Für den Ofen geeignet.



Hochwertige Antihafbeschichtung

Aluminiumguss

INDUKTIONSBoden
7 mm dick

Durch die äußere Beschichtung lässt
sich die Pfanne leichter pflegen



de Buyer 
DEPUIS 1830



LOQY

WEIL DAS MATERIAL ZÄHLT

Kochgeschirr aus Eisenstahl ist Teil der französischen kulinarischen Tradition und Symbol für die Kochkünste unserer Großmütter. Unschlagbar, wenn es um scharfes Anbraten, Grillen und Bräunen geht, ebnet es den Weg zur Maillard-Reaktion: eine Bräunungsreaktion des reduzierenden Zuckers auf der Oberfläche, während das Innere saftig bleibt. Natürlich hat dieses Kochgeschirr keine Antihafbeschichtung, sondern über eine natürliche Patina. Es ist langlebig und verfügt über Eigenschaften, welche mit der Zeit immer besser werden; so wird es von Generation zu Generation weitergegeben.

EISENSTAHL

MINERAL B

LOQY



Dicker Eisenstahlkörper

- 2,5 - 3mm dick Behält seine Form auch auf einem Induktionsherd.
- Perfekte Hitzeverteilung
- Geeignet für das Anbraten, Bräunen und Grillen bei hohen Temperaturen.

Fest vernieteter Sockel

- Nicht abnehmbar.
- 2 Befestigungspunkte: ergonomischer Griff.



Zertifiziert ohne Beschichtung -
Haltbar - Lebenslange Garantie -
Umweltfreundlich

Oberflächenbehandlung mit Bienenwachs

Ein natürlicher Schutz vor
Oxidation und zum Erleichtern
des Einbrennens.



Alle Herdarten inklusive Induktion. Für den Ofen geeignet.

Was ist Einbrennen?

Eisenstahlpfannen sind aus einem unverarbeiteten Material ohne Antihafbeschichtung gefertigt. Vor dem ersten Einsatz empfehlen wir die Pfanne dafür vorzubereiten, indem Öl darin erhitzt wird: Diesen Vorgang nennt man Einbrennen. Dieser Prozess hilft dabei, die Pfanne zu schützen und zu pflegen, während sie eine natürliche Antihafwirkung entwickelt. Mit der Zeit werden die Fette und Öle, wie sie in den Nahrungsmitteln natürlicherweise vorkommen, die Pfanne beschichtet halten.



SERIEN

MEHRLAGIGER EDELSTAHL ALCHIMY

LOQY



• Kasserolle

3661.14 / Ø 14 cm / 1,2 L
3661.16 / Ø 16 cm / 1,7 L
3661.18 / Ø 18 cm / 2,4 L
3661.20 / Ø 20 cm / 3,3 L
3661.24 / Ø 24 cm / 5,5 L

3661.02 / Set mit 2 Kasserollen Ø 16 und 20 cm
+ abnehmbarer Stiel 3660.00

3661.03 / Set mit 3 Kasserollen Ø 16, 20 und
24 cm+ Set aus 2 Griffen 3660.02
+ 3 Glasdeckel



• Bratpfanne

3663.24 / Ø 24 cm
3663.28 / Ø 28 cm



• Gerade Sauteuse

3662.24 / Ø 24 cm / 3,1 L
3662.28 / Ø 28 cm / 5 L



• Konische Sauteuse

3664.24 / Ø 24 cm / 2,9 L

ALUGUSS ANTIHAFT

CHOC EXTRÊME

LOQY



• Bratpfanne

8364.24 / Ø 24 cm
8364.28 / Ø 28 cm



• Konische Sauteuse

8365.24 / Ø 24 cm
8365.28 / Ø 28 cm

EISENSTAHL

MINERAL B

LOQY



• Bratpfanne

5664.24 / Ø 24 cm
5664.28 / Ø 28 cm



• Bauernpfanne

5665.24 / Ø 24 cm

ZUBEHÖR



- **Abnehmbarer Stiel**
3660.00



- **Set aus 2 abnehmbaren Griffen**
3660.02



- **Glasdeckel für Kasserollen und Sauteusen**
Edelstahlknopf

3428.14 / Ø 14 cm
3428.16 / Ø 16 cm
3428.18 / Ø 18 cm
3428.20 / Ø 20 cm
3428.24 / Ø 24 cm
3428.28 / Ø 28 cm



- **Edelstahldeckel für Bratpfannen**
3460.02 / für Bratpfannen ø 20 - 24 cm
3460.03 / für Bratpfannen ø 28 cm



