

Manufacture



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

Chaque recette a son secret

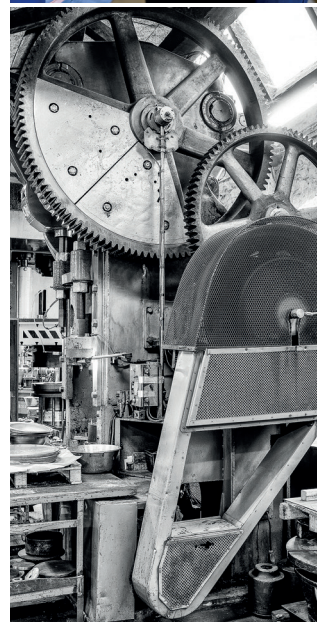
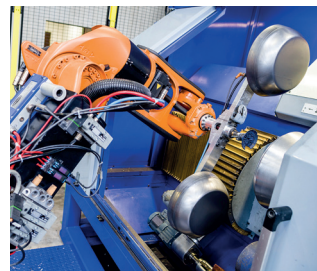
Alles Wissenswerte über **EISENSTAHL**

INFOS • TIPPS • TRICKS

Seit 200 Jahren sind Authentizität, Leidenschaft und Engagement die Werte, die das Unternehmen *de Buyer* antreiben. Sie werden von Generation zu Generation weitergegeben. Wir entwickeln und fertigen Küchengeräte, dabei führen wir kontinuierlich Innovationen ein, um den Erwartungen der Profi- wie auch der Hobbyköche bestmöglich zu entsprechen.

Wir teilen mit allen Liebhabern des guten Geschmacks die Leidenschaft für eine schmackhafte und gesunde Küche. Entgegen der Kultur von Fastfood und Fertiggerichten wollen wir einen jeden dabei unterstützen, sich kulinarisch zu entfalten und auf seine Ernährung zu achten. Wir stehen für den Ansatz, den Aufwand nicht zu scheuen und sich die nötige Zeit zu nehmen, um Gerichte selbst zuzubereiten. Vom französischen Staat mit dem Label „Entreprise du Patrimoine Vivant“ (Unternehmen des lebenden Erbes) ausgezeichnet, pflegen wir weiterhin unsere handwerklichen Werte und unsere Leidenschaft für präzise, qualitativ hochwertige Arbeit, die wir mit großer Sorgfalt ausführen. Wir setzen uns für einen verantwortungsbewussten Konsum ein: unsere Produkte sind dafür geschaffen, lange zu halten. Wir sind auf umweltfreundliche Herstellungsprozesse bedacht, die die so schöne Region der Vogesen schützt. Wir sind das erste Unternehmen im kulinarischen Bereich, das von der AFNOR (franz. Normungsbehörde) als „RSE - engagé exemplaire“ (sozial auf vorbildlichem Niveau engagiert) eingestuft wurde, vor allem weil uns das Wohlergehen unserer Mitarbeiter so am Herzen liegt. Unsere Produkte, unser Handeln und unser individuelles Know-How sind der Wahrung unserer Werte und der Beherrschung unseres Handwerks verpflichtet und verleihen der Zubereitung zusätzliches Leben und Seele. Denn:

„Jedes Rezept hat sein Geheimnis“



FRANCE SAVOIR-FAIRE
D'EXCELLENCE ★



Jedes Rezept hat sein Geheimnis

Der Stahl von de Buyer

Seit jeher bietet *de Buyer* Kochutensilien aus verschiedenen Materialien an, wie Kupfer, Edelstahl, antihaftversiegeltes Aluminium oder Stahl, um für jedes Rezept die besten Kochergebnisse zu erzielen.

Eisenstahlpfannen sind ein Erbe der französischen Gastronomie und ein Symbol der Küche unserer Großmütter. Unschlagbar wenn es um **Anbraten**, **Braten** oder **Bräunen** geht, hüten sie das Geheimnis der Maillard-Reaktion:

Die Karamellisierung der natürlichen Säfte der Lebensmittel an der Oberfläche und dabei innen zart bleibend.

Natürlich, ohne Beschichtung, unverwüstlich und mit jedem Gebrauch verbessern sich die Antihafteigenschaften.

Diese Kochutensilien können von Generation zu Generation weitergegeben werden.





