

Mit de Buyer zuhause Crêpes wie in Frankreich zaubern



Goldbraun, hauchdünn und mit einem leicht knusprigen Rand – so sehen die perfekten Crêpes aus. Die süße Köstlichkeit gehört zu den beliebtesten Gerichten in Frankreich und hat sogar ihr eigenes Fest. Am 2. Februar, 40 Tage nach Weihnachten, wird „La Chandeleur“ gefeiert. An diesem besonderen Tag werden landesweit Crêpes zubereitet und von Groß und Klein gegessen – mit Puderzucker, Marmelade, Apfelmus, saisonalen Früchten oder Nuss-Nougat-Creme.



Um den typischen Look und Geschmack zu erlangen, werden die Crêpes traditionell auf einer flachen Eisenpfanne gebacken. Die französische Marke **de Buyer** ist Experte auf diesem Gebiet und darf auf fast 200 Jahre Erfolgsgeschichte zurückblicken. In den Vogesen konzipiert und produziert, entstehen hier die besten Eisenpfannen der Welt, aber auch andere Utensilien für die Zubereitung der perfekten Crêpes.

Der Teig aus Mehl, Eiern, Milch und einer Prise Salz bildet die Basis für die zarte Textur der französischen Pfannkuchen. Aber das Geheimnis des unverkennbaren Geschmacks ist die **Mineral B Crêpes-Pfanne**. Durch die optimale Wärmeleitung des Eisenstahls wird der Teig sanft und gleichmäßig ausgebacken. Die Maillard-Reaktion sorgt zusätzlich für eine