

ALCHIMY – Kochen wie ein Profi mit de Buyer



Seit fast 200 Jahren steht die Marke de Buyer für erstklassiges Koch- und Backgeschirr, welches von Spitzengastronomen und Hobby-Gourmets auf der ganzen Welt geschätzt wird. Geführt durch das Leitbild einer nachhaltigen und ressourcenschonenden Produktion, fertigt das Traditionsunternehmen an seinem Standort in Le Val d'Ajol in Frankreich und kreiert bis heute außergewöhnliche und langlebige Produkte aus hochwertigen Materialien. So auch die neue **Alchimy** Kollektion aus Edelstahl.

Ein Must-have in der Küche

Mit einem guten Kochgeschirr aus Edelstahl ist stets das passende Equipment für die tägliche Zubereitung von kulinarischen Kreationen vorhanden. Die Alchimy Reihe von de Buyer wird in einem Guss aus dreischichtigem Edelstahl mit Aluminiumkern gefertigt. Dies gewährleistet eine optimale Aufnahme, Verteilung und Speicherung der Wärme. Dadurch wird ein ausgezeichnetes Kochergebnis erzielt und die Wärme geht nicht verloren – ob Schmoren, Braten oder Sautieren. Dies ist energiesparend und gesund zugleich, da die Vitamine so erhalten bleiben. Die komfortablen und stabilen Griffe auf Töpfen sowie wasserdichten und ergonomischen Stiele an den Pfannen erleichtern die Handhabung und Reinigung. Für ein einfaches und sauberes Ausschütten sind die Produkte mit einem praktischen Schüttrand versehen. Aufgrund der gebürsteten Oberfläche ist die Alchimy Serie nicht nur funktional, sondern auch modern und optisch ansprechend.

Temperaturkontrolle

Selbst mit den besten Zutaten wird das Kochen ohne die passenden Utensilien zu einer echten Herausforderung. Das Geheimnis perfekt zubereiteter Speisen wie Karamell, Saucen, Vanillepudding & Co ist die optimale Temperierung! Doch nicht jedes Kochgeschirr eignet sich dafür – entscheidend ist ein mehrschichtiger Materialaufbau mit einem Aluminiumkern. Mit der Alchimy Serie launcht das Unternehmen eine weitere Kollektion, die diesen Anforderungen entspricht und im Vergleich zu gängigen Modellen mit Sandwichboden punktet:

- Die Wärme vom Herd wird direkt weitergeleitet und die Speisen im Nu erhitzt
- Gleichmäßige Wärmeverteilung im gesamten Topf und Pfanne bis hoch an den Rand
- Reaktion auf schnell sinkende Temperaturen, so dass nichts anbrennt



Eine Hommage an die Meisterköche

Mit der Einführung der Alchimy Kollektion zelebriert de Buyer die enge Partnerschaft mit „Bocuse d’Or“. Der bekannteste und größte Kochwettbewerb der Welt wurde von dem französischen Koch Paul Bocuse 1987 in Lyon ins Leben gerufen und findet seither alle zwei Jahre statt.



Preise:

Stielkasserolle: Ø ab 14 cm, ab 89,00€

Sauteuse: Ø ab 16 cm, ab 99,00 €

Pfanne: Ø ab 20 cm, ab 89,00€

Kochtopf: ab 1,5 L, ab 109,00 €

WOK-Pfanne: Ø ab 32 cm, ab 169,00€

Geeignet für alle Herdarten inklusive Induktion
sowie für den Backofen

www.debuyer.com