

**Füreinander gemacht:**

**BEEF! empfiehlt Mineral B Pro von de Buyer**



Ob Grillen, Anbraten oder Rösten – die Pfannen der Serie Mineral B Pro von de Buyer sind die optimalen Begleiter in der Küche. Die französische Traditionsmarke ist Experte auf dem Gebiet des hochwertigen Kochgeschirrs und darf auf fast 200 Jahre Erfolgsgeschichte zurückblicken. Ihre Eisenpfannen der Mineral B Serie gehören zu den wohl bekanntesten Pfannen der Welt. Sie sind besonders nachhaltig, da sie ein Leben lang halten und so Generationen überdauern.

Die Mineral B Pro Pfannen werden in Frankreich produziert und mithilfe einer einzigartigen Schutzschicht aus natürlichem Bienenwachs vor Rost bewahrt. Einmal eingebrannt entwickeln sie eine Patina, die wie eine natürliche Antihafbeschichtung wirkt. Dank der Maillard-Reaktion erhalten die Gerichte zudem ihre unverkennbaren, leckeren Röstaromen – ideal für die Zubereitung knuspriger Bratkartoffeln, des perfekten Spiegeleis aber auch eines saftigen Stück Fleisches. Diese Vorteile weiß auch das innovative Kochmagazin BEEF! zu schätzen und empfiehlt diese vorzügliche Eisenstahl-Serie.

Die **Mineral B Pro BEEF! Edition** enthält hochwertige Bratpfannen sowie Sauteusen in verschiedenen Größen. Weitere Plus-Punkte dieser Kollektion sind der sich nach oben öffnende Rand sowie eine leichte Wölbung der Wände. Diese sorgen dafür, dass die zubereiteten Speisen ganz einfach hinausgleiten.

Auffällig ist der Stiel der Mineral B Pro Serie. Er ist aus robustem Edstahlguss gefertigt und nach französischer Art gebogen. Diese besondere Krümmung macht ihn bequem und ergonomisch in der Anwendung. Die Hand ist weit genug von der Hitzequelle entfernt und gleichzeitig ermöglicht sie eine bessere Verteilung des Gewichts bei der Handhabung. Das delikate Logo am Stiel sorgt durch die Aussparungen dafür, dass die Wärmeleitung unterbrochen wird und so bleibt er angenehm kühl. Weitere Vorteile der Mineral B Pro BEEF! Edition: sie kann auf jeder Herdart inklusive Induktion benutzt werden, ist hitzebeständig und damit auch für den Gebrauch im Backofen geeignet.



**Preise:**

Bratpfanne Mineral B Pro Ø 20 cm, 64,90 €

Bratpfanne Mineral B Pro Ø 24 cm, 69,90 €

Bratpfanne Mineral B Pro Ø 28 cm, 79,90 €

Bratpfanne Mineral B Pro Ø 32 cm, 109,90 €

Sauteuse Mineral B Pro Ø 24 cm, 89,90 €

Sauteuse Mineral B Pro Ø 28 cm, 99,90 €

**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)

**Über BEEF!**

*BEEF! – das ist das erste Kochmagazin für Männer, einzigartig auf dem deutschen Zeitschriftenmarkt. Edel, informativ, klug und humorvoll. BEEF! widmet sich Männern, die sich leidenschaftlich gern mit High-End-Materialien und -Lebensmitteln umgeben, gern reisen, außergewöhnliche Erfahrungen suchen und natürlich Fleisch in allen Variationen lieben. BEEF! liefert seinen Lesern anspruchsvolle, exklusiv entwickelte Rezepte, Spezialwissen über Zubereitungstechniken und die besten Lebensmittel sowie fundierte Hintergrundgeschichten über Koch- und Essgewohnheiten aus aller Welt. 2015 gewann BEEF! in der Königskategorie der Lead Awards und wurde als „Magazin des Jahres“ ausgezeichnet. Das Magazin erscheint 6x im Jahr im Gruner + Jahr Verlag mit einer Auflage von 45.000 Exemplaren.*

**[www.beef.de](http://www.beef.de)**