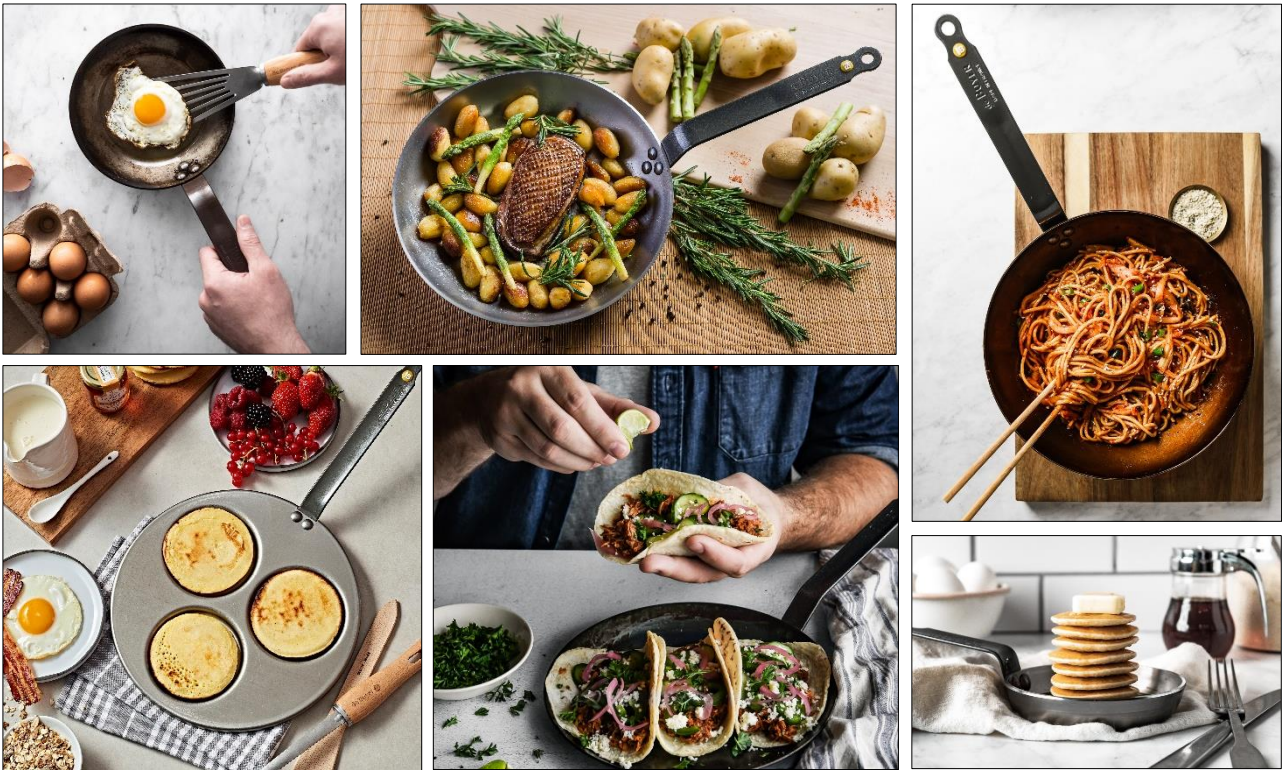


## Traditionell und bewährt: Die Eisenpfannen von de Buyer



Das Geheimnis eines saftigen Stück Fleischs oder eines krossen Spiegeleis steckt nicht nur in der Zubereitung und Qualität der Produkte. Entscheidend ist auch das richtige Werkzeug! Genau hier kommt die klassische Eisenpfanne ins Spiel – sie gehört zu den wichtigsten Kochutensilien und ist ein wahrer Allrounder in der Küche. 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 es gibt für nahezu jeden Verwendungszweck genau die richtige Pfanne.

### **MINERAL B ELEMENT**

Zu den wohl bekanntesten Pfannen der Welt gehört die Serie **Mineral B Element** von de Buyer. Zu 100 Prozent natürlich und mit einer einzigartigen Schutzbeschichtung auf Basis von Bienenwachs gefertigt, sind die Bratpfannen in verschiedenen Ausführungen und Größen erhältlich. Einmal eingebrannt, entwickeln sie eine natürliche Antihafbeschichtung, die auch empfindliche Lebensmittel vor dem Anhaften auf dem Pfannenboden schützen kann. Das Material hält sehr hohen Temperaturen stand: ideal zum Braten von Steaks und Bratkartoffeln aber auch zum Zubereiten von Kaiserschmarrn und Pfannkuchen. Besonders praktisch: Die handgefertigten Produkte sind für alle Herdarten, inklusive Induktion, geeignet. Die Modelle ohne Holzgriff

sind darüberhinaus ofenfest. Auf die Zubereitung von säurehaltigen Lebensmitteln, zum Beispiel Tomatensaucen, sollte verzichtet werden, da diese den Eisengeschmack annehmen.



## Die richtige Pflege

Vor dem ersten Gebrauch sollte die Eisenpfanne ordentlich mit Spülmittel und Wasser ausgespült werden, um die Bienenwachsbeschichtung abzuwaschen. Anschließend kann das Einbrennen der Pfanne beginnen: Hierfür wird der Boden komplett mit Öl bedeckt und ca. 10 Minuten auf mittlerer Hitze erhitzt.

Bei der Reinigung sollte auf aggressive und scharfe Mittel verzichtet werden. Etwas Spülmittel und warmes Wasser reicht in der Regel aus. So wird die Patina, die als natürliche Antihafbeschichtung fungiert, nicht angegriffen. Um angebranntes leichter zu entfernen, Wasser in der Pfanne kurz aufkochen und abgießen! Nach dem Abspülen mit einem Küchenpapier auswischen, fertig!



**Preise:**

Mineral B

Bratpfanne ab Ø 20 cm, ab 35,10 €

Tiefe Bratpfanne ab Ø 24 cm, ab 59,30 €

Grillpfanne, ab Ø 26 cm, 53,90 €

Crepe-Pfanne, ab Ø 24 cm, ab 30,80 €

Pfanne für 3 Blinis, Ø 27 cm, 42,65 €

Blinis-Pfännchen, Ø 12 cm, 17,80 €

Mineral B Bois (mit Holzgriff)

Bratpanne ab Ø 20 cm, ab 44,15 €

Tiefe Bratpfanne, Ø 24 cm, 66,85 €

Wok, ab Ø 28 cm, ab 59,30 €

Crepe-Pfanne, Ø 24 cm, 36,70 €

Pfanne für 3 Blinis, Ø 27 cm, 48,50 €

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