

Energiesparend kochen mit de Buyer



Strom sparen ist wichtiger als je zuvor. Wie in den meisten alltäglichen Situationen, verstecken sich auch beim Kochen viele Energiefresser. Doch mit der richtigen Ausstattung lässt sich ein Teil des Energieverbrauchs einsparen. Das hochwertige Kupfer- und Edelstahlkochgeschirr der französischen Marke de Buyer eignet sich hierfür hervorragend, denn neben der langen Haltbarkeit der Produkte sorgen die verwendeten Materialien auch für eine hohe Energieeffizienz. Ein weiterer Pluspunkt: Das Kochgeschirr wird in der Manufaktur in den Vogesen produziert.

Inocuisse & Prima Matera

Das exzellente Kupfergeschirr Inocuisse und Prima Matera von de Buyer gehört zu den weltweit besten. Es besteht zu 90 Prozent aus reinem Kupfer und zu 10 Prozent aus Edelstahl. Der hohe Kupferanteil sorgt dafür, dass die Hitze gleichmäßig und schnell verteilt wird, da das Metall zu den besten Wärmeleitern überhaupt gehört – ideal zum Reduzieren, für Saucen und zum gleichmäßigen Erwärmen. Da der gesamte Topf die Speisen mit thermischer Energie versorgt, kann bereits





mit geringer Hitze gekocht und gegart werden. So wird Energie gespart, mehr Nährstoffe bleiben erhalten, die Anbrennengefahr wird geringer und die Essenszubereitung wird insgesamt effektiver. Mit der Prima Matera-Ausführung bietet das Unternehmen zudem induktionsfähiges, massives Kupferkochgeschirr an.

Affinity

Ob Schmoren, Braten oder Sautieren mit der Affinity Serie von de Buyer ist Energie sparen ein leichtes – und das bereits seit 20 Jahren. Das Besondere: Die Produkte werden aus fünfschichtigem Edelstahl gefertigt. Fast wie bei Kochgeschirr aus Kupfer gewährleistet diese Monoblock-Konstruktion eine hervorragende Kontrolle des Garprozesses, indem es sowohl beim Anstieg als auch beim Absenken der Temperatur prompt reagiert – was den Energieverbrauch wiederum minimiert.



Schlussendlich sorgen sowohl beim Kupfer-, als auch Edelstahlkochgeschirr die passenden Deckel für eine bessere Dampfverteilung – gut zu wissen: Mit abgedecktem Kochgeschirr lassen sich so bis zu 30 Prozent der Energie eines Kochvorganges einsparen!

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