

Nachhaltig und langlebig – die MINERAL B Eisenpfannen von de Buyer



Das Geheimnis eines saftigen Stück Fleisches, knuspriger Bratkartoffeln, perfekter Pfannkuchen oder auch eines krossen Spiegeleis steckt nicht nur in der Zubereitung und Qualität der Lebensmittel. 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. Zu den wohl bekanntesten Pfannen der Welt gehört die patentierte Serie **Mineral B** von de Buyer. Die französische Marke ist Experte auf dem Gebiet des hochwertigen Kochgeschirrs und darf auf fast 200 Jahre Erfolgsgeschichte zurückblicken.

Eine Pfanne, die Generationen überdauert

Ob zum Grillen, Anbraten oder Rösten – schon unsere Oma wusste eine gute Eisenpfanne zu schätzen. Durch den hochwertigen Carbonstahl ist sie im Vergleich zu manch anderer Pfannenart äußerst robust und hält selbst sehr hohen Temperaturen stand. Dank der Maillard-Reaktion erhalten die Gerichte ihre





unverkennbaren, leckeren Röstaromen. Bei richtiger Benutzung wird das Material immer besser: Es bildet bei zunehmendem Gebrauch eine Patina, die als natürliche Antihafbeschichtung fungiert. Auf die Zubereitung von säurehaltigen Lebensmitteln, zum Beispiel Tomatensaucen, sollte verzichtet werden, da diese die Patina angreifen und ablösen. Außerdem sind die Eisenpfannen für alle Herdarten, inklusive Induktion, geeignet. Die Modelle ohne Holzgriff können darüberhinaus bis 200°C für max. 10 Minuten in den Backofen. Besonders nachhaltig: Für seine, mit einem großen Anteil in Handarbeit in Frankreich gefertigten, Mineral B Produkte gewährt de Buyer eine lebenslange Garantie und die Eisenpfannen können von einer Generation an die nächste vererbt werden.

„B“ wie Biene ...

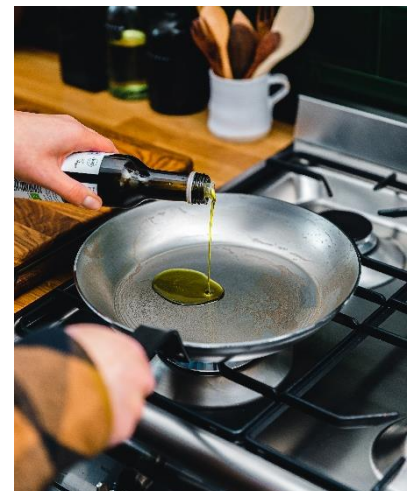
Natürliches Bienenwachs bewahrt die Mineral B Serie vor Rost und erleichtert das Einbrennen. Seit 2018 hat das französische Unternehmen hierfür sogar eigene Bienenstöcke auf einem Grundstück in der Nähe der Fabrik und am Waldrand eingerichtet.



Richtige Pflege

Vor dem ersten Gebrauch sollte die Mineral B Eisenpfanne ordentlich mit Spülmittel und Wasser ausgespült werden. 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 reichen in der Regel aus. So wird die natürliche Patina nicht angegriffen.

Sollte dennoch einmal etwas anbrennen, etwas Wasser in der Pfanne kurz aufkochen und abgießen! Nach dem Abspülen mit einem Küchenpapier



auswischen und mit 1-2 Tropfen neutrales Öl innen und außen einschmieren. Das leichte Einölen schützt zusätzlich vor Korrosion.



Preise:

Bratpfanne (Ø 20 / 24 / 26 / 28 / 32 / 36 cm), ab 37,00 €

Grillpfanne (Ø 26 / 32 cm), ab 57,00 €

Stiel-Wok (Ø 24 / 28 / 32 cm), ab 41,00 €

Steakpfanne (Ø 24 / 28 cm), ab 45,00 €

Blinipfanne, Ø 12 cm, 19,00 €

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