Über das Material

Garantiert ohne Beschichtung
Haltbar • Garantie auf Lebenszeit
Nachhaltig

Eine Eisenpfanne (auch genannt Carbonstahlpfanne) wird aus dem Rohmaterial gefertigt, ohne Antihaftbeschichtung und ohne jegliche Chemie. Carbonstahl besteht hauptsächlich aus **Eisen** und einem kleinen Anteil Carbon, gerade genug, um den Eisenstahl zu härten.

Sie ist nicht nur **ökologisch**, sondern auch **ökonomisch**, denn der Werkstoff erweist sich als günstiger als andere Metalle, die für die Herstellung von Kochutensilien verwendet werden.

Der von *de Buyer* verwendete Stahl ist besonders **robust und unverformbar**. Dieser dicke Stahl ist **induktionsgeeignet**.

Die Stiele sind durch Nieten äußerst sicher verbunden. Wir gewähren eine **lebenslange Garantie**.

Die *de Buyer* Serie MINERAL B wird durch natürliches Bienenwachs geschützt, was die Pfannen vor Oxidation vor dem ersten Gebrauch schützt.

Manche unserer Serien werden aus Blaustahl hergestellt: **Blaustahl** ist ein Stahl, dessen Oberfläche einer nicht-chemischen, **thermischen Behandlung** unterzogen wurde. Dieser Prozess stellt während der Lagerung und des Transports einen vorübergehenden Schutz gegen Oxidation sicher. Es ist normal, dass die blaue Farbe nach einiger Zeit verblasst, denn es handelt sich nicht um eine Beschichtung. Die Verwendung und die Pflege dieser Pfannen sind identisch mit denen der Artikel aus traditionellem Stahl.



„In alten Töpfen macht man wirklich die besten Suppen!“

Die Pfanne aus Stahl ist die Pfanne unserer Großmütter, die sie für fast alles benutzten: um Fleisch anzubraten, Kartoffeln knusprig zu braten, um wunderbare Omelettes und herrlich knusprige Crêpes zu zaubern oder aber ein einfaches aber richtiges, leicht gebratenes und am Rand gezacktes Spiegelei.

Die Pfanne aus Stahl wird mit der Zeit immer besser: ihre Brateigenschaften verbessern sich mit jedem Gebrauch.

Die Maillard-Reaktion in der Küche

Die Maillard-Reaktion, die zwischen 145 und 164 °C stattfindet, ermöglicht die Karamellisierung der Säfte, färbt das Fleisch dunkel und bringt den **besonderen Geschmack** und die Röstaromen hervor.

Damit diese Reaktion stattfindet, muss die Pfanne gut warm sein. Die Lebensmittel werden dann angebraten und karamellisiert, bis sich eine Kruste bildet. So bleibt das Fleisch saftig und zart. Der Saft wird durch die Kruste eingeschlossen, so trocknet das Fleisch nicht aus.



Sie zieht sich



Anbraten
Braten
Bräunen

selbst an
wie eine Große

Warum soll man eine Pfanne aus Stahl verwenden und keine antihaftbeschichtete Pfanne?

Die Maillard-Reaktion findet in einer antihaftbeschichteten Pfanne nicht statt, denn die Beschichtung ist wie eine Barriere zwischen den Nahrungsmitteln und der Hitzequelle und verhindert hohe Temperaturen. Die Antihaftbeschichtung lässt die Nahrungsmittel gleiten und verhindert so ihren Kontakt mit der Pfanne während des Bratens - der Kontakt wäre aber nötig, um die Säfte in den Nahrungsmitteln zu bewahren.

Ergebnis: Das Steak ist zäh, denn es hat seinen Saft verloren, die Kartoffeln sind nicht knusprig, die Crêpes sind weich und wenn man sie bräunen will, trocknen sie aus.

Wir haben nichts Besseres als Stahl gefunden, um den Geschmack zu verfeinern.

Wann sollte man lieber eine antihaftbeschichtete Pfanne statt einer Pfanne aus Stahl verwenden?

Die Pfanne aus Stahl ist eine Pfanne für (fast) alles; aber um bestimmte Lebensmittel, wie zum Beispiel empfindliche Fische zu braten, ohne sie zu färben, um ein Gericht sanft aufzuwärmen oder länger köcheln zu lassen, verwenden Sie besser eine antihaftbeschichtete Pfanne.

Was ist Einbrennen?