- **Edelstahl-Dampfgarer**
3675.24 / Ø 24 cm





Lachsfilet, Fenchel & Dillsauce

4 Für 4

Zutaten:

- 4 Lachsfilets ohne
- Gemahlener schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Französisches Meersalz
 - 3 Fenchelknollen
 - Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Für die Soße:

- 3 dl Fischfond
- 1 dl Schlagsahne
- 50 g ungesalzene Butter
 - 50 g Mehl
- 1/4 Strauß frischer Dill
 - Salz

Verwendetes LOOY Kochgeschirr:

- Aluguss antihaft Bratpfanne
- Aluguss antihaft Sauteuse
- Edelstahl Kasserolle

1/ Für den gedämpften Fenchel:

Die Fenchelknollen in Viertel schneiden. Den Kern entnehmen und dünn schneiden. Ein wenig Olivenöl in einer antihaftversiegelten Aluminiumguss Sauteuse erwärmen, den Fenchel zugeben, mit Salz und gemahlenem Pfeffer würzen.

2 Minuten lang anschwitzen, ohne dass er Farbe nimmt und abdecken. Bei niedriger Hitze etwa 15 bis 20 Minuten garen. Der Fenchel soll noch Biss haben, aber weich sein.

2/ Für die Soße:

In der Kasserolle den Fischfond zum Kochen bringen und die Schlagsahne hinzufügen. Auf 1/4 reduzieren. Herstellen der Mehlschwitze: Händisch vermischen Sie die Butter und das Mehl zu einer dicken Paste. Die cremige Fischbrühe eindicken, indem Sie die Mehlschwitze schrittweise mit dem Schneebesen unter ständigem Rühren hinzufügen. 1 bis 2 Minuten lang aufkochen und sicherstellen, dass nichts ansetzt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Warmhalten und mit gehacktem Dill garnieren.

3/ Für den Lachs:

In der antihaftversiegelten Aluminiumguss Bratpfanne ein paar Spritzer Olivenöl erhitzen. Den Lachs mit etwas französischem Meersalz und gemahlenem Pfeffer würzen.

Die Lachsfilets in die Pfanne legen, bei niedriger Hitze 1 Minute garen lassen, dann die Filets umdrehen und von der anderen Seite 1 Minute garen. Dann im vorgeheizten Ofen bei 150°C 8 Minuten lang backen.



Geschmortes Filet, Quetschkartoffeln

4 Für 4

1/ Für die Filets:

Schneiden Sie das Gemüse nach „Bauernart“: Den Lauch der Länge nach durchschneiden und dünn aufschneiden.

Auf die gleiche Weise mit den Karotten verfahren.

Ofen auf 160°C vorheizen.

Die Filets mit Pfeffer und Salz würzen. In Olivenöl in Ihrer Eisen-oder Edelstahl Bratpfanne von jeder Seite Farbe annehmen lassen.

Die Filets aus der Pfanne nehmen und das klein geschnittene Gemüse anschwitzen.

2/ Für die Quetschkartoffeln:

Die Kartoffeln mit Haut kochen.

Abgießen und häuten, solange sie noch warm sind. In ein Wasserbad geben. Kartoffeln mit einer Gabel zerquetschen.

Würzen, die heiße Geflügelbrühe angießen und einen Schuss Olivenöl hinzugeben. Mit der gehackten Petersilie garnieren.

Zatuten:

- 500 g Schweinefilet (oder Kalb)
 - 1 kleiner Lauch
 - 2 große Karotten
 - 2 dl dunkler Fond
 - Öl
 - Salz und gemahlener Pfeffer
- Für die Quetschkartoffeln:**
- 400 g Charlotte-Kartoffeln (kleine Frühkartoffeln)
 - 1 dl Geflügelbrühe
 - 1/4 Bund glatte Petersilie
 - Olivenöl
 - Salz und gemahlener Pfeffer

Verwendetes LOOY Kochgeschirr:

- Edelstahl-oder Eisenstahl Bratpfanne.
- Edelstahl Kasserolle.



Tagliatelle mit Ackerbohnen, Rucola und Parmesan

4 Für 4

Die Tagliatelle in einer großen Kasserolle „al dente“ kochen.

Ein Glas Kochwasser zurückbehalten. In einer antihaf-versiegelten Aluminiumguss Sauteuse die gehackte Zwiebel mit ein paar Spritzern Olivenöl bei niedriger Hitze anschwitzen.

Die Ackerbohnen und das Glas Nudelkochwasser hinzufügen. Zudecken und 3 bis 5 Minuten lang garen.

