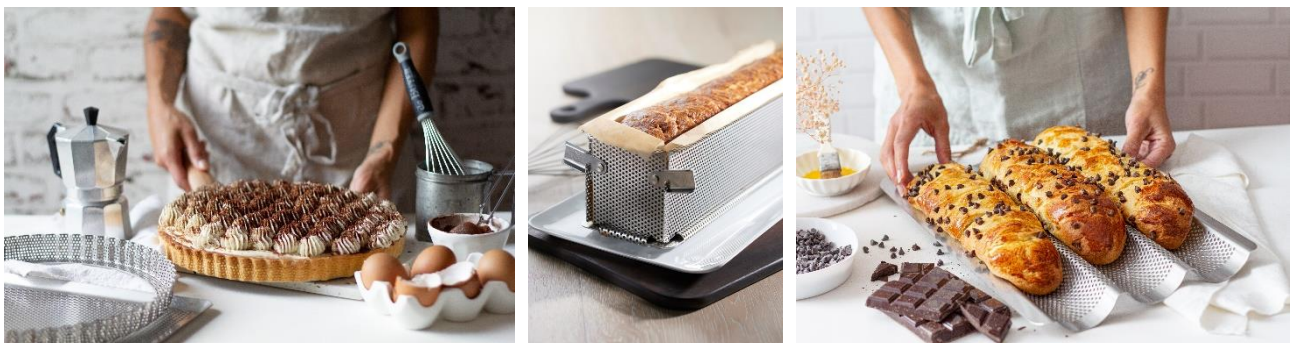


Gourmandise Croustillante! Knusprige Gaumenfreuden mit den perforierten Backformen von de Buyer



Außen kross und knusprig, innen luftig und leicht – mit den **perforierten Backformen aus Edelstahl** der französischen Traditionsmarke de Buyer steht den perfekten Backergebnissen nichts mehr im Weg. Die kleinen Löcher an den Seiten und dem Boden sorgen dafür, dass die Teigkruste gleichmäßig braun wird und die Krume weich bleibt. Durch die Perforation kann die heiße Luft im Ofen besser zirkulieren und der Dampf kann entweichen, so dass der Boden nicht weich und matschig wird. Ein weiterer Vorteil der hochwertigen Formen: Brot, Kuchen, Tartes und Quiches werden zügig und gleichmäßig durchbacken. Zudem ist das Material robust und langlebig. Seine präzise Verarbeitung garantiert langlebiges Backvergnügen und wiederkehrenden Genuss!



Wellenblech

Ofenfrisches Baguette mit goldener Kruste – der französische Klassiker ist auch in Deutschland heiß begehrt und darf beim Abendbrot, Käseabend oder einer Gartenparty nicht fehlen. Das **neue perforierte Wellenblech** für 3 Baguettes ermöglicht durch die besondere Form eine eigene Herstellung. Aber auch andere ausgefallene Brotvarianten lassen sich mit dem Edelstahlblech von de Buyer problemlos zubereiten. Auch hier garantiert die Perforierung hervorragende Backergebnisse.



Backblech

Knusprige Brötchen, buttrige Croissants und cremige Torten wie vom Bäcker nebenan – mit de Buyer kein Problem. Das neue **universelle perforierte Backblech aus Edelstahl** ist sowohl im Backofen bei hohen Temperaturen als auch im Gefrierschrank bei Minusgraden einsetzbar. Das Blech passt in alle gängigen



Ofenmodelle und die Perforation ermöglicht schnelle und gleichmäßige Backergebnisse. In Kombination mit Backringen lassen sich köstliche Kuchen und Torten zubereiten aber auch Pizza, Flammkuchen und Offengemüse gelingen mit dem Backblech einwandfrei und lecker.

GEOforme

Ob Vollkorn-, Hefe-, Bananen- oder glutenfreies Brot – selber backen liegt voll im Trend. Denn nichts ist schöner als der Duft und der Geschmack von frisch gebackenem Brot. Die faltbaren Formen **GEOforme** von de Buyer sind dabei die perfekte Unterstützung. Gefertigt aus Edelstahl und mit perforierter Oberfläche, sorgen sie für exzellente Backergebnisse und eignen sich gleichermaßen für Pasteten sowie süße und salzige Kuchen.



Backformen mit Antihafttrennfolie



Ob deftige Tartes, süße Kuchen, saftige Brownies oder herzhaftes Quiches, die perforierten Edelstahl-Backformen mit integrierter Antihafttrennfolie garantieren erstklassige Backergebnisse. Hergestellt aus robustem Qualitätsedelstahl sorgen die runden und eckigen Formen für eine gleichmäßige Temperaturverteilung. Die Perforation fördert zusätzlich den Luftkreislauf – Backen und Einfrieren gelingen gleichermaßen. Dank des abnehmbaren Bodes und der passenden Trennfolie lösen sich die Kuchen fast wie von selbst aus der Form.

Produktinfos:

Perforiertes Wellenblech für 3 Baguettes, Edelstahl, 40 x 24,5 cm, 52,50 €

Perforiertes Backblech, Edelstahl, 40 x 30 cm, 49,90 €

GEOforme, Edelstahl, 24 cm, 91,97 €; 35 cm, 115,57 €

Rechteckige Tortenform mit Antihafttrennfolie, Edelstahl, 35 cm x 10,5 x 3,5 cm, 55,50 €

Kuchenform mit Antihafttrennfolie, Edelstahl, Ø 24 cm, 6,5 cm, 66,62 €

Geriffelte runde Tortenform mit Antihafttrennfolie, Edelstahl, Ø 28 cm, 2,5 cm, 59,97 €

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