Die Pfanne aus Stahl besteht aus einem nicht beschichteten Rohmaterial. Vor der ersten Verwendung wird daher empfohlen, die Pfanne vorzubereiten, indem man Öl in ihr erhitzt. Das nennt man Einbrennen. Dieser Vorgang schützt die Pfanne und führt zu einer natürlichen Antihaftbeschichtung.

Im Laufe der Zeit werden die Fette der zum Kochen verwendeten Lebensmittel zusätzlich dafür sorgen, dass die Patina der Pfanne immer besser wird.





Vorurteil:

„Einbrennen ist schwierig und anspruchsvoll“.

In Wirklichkeit: Ein erstes Einbrennen wird empfohlen, um schnell von den unvergleichlichen Kochqualitäten Ihrer Pfanne zu profitieren (siehe S. 10). Aber keine Sorge, denn bei Gebrauch findet das Einbrennen auch automatisch statt. Es reicht, vor dem Braten etwas Öl in die Pfanne zu geben.

Um den Prozess bei den ersten Verwendungen zu beschleunigen, können Sie ziemlich fettige Lebensmittel, wie zum Beispiel rotes Fleisch, braten.

Die Carbonstahlpfannen brennen sich so mit jedem Gebrauch weiter selbst ein.

Kratzer von verwendeten Utensilien aus Metall ändern die Brateigenschaften nicht.

Vorurteil: „Die Pfanne aus Stahl rostet“.

In Wirklichkeit: Eine **eingebrennte** – also regelmäßig **verwendete** – und sachgerecht **gepflegte** Pfanne aus Stahl hat **keinen Grund zu rosten**.

Wenn Sie sie allerdings in die Geschirrspülmaschine stellen oder wenn Sie sie nicht verwenden und sie an einem feuchten Ort lagern, kann sie oxidieren. Das ist kein Grund zur Besorgnis. Beseitigen Sie den Rost, indem Sie sie mit einer harten Bürste oder einem Scheuerschwamm ausreiben.

Vorurteil: „Die Pfanne aus Stahl funktioniert nicht auf Induktion“.

In Wirklichkeit: Der Stahl besteht zu **99 % aus Eisen**; das Material ist **magnetisch** und funktioniert einwandfrei auf Induktion: Die Pfanne aus Stahl ist also ganz modern und erweist sich als das am besten für Induktion geeignete Utensil; es muss einfach **ausreichend dick** sein (von 2 bis 4 mm, je nach Durchmesser). Eine weniger dicke Pfanne aus Stahl ist leichter, kann sich aber auf Induktion verziehen.



Vorurteil:

„Die Pfanne aus Stahl haftet an.“

In Wirklichkeit: Nach einem ersten klassischen Einbrennen mit Öl ist die Pfanne gebrauchsfertig. Sie wird im Lauf der Verwendungen schwarz und auf natürliche Weise **nicht haftend**. Es reicht, die Pfanne vor jedem Braten leicht einzuölen. Sie können leichte Gerichte zubereiten und mit nur sehr wenig Öl kochen.

Und vergessen wir nicht, dass der **Schlüssel des Erfolgs und des Geschmacks ist, sich Zeit zu nehmen**: Um zu vermeiden, dass Ihre Lebensmittel beim Braten anhaften, lassen Sie sich die Kruste der Karamellisierung bilden, ehe Sie sie wenden.

Die Maillard-Reaktion findet statt, das Spiel ist gewonnen!

Vorurteil:

„Die schwarze Pfanne sieht schmutzig aus“.

In Wirklichkeit: Es ist normal, dass Ihre Pfanne schwarz wird. Das ist ein Zeichen, dass sie gut eingebrannt ist.

Und wie bei allen Kochutensilien erreicht die Pfanne beim Braten hohe Temperaturen. Eventuelle Bakterien werden abgetötet, denn sie widerstehen der Hitze nicht. Ihr Gerät ist also beim Kontakt mit Lebensmitteln vollkommen sauber.



Stahl ist ein natürliches, gesundes und widerstandsfähiges Material, das die Kratzer nicht fürchtet und professionelle Kochergebnisse liefert. All diese Qualitäten verdienen natürlich eine gewisse Aufmerksamkeit. Hier sind unsere Tipps für eine optimale Verwendung:

1.

Vor der ersten Verwendung: Spülen Sie die Pfanne sorgfältig ab.

2.

Vorbereitung Ihrer Pfanne: das Einbrennen.

