

## Perfektes Kochvergnügen – mit den Kupfertöpfen von de Buyer



Wer Speisen professionell zubereiten möchte, braucht gutes Kochgeschirr! Hochwertig und langlebig soll es sein und im besten Fall auch optisch aufsehenerregende Akzente in der Küche setzen. Bei dem Materialexperten de Buyer findet jedes kochbegeisterte Herz das richtige Set. Als weltweit einziges Unternehmen verarbeitet de Buyer Kupfer, Edelstahl, Aluminium, Eisen, Silikon und Kohlefaser an seinem Standort in Le Val d'Ajol in Frankreich und kreiert bis heute außergewöhnliche und qualitative Produkte. Besonders Kupfertöpfe sind in der französischen Küche beliebt. Sie sind der Ferrari unter den Töpfen und Spitzengastronomen als auch Hobbyköche wissen schon seit jeher das glänzende und edle Geschirr zu schätzen. Dieses wird nicht zuletzt aufgrund seiner optimalen Eigenschaften für eine perfekte Zubereitung bevorzugt.

### **Prima Matera & Inocuire**

Das exzellente Kupfergeschirr **Inocuire** und **Prima Matera** von de Buyer gehört zu den weltweit besten. Es besteht zu 90 Prozent aus reinem Kupfer und 10 Prozent aus Edelstahl, da dieses eine lebensmittelechte Zubereitung gewährleistet. Dieser Materialmix sorgt dafür, dass die Hitze gleichmäßig und schnell verteilt wird – ideal zum Einkochen, für Saucen und für empfindliche Gerichte. Da der gesamte Topf die Speisen mit thermischer Energie versorgt, kann mit geringer Hitze gekocht und gegart werden. So bleiben mehr Nährstoffe erhalten, die Anbrenngefahr wird geringer und die Essenzubereitung wird allesamt effektiver.

Stielkasserolle, Sauteuse, Kochtopf oder Pfanne – mit den Kupferprodukten von de Buyer kommt ein langlebiges und bewährtes Equipment in die Küche, um am Herd durchzustrarten. Mit der Prima Matera-Ausführung bietet das Unternehmen zudem als einziger Hersteller weltweit induktionsfähiges massives Kupferkochgeschirr an.



## Pflegehinweise Kupfer

Vor dem ersten Gebrauch sollte das Kupfergeschirr mit warmem Seifenwasser gewaschen, gut abgespült und sorgfältig abgetrocknet werden. Beim Kochen wird empfohlen die Herdplatte immer an den Durchmesser des Bodens anzupassen und die Temperatur auf Induktionskochfeldern nur nach und nach zu erhöhen. Im Laufe der Zeit bildet sich auf der Kupferaußenseite eine Patina. Viele Kupferfreunde finden diesen Belag schön und erfreuen sich an dem traditionellen Look. Wer seine Töpfe gerne makellos hat und ihnen ihren ursprünglichen Glanz verpassen möchte, kann diese mit einer speziellen Kupferpolitur reinigen. Ansonsten ist eine einfache Reinigung mit Wasser und Schwamm zu empfehlen. Da die Innenseite aus Edelstahl ist, kann diese problemlos mit Seifenwasser ausgespült werden.



**Preise:**

Inocuivre, Kochtopf mit Messinggriffen, ab Ø 10 cm, ab 161,20 €

Prima Matera, Induktion, Kochtopf mit Gusseisengriffen, ab Ø 16 cm, 463,75 €

Inocuivre, niedriger Bratentopf mit Messinggriffen, ab Ø 20 cm, ab 348,40 €

Inocuivre, Stielkasserolle mit Messinggriffen, ab Ø 10 cm, 107,10 €

Inocuivre, Pfanne mit Gusseisengriffen, ab Ø 20 cm, 187,20 €

Prima Matera, Induktion, Konische Sauteuse mit Edelstahlgriffen, ab Ø 20 cm, 365,55 €

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