

## Grillvergnügen – de Buyer eröffnet die BBQ-Saison mit passenden Kochutensilien



Steaks, Burger, Gemüsespieße und Co. entfalten erst auf dem Grillrost den perfekten Geschmack. Die passenden Produkte vom Spezialisten für Küchenaccessoires de Buyer lassen dabei das Herz jedes Grillmeisters höherschlagen und erleichtern so manchen Handgriff. Seit fast 200 Jahren hat sich das französische Unternehmen der Herstellung exquisiter Küchenprodukte verschrieben, die dank ihrer hochwertigen Materialien auch am Grill zum Einsatz kommen. Ob eine saftige Fleischmarinade, knackiges Gemüse oder ausgefallene Dessertkreationen – die Utensilien von de Buyer eignen sich perfekt zum Schneiden, Würzen, Braten, Wenden, Servieren und können auf einem klassischen Gas- oder Kohlegrill, einer Plancha, aber auch am offenen Feuer verwendet werden.

### Auf das Werkzeug kommt es an

Neben einem guten Grill ist gutes Werkzeug für ein BBQ essenziell. Bei de Buyer finden sich allerlei nützliche Utensilien. Hochwertige Messer, Wender, Zangen und Spieße aus Edelstahl garantieren eine bequeme und komfortable Handhabung am Rost. Hitzebeständige Silikonpinsel sind großartige Hilfe beim Marinieren und Moppen von Grillgut.



## Für mehr Röstaromen

Fleisch und Würstchen sind die Klassiker auf dem Rost. Zu einem gesunden, abwechslungsreichen Grillabend gehört aber auch leckeres Gemüse. Hitzeempfindliche Nahrungsmittel werden indirekt gegart besonders schonend zubereitet. Hierfür eignen sich de Buyer-Pfannen und Woks aus Carbonstahl am besten. Das Material ist besonders hitzebeständig und leitet die Wärme sehr gut. Die Pfannen bilden mit mehrfachem Gebrauch eine Patina, die einerseits als natürliche Antihafbeschichtung fungiert und mit der Zeit besser wird. Die Verwendung einer Carbonstahlpfanne verleiht dem Grillgut außerdem leckere Röstaromen und den charakteristischen BBQ-Geschmack. Ein weiterer Vorteil: bei der Zubereitung fällt nichts durch den Rost und das Essen kann direkt vom Grill serviert werden.



## Pizza von Grill



Wie wäre es mit etwas Abwechslung beim nächsten BBQ? Pizza vom Grill ist jetzt angesagt – duftend, herzhaft weich und mit krossem Rand! Dafür ist nicht mal ein Steinofen nötig, derselbe Effekt kann auch mit einem Kugelgrill erzielt werden. Durch den geschlossenen Deckel des Grills wird die Wärme reflektiert und die Pizza rundum gleichmäßig gebacken. Und mit einem Pizzateller aus Blaustahl von de Buyer gelingt die Zubereitung wie in Italien.



Das Blaustahlblech sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und dafür, dass der Teig nicht anbrennt und der Boden schön kross wird. Mit dem passenden Schneider aus Edelstahl aufteilen und genießen – bellissimo!

### Produktinfos:

Biegsamer Wender, Länge der Klinge 17 cm, 25,00 €

Pinzette, 35 cm, 22,19 €

Silikonpinsel, 25 cm, ab 8,14 €

Bratpfanne aus Blaustahl, ab Ø 20 cm, ab 25,07 €

Gemüsepfanne aus Blaustahl, Ø 28 cm, ab 40,00 €

Pizzarädchen aus Edelstahl, Ø 10 cm, 15,37 €

Rundes Pizzablech aus Blaustahl, Ø 28 cm, 11,62 €

### Über de Buyer

*Materialexpertise, Authentizität, Leidenschaft und nachhaltiges Engagement sind seit fast 200 Jahren die Werte, die das Unternehmen de Buyer antreiben und von Generation zu Generation weitergegeben werden. Mit einem umfangreichen Sortiment an hochwertigem Kochgeschirr, Backformen und anderen Utensilien für die Vor- und Zubereitung von Speisen begeistert die französische Traditionsmarke Profi- und Hobbyköche auf der ganzen Welt. In den Vogesen konzipiert und produziert, stehen die Produkte für unverwechselbares Know-how, Innovation und Langlebigkeit. Damit die Kochutensilien Jahrzehnte überdauern, legt de Buyer bei der Auswahl der Materialien und Verarbeitung größten Wert auf Langlebigkeit. Hierfür verarbeitet die Brand an ihrem Standort in Le Val d'Ajol u.a. hochwertiges Kupfer und Edelstahl, aber auch robustes Aluminium und Eisen. Damit bietet de Buyer für jede Zubereitung das beste Material an.*

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