Gießen Sie 1 mm Öl (Pflanzenöl, das bis auf 180 °C erhitzt werden kann) auf den Boden der Pfanne und verteilen Sie es gleichmäßig. Erhitzen Sie die Pfanne auf $\frac{3}{4}$ der Maximaltemperatur. Bringen Sie das Öl zum Rauchpunkt.

Das geht schnell, bleiben Sie während des Vorgangs bei der Pfanne.

Stellen Sie den Herd aus und lassen Sie sie abkühlen. Gießen Sie das Öl aus und wischen Sie die Pfanne mit aufsaugendem Papier aus. Lassen Sie sie erneut 2 Minuten lang trocken erhitzen. Die Pfanne ist zum Braten bereit.

Es gibt andere Einbrenntechniken, die sehr gut funktionieren, das Wichtigste ist, bei den ersten Verwendungen genügend Fett zu nehmen, um die Oberfläche aus Stahl vorzubereiten.



Video Einbrennen

3.

Wenn die Pfanne gut eingebrannt ist, besitzt sie natürliche Antihafteigenschaften; das Braten kann mit sehr wenig Fett (etwas Öl oder Butter) stattfinden und empfindlicheres Bratgut als Fleisch wie zum Beispiel Eier oder Fische können in der Pfanne aus Stahl gebraten werden.



Neue Pfanne vor dem Einbrennen.

Eingebrannte Pfanne mit natürlichem Antihafteffekt.



4.

Verwendung Erhitzen Sie die Pfanne mit wenig Fett. Wenn die Pfanne gut warm ist, braten Sie die Lebensmittel auf jeder Seite an (lassen Sie sich die Kruste der Karamellisierung bilden, ehe Sie wenden); drehen Sie dann die Wärmequelle herunter, um das Braten zu beenden.

Unmittelbar nach dem Braten können Sie ablöschen, indem Sie eine Flüssigkeit hinzugießen (Wasser, Wein...), um karamalisierte Stücke vom Pfannenboden zu lösen. So erhalten Sie eine sehr schmackhafte Mixtur für Ihre Sauce.

5. Lassen Sie das Bratgut nicht in der Pfanne liegen.

6. Die Verwendung säurehaltiger Lebensmittel (Zitrone, Kohl, Essig, Weißwein, etc.) beeinträchtigt die durch das Einbrennen gewonnene Patina. Die Pfanne kann die Farbe verändern oder weiße Flecken zeigen. Das ist nicht schlimm. Wenn das passiert, reicht es, die Pfanne erneut einzubrennen.

7. Nie (nie nie) in die Geschirrspülmaschine stellen.

8. **Pflege** Löschen Sie die warme Pfanne gleich nach dem Braten mit kaltem Wasser ab, spülen Sie sie dann mit warmem Wasser und einem Schwamm ab. Verwenden Sie einen Schaber, um nach jedem Braten die Reste zu entfernen. Ein Tropfen Geschirrspülmittel darf verwendet werden. Um das Einbrennen zu erhalten, verwenden Sie keinen Scheuerschwamm und kein aggressives Reinigungsmittel. Es geht lediglich darum, den Boden zu glätten. Trocknen Sie die Pfanne nach dem Reinigen sorgfältig mit einem Geschirrtuch ab. Lassen Sie die Pfanne nicht einweichen oder abtropfen.

Reinigen Sie Ihr Utensil von Zeit zu Zeit, indem Sie darin grobes Salz 1:30 Min. lang bei hoher Temperatur erhitzen. Das grobe Salz entfernt evtl. Reste vorheriger Bratvorgänge sowie etwaige Gerüche.

9. **Lagerung** Lagern Sie die Pfanne an einem trockenen Ort. Wenn Sie sie nicht regelmäßig verwenden oder wenn der Aufbewahrungsort feucht ist, ölen Sie die ganze Oberfläche der Pfanne leicht ein, um sie zu schützen.

Wenn trotz dieser Vorkehrungen Rost erscheint, reiben Sie die Pfanne mit einer harten Bürste oder einem Scheuerschwamm aus.

10. **Induktion** Stahl ist ein prompt reagierendes Material, das die Wärme sehr schnell leitet und eine außergewöhnliche Wärmeleistung zeigt. Beachten Sie deshalb bei der Verwendung der Pfanne aus Stahl auf Induktion:

- Verwenden Sie eine Pfanne aus dickem Stahl (siehe Seiten 12-13),
- moderate Temperaturen sind ausreichend,
- verwenden Sie nicht den Booster,
- überhitzen Sie die Pfanne aus Eisen nicht, wenn sie leer ist.

