

Mit de Buyer zum perfekten Backergebnis!



Brot gehört zu den wichtigsten und hochgeschätzten Grundnahrungsmitteln auf der ganzen Welt. Somit zählt das Backen von diesem zu einer der ältesten Handwerkskunst. Diese erlebt seit einigen Jahren ein Comeback. Noch nie war es so trendig, Brot selbst herzustellen. Die Vorteile liegen klar auf der Hand: Wer selbst backt, kann genau bestimmen, welche Zutaten verwendet werden. Besonders in Zeiten von Unverträglichkeiten oder Lebensmittelallergien ist das ein wichtiger Faktor. Außerdem ist das Brot schön frisch und der erfüllende Geruch eines frischgebackenen Laibes lässt einem das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Das französische Unternehmen **de Buyer** bietet für das Backvergnügen alles nötige. Vor allem mit den faltbaren Edelstahlformen **GEOforme** sind perfekte Backergebnisse garantiert. Das Geheimnis an dieser ist die Perforierung, die eine gleichmäßige Wärmeverteilung ermöglicht. So wird das Brot von allen Seiten schön knusprig und bleibt innen luftig-locker. Zudem eignet sich GEOforme auch für Fleischpasteten und Kuchen. Aufgrund der klappbaren Seitenteile ist das Backergebnis einfach zu entnehmen.



Für ein herkömmliches Kastenbrot sind die beiden neuen, **perforierten, rechteckigen Backformen mit Antihaft-Backtrennfolie** genau das Richtige. Hergestellt aus robustem Edelstahl sorgen diese für eine gleichmäßige Temperaturverteilung. Die Perforation fördert auch hier zusätzlich den Luftkreislauf. Dank des herausnehmbaren Bodens und der passenden, wiederverwendbaren Trennfolie lösen sich die Brote fast wie von selbst aus der Form. Auch für Bananen- oder Toastbrot ist diese Form genau das Richtige.



Ofenfrisches Baguette mit goldener Kruste – der französische Klassiker ist auch in Deutschland heiß begehrt und darf beim Abendbrot oder einer Gartenparty nicht fehlen. Ein Grundrezept lässt sich mit wenigen Zutaten ganz einfach nach Geschmack und Vorliebe pimpen. Das **perforierte Wellenblech aus Edelstahl** von de Buyer ermöglicht durch die besondere Form eine eigene Herstellung. Auch hier garantiert die Perforierung hervorragende Backergebnisse.



Für alle Brotback-Fanatiker hält das französische Unternehmen die **#homemadebread-Box** bereit. Das Set besteht aus einem perforierten Wellenblech für zwei Baguette sowie einer rechteckigen Backform, beides aus antihaftbeschichtetem Stahl, einem Bäckermesser zum Einschneiden des Brotes und einem Teigspachtel aus Kunststoff. Außerdem beinhaltet die Box Rezeptideen sowie Tipps von dem Bäcker-Konditor-Meister Benoît Castel. Ob zum Verschenken oder für sich selbst – diese raffinierte Box macht Lust auf Brot backen und ist sowohl für Anfänger als auch für Erfahrene bestens geeignet.



Preise:

GEOforme: Faltbare Backform aus Edelstahl, perforiert, L 24 cm, 99,90€; L 35 cm, 129,90€

Perforierte, rechteckige Backform aus Edelstahl mit Antihaft-Backtrennfolie, L 15 cm, 49,90€; L 26 cm, 59,90€

Perforiertes Wellenblech für 3 Baguettes aus Edelstahl, 40 x 24,5 cm, 58,60€

#HOMEMADEBREAD-Box, 47,70€

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