

## de Buyer: Für jeden Bedarf die richtige Pfanne



Eisen, Edelstahl oder doch lieber Antihafbeschichtung? Die Frage nach der richtigen Pfanne kann einen ganz schön umtreiben – dabei gibt es sie gar nicht, die eine ideale Pfanne. Denn in jede Küche gehören mindestens drei Varianten. Die französische Marke **de Buyer** ist Experte auf diesem Gebiet und darf auf fast 200 Jahre Erfolgsgeschichte zurückblicken. In den Vogesen konzipiert und produziert, steht das umfangreiche Koch- und Backsortiment des Traditionsunternehmens für unverwechselbares Know-how und Innovation. Die Optik der Produkte ist zeitlos und für nahezu jeden Verwendungszweck gibt es hier genau die richtige Pfanne, um die besten und unterschiedlichsten Ergebnisse beim Braten zu erzielen.

### Die klassische Eisenpfanne

Eisenpfannen braten so richtig schön knusprig: zum Beispiel Fleisch, Bratkartoffeln, Fisch mit Haut und Spiegeleier. Auf die Zubereitung von säurehaltigen Lebensmitteln, zum Beispiel Tomatensaucen, sollte verzichtet werden, da diese den Eisengeschmack annehmen. Gereinigt sollten die langlebigen Eisenpfannen ausschließlich mit Wasser und ohne Spülmittel – nur so kann die Patina entstehen, die als natürliche Antihafbeschichtung fungiert. Vor dem ersten Gebrauch muss die Eisenpfanne daher auch eingebrannt werden. Dazu wird der Pfannenboden komplett mit Öl bedeckt und ca. 10 Minuten auf mittlerer Hitze erhitzt. Auch bei angebrannten Resten muss nicht zum Spülmittel gegriffen werden – einfach Wasser kurz in der Pfanne aufkochen, abgießen, fertig!

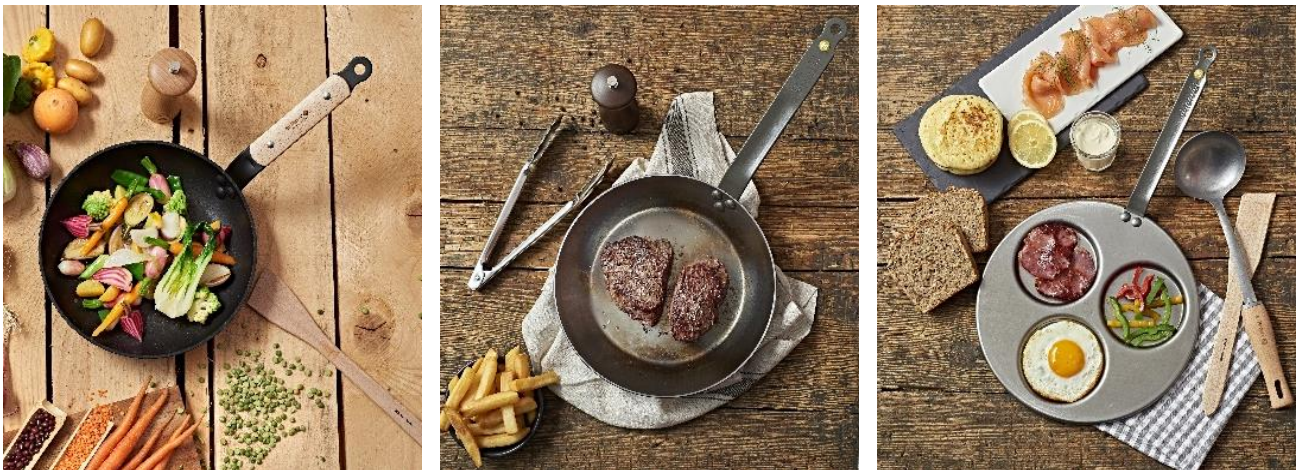
## Die Antihaftpfanne

Pfannen mit Antihafbeschichtung eignen sich hervorragend zum Braten von Gemüsepfannen oder zur Zubereitung von Fisch ohne Haut. Hier ist zu beachten, dass immer die gesamte Fläche bedeckt sein muss, da die Beschichtung sonst zerstört werden kann. Bei der Anwendung auf einem Induktionskochfeld sollte eine Antihafpfanne niemals auf höchster Stufe verwendet werden – die hohen Temperaturen schaden der Pfannenoberfläche.

## Edelstahl- und Kupferpfannen

Da Wärme durch Kupfer und Edelstahl optimal geleitet wird, sind Pfannen aus diesen hochwertigen Materialien ganz besonders energiesparend. Außerdem bieten sich sowohl Edelstahl- als auch Kupferpfannen sehr gut zur Zubereitung von Gerichten mit Saucen an, da nicht nur der Pfannenboden, sondern auch die Seiten heiß werden.

## Pfannensets



Ab September 2019 bietet de Buyer u.a. auch drei limitierte Pfannensets für verschiedene kulinarische Bedürfnisse an: die **#veggielover-**, die **#brunchtime-** und die **#steaklover-Box**. Neben hochwertigen Produkten beinhalten die Boxen Rezeptideen sowie Tipps und Trick von renommierten Gastronomen. Ob zum Verschenken oder für sich selbst – die raffinierten Sets machen Lust auf Kochen.

**Preise:**

Eisenpfanne, MINERAL B ELEMENT, ø 28 cm, 43,50 €  
Eisenpfanne „Grill“, MINERAL B ELEMENT, ø 26 cm, 49,00 €  
Blinis-Eisenpfanne, MINERAL B ELEMENT, ø 27 cm, 38,50 €  
Antihaftpfanne, CHOC B BOIS, ø 28 cm, 64,50 €  
Edelstahlpfanne, AFFINITY Serie, ø 28 cm, 133,30 €  
Edelstahlpfanne, FRENCH COLLECTION AFFINITY, ø 28 cm, 141,65 €  
Kupferpfanne, PRIMA MATERA, ø 28 cm, 373,85 €  
Kupferpfanne mit Gußeisengriff, PRIMA MATERA, ø 28 cm, 410,00 €  
Kupferpfanne, INNOCUIVRE, ø 28 cm, 244,65 €  
#Veggielover-Box, 84,90 €  
#Steaklover-Box, 68,50 €  
#Brunchtime-Box, 53,90 €

**[www.debuyer.com](http://www.debuyer.com)**