STAHL MINERAL B



Die Kollektion Mineral B besteht aus weißem Stahlblech mit einer Dicke von 2,5 bis 3 mm, formbeständig, selbst auf Induktion und mit lebenslanger Garantie. Bienenwachs ist auf die gesamte Oberfläche des Stahls aufgetragen und schützt ihn auf natürliche Weise vor Oxidation vor der ersten Verwendung.

Die runde Pfanne

Die sich nach oben öffnende, bauchige Lyonnaise-Form lässt das Bratgut leicht herausgleiten. Der genietete, auf französische Art gebogene Stiel ist praktisch und von der Wärmequelle entfernt.

Die Mineral B präsentiert sich in drei Kollektionen mit unterschiedlichen Stielen:

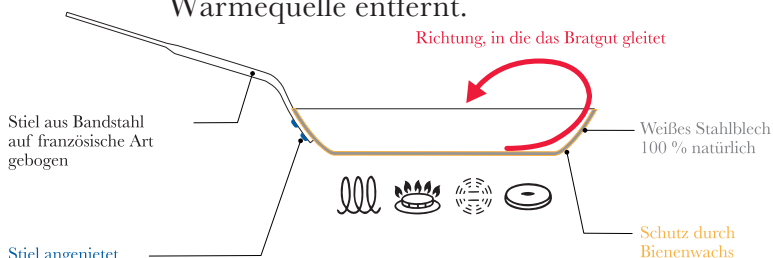
Stiel aus lackiertem Bandstahl



Stiel aus Stahl und Buchenholz



Stiel aus Edelstahlguss



BLAUSTAHL BLUE CARBON



SORTIMENT

Die BLAUSTAHL-Pfanne ist praktisch und funktional. Dank ihrer Dicke von 2 mm ist sie sowohl handlich als auch robust und kann auf allen Herdarten verwendet werden, einschließlich Induktion bei mäßiger Temperatur; sie ist zudem für den Ofen geeignet. Die Pfanne und der Stiel aus Bandstahl wurden einer Behandlung unterzogen, die ihnen einen natürlichen Schutz gegen Oxidation verleiht. Lebenslange Garantie gegen Herstellungsfehler und bei normaler und sachgemäßer Verwendung.

--- WAS SOLL ICH WÄHLEN ---	MINERAL B · PRO ·	MINERAL B · BOIS ·	MINERAL B	BLUE CARBON
MATERIAL		Weißes Stahlblech		Blech aus Blaustahl
DICKE		von 2,5 bis 3 mm		2 mm
MATERIAL STIEL	Gussedelstahl	Stahl & Holz	Stahl	Stahl
BEFESTIGUNG	Nieten	Nieten	Nieten	Schweißung
INDUKTION	ja	ja	ja	ja bei mäßiger Temperatur
BACKOFENEIGNUNG	ja	Hochleistungsöfen*	Hochleistungsöfen*	ja
SORTIMENT	Pfannen, Sauteusen	Pfannen, Sauteusen, Woks	Pfannen, Sauteusen, Woks, Bräter	Pfannen, Sauteusen, Wok

Michel Roth verrät Ihnen seine Tricks, damit das Braten Ihres Fleisches gut gelingt

VORBEREITEN

Holen Sie Ihr Fleisch 15 bis 30 Minuten vor dem Garen aus dem Kühlschrank und lassen Sie es bei Raumtemperatur liegen. Das hat den Effekt, dass sich das Fleisch entspannt und die Pfanne beim Einlegen des Fleisches nicht wieder abkühlt. Außerdem entsteht so mehr Feuchtigkeit für das Anbraten. Zu kaltes Fleisch kann die Garstufe verfälschen. Für ein Steak der Garstufe blau rare lassen Sie Ihr Fleischstück 10 Minuten bei einer Wärmequelle liegen, ehe Sie es anbraten, es wird im Inneren warm sein.

BRATEN

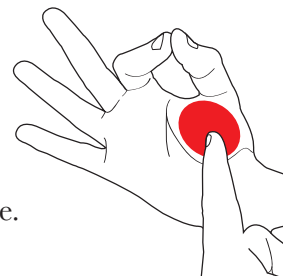
Überprüfen Sie, ob die Pfanne ausreichend warm ist, ehe Sie mit dem Braten beginnen: Das Öl wird flüssig und die Butter wird schäumend. Es wird empfohlen, das Braten mit Öl zu beginnen, denn die Butter kann verbrennen und unverdaulich werden. Wenn das Öl heiß ist, braten Sie das Steak an, lassen Sie es Farbe annehmen, und wenn die Oberfläche des Fleisches karamelisiert und gebräunt ist wenden und auch die andere Seite kurz anbraten.