Die warmen Tagliatelle dazu geben und vorsichtig umrühren.

Vor dem Servieren mit Rucola und Parmesanhobel bestreuen. Vorsichtig umrühren und servieren.

Zatuten:

- 400 g Tagliatelle
- 1 weiße Zwiebel
- 400 g Ackerbohnen (frisch oder gefroren)
- 60 g Parmesanhobel
 - Rucola
 - Olivenöl
- Salz und gemahlener Pfeffer

Verwendetes LOOY Kochgeschirr:

- Aluguss antihaf Sauteuse
- Edelstahl Kasserolle

Floating Island, Karamellsauce



4 Für 4

1/ Für das Eiweiß:

Die Eiweiße und das Salz mischen. Sanft mit dem Rührbesen schlagen, um die Eiweiße „aufzubrechen“. Eiweiß so lange schlagen, bis sich sanfte Spitzen bilden. 1/3 des Zuckers hinzufügen und auf hoher Stufe schlagen. Stoppen und den restlichen Zucker zufügen.

Pochieren der Meringue:

In einer Kasserolle Milch und Vanille zum Köcheln bringen. Die Meringue mit einer leicht geölten Schöpfkelle formen. Je nach Größe 3 bis 5 Minuten lang in der köchelnden Milch pochieren. Abtropfen lassen und auf einem mit einem Papiertuch belegten Backblech zur Seite stellen. Milch und Vanille aufheben.

2/ Für die Vanillesauce:

Die Milch, die zum Pochieren der Eier verwendet wurde, durch ein Sieb gießen und bei Bedarf mehr Milch hinzugießen, um 1/2 Liter zu erhalten. Milch mit Vanille erneut aufkochen.

Eigelb mit dem Zucker cremig aufschlagen (blanchieren).

Dann schrittweise die kochende Milch unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen hinzugießen. Erneut bei niedriger Hitze köcheln, dabei kontinuierlich mit einem Pfannenwender rühren, bis eine Temperatur von 84°C erreicht ist. Nicht aufkochen lassen. An einem kühlen Ort aufbewahren.

3/ Für die Karamellsoße:

Die Edelstahl Bratpfanne erhitzen und auf dem Boden Zucker verstreuen. Sobald der Zucker beginnt zu schmelzen, schrittweise den Zucker hinzufügen und dabei die Bratpfanne herumwirbeln. Weitermachen, bis sich der gesamte Zucker aufgelöst hat. Kochen, bis er eine tiefe Bernsteinfarbe hat, dann die heiße Schlagsahne angießen, um den Kochprozess zu stoppen. 3 Minuten bei niedriger Hitze unter Rühren.

4/ Presentation:

Die Vanillesauce in ein Auflaufförmchen gießen, ein Meringue hinein setzen und nach Wunsch Karamellsoße hinzufügen.

Zutaten:

- 4 Eiweiß
- 100 g superfeyner Zucker
- 1/2 Vollmilch 1 Vanilleschote

Verwendetes LOOY Kochgeschirr:

- Edelstahl Bratpfanne
- Edelstahl Kasserolle

Für die Vanillesauce:

- 1/2 Liter Vollmilch
- 1 Vanilleschote
- 4 Eigelb
- 100 g superfeyner Zucker

Für die Karamellsauce:

- 150 g superfeyner Zucker
- 1,5 dl Schlagsahne



MANIFEST

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

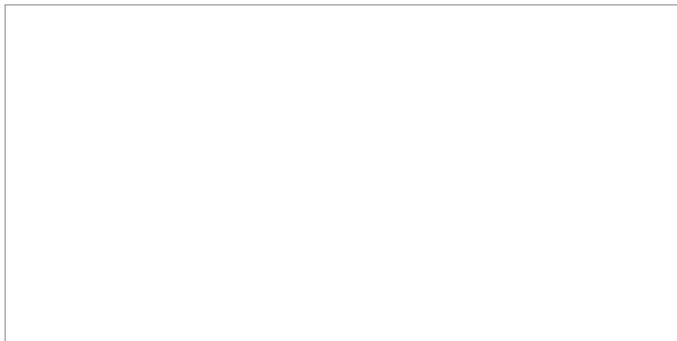
« Chaque recette a son secret »



JEDES MATERIAL UND
JEDLICHER GESCHMACK MIT
NUR EINEM KLICK



Herausgegeben durch:



Mehr Informationen unter
debuyer.com

de Buyer 
DEPUIS 1830

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

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



10.3668