

Make it Last! Den Spätsommer richtig auskosten mit de Buyer.

Nach den warmen Sommertagen steht die Erntezeit an. Ob Pflaumen, Aprikosen, Erdbeeren, Tomaten oder Zucchini – mit saisonalem Obst und Gemüse lassen sich so einige außergewöhnliche Ess-Kreationen zaubern. Um die sonnige Jahreszeit länger anhalten zu lassen, hat de Buyer die perfekten Ideen, um jede seiner Früchte ausnutzen zu können. Hierfür hat die französische Traditionsmarke genau das richtige Koch- und Backgeschirr, welches neben seiner hochwertigen Funktionsweise, auch mit seiner außerordentlichen Langlebigkeit überzeugt.



Homemade Marmelade

Leckere Marmelade, die das ganze Jahr über an den Sommer erinnert? Ganz einfach mit dem traditionellen **Kupfer Marmeladentopf** von de Buyer und frischen Beeren oder Obst aus dem Garten! Der traditionelle Kupfertopf ist mit seiner Füllmenge von neun oder zwölf Litern ideal, um große Mengen an Marmelade vorzukochen, damit über den Rest des Jahres genascht werden kann. Vor allem sein Material eignet sich hervorragend zum Aufkochen von Zucker und Obst: Das Kupfer ist ein erstklassiger Wärmeleiter und die Hitze verteilt sich gleichmäßig. Darüber hinaus regt es, bedingt durch die direkte Reaktion mit der Frucht, den Gelierprozess an, so dass weniger Geliermittel eingesetzt werden muss. Zudem macht es die Marmelade durch seine entkeimende Wirkung länger haltbar.

Zucchini-Risotto

Italienfeeling am Esstisch– mit einem leckeren Zucchini-Risotto wird der heißgeliebte Sommerkürbis auf eine simple, aber auch elegante Weise verwertet! Das Gericht mit der typisch sämigen Konsistenz schmeckt nicht nur unglaublich gut, sondern enthält zudem wichtige Kohlenhydrate und hochwertiges Eiweiß. Die induktionsgeeignete **Sauteuse** aus der **Prima Matera**-Serie von de Buyer ist optimal, um das volle Geschmackspotential von empfindlichen Gerichten herauszukitzeln. Durch das gleichmäßige Rösten und die ausgezeichnete Hitzeverteilung des Kupfers, auch über die Wände, klebt kein Gericht fest – perfekt für ein schnelles, aromatisches Risotto!



Pflaumenkuchen

Der Sommer ist die perfekte Zeit, um Pflaumen und Zwetschgen reifen zu lassen. Mit ihrem süß-lieblichen Geschmack ist das Steinobst in Deutschland eines der beliebtesten Sorten überhaupt und macht somit den Pflaumenkuchen zu einem sehr angesehenen Spätsommerkuchen. Damit er besonders gut gelingt, gibt es die **perforierte Edelstahl-Kuchenform mit integrierter Baktrennfolie** von de Buyer. Diese sorgt durch eine gleichmäßige Temperaturverteilung und mehr Luftzirkulation für exzellente Backergebnisse. Die dazugehörige Baktrennfolie lässt den Kuchen fast wie von allein aus der Form fallen. Kurzum eine einfache Zubereitung und ein besonders leckeres Ergebnis.



Produktinfos:

Marmeladentopf 12L, Kupfer, 40 x 14,5 cm, 331,00 €

Marmeladentopf 9L, Kupfer, 38 x 15 cm, 131,00 €

Sauteuse Prima Matera, Kupfer, 20 x 7,5 cm, 359,50 €

Kuchenform und Baktrennfolie, Edelstahl, 24 cm x 6,5cm, 67,00 €

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