Reduzieren Sie die Temperatur, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist. Am Ende des Garens fügen Sie eine Nuss und Butter hinzu und um Ihrem Fleisch Geschmack zu geben, können Sie auch einen Rosmarinzwig oder Knoblauch hinzufügen.

BLAU RARE, MEDIUM... DIE GARSTUFE MEISTERN:

Die Methode, die den Köchen gelehrt wird, um die Garstufe eines Stücks Fleisch ohne Werkzeug zu überprüfen, besteht darin, seine Hand zu verwenden, indem man den Daumen und einen anderen Finger zusammenbringt; prüfen Sie dann mit der anderen Hand den Druckunterschied auf dem Daumenballen (Zone unterhalb des Daumens auf der Handinnenseite).

Bringen Sie Daumen und Zeigefinger zusammen für ein Steak blau-rare.
Bringen Sie Daumen und Mittelfinger zusammen für ein Steak rare.
Bringen Sie Daumen und Ringfinger zusammen für ein Steak medium.
Bringen Sie Daumen und kleinen Finger zusammen für ein Steak well-done.



Michel Roth
MOF Cuisine
(Auszeichnung für bestes Handwerk),
Bocuse d'Or



LIEGEN LASSEN

Es ist empfehlenswert, ein Stück Fleisch nach dem Garen liegen zu lassen (Rind, Kalb, Entrecôte double), um eine gute Verteilung des Bluts im Inneren des Gewebes sicherzustellen, damit es zart und saftig ist; um diese Verteilung zu unterstützen, ist es empfehlenswert, es beim Ruhen ein- bis zweimal zu wenden.

Vor dem Servieren, wenn es abgekühlt ist, geben Sie das Fleisch noch einmal kurz in die Pfanne oder den Backofen, um es wieder zu erwärmen.



EINE SAUCE?

Wenn man eine Sauce macht, ist es wichtig, das Fleisch vor dem Ablöschen aus der Pfanne zu nehmen. Das Fleisch darf nicht in der Flüssigkeit garen, denn es würde hart.

Wenn Sie das Fleisch herausgenommen haben, schöpfen Sie das Fett aus der Pfanne ab, dann löschen Sie sie (z.B. mit Alkohol) ab, geben Sie Gemüse- oder Geflügelbouillon oder auch Sahne hinzu.

Das Fleisch kann danach wieder kurz in die Pfanne gegeben werden, um es erneut zu erwärmen, wenn die Sauce fertig ist.

WANN SOLL MAN SALZEN?

Es wird immer darüber diskutiert, wann das Fleisch gesalzen werden soll: Wir empfehlen hier, das Stück Rind kurz vor dem Garen zu salzen und die Würze am Ende des Garens anzupassen. Das ermöglicht es, das Fleisch zu lockern, aber achten Sie darauf, das Fleisch nicht zu früh zu salzen, denn es kann seinen Saft verlieren.

Der Lieblingspfeffer von Michel Roth :

„Für ein Pfeffersteak nehme ich einen grünen Pfeffer oder grob gemahlenen, schwarzen Sarawak-Pfeffer.“

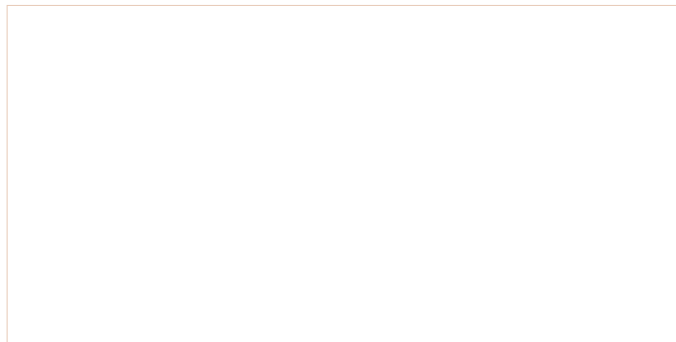


MADE IN
()
FRANCE



Noch mehr Informationen
& Rezepte auf
WWW.DEBUYER.COM

überreicht durch:



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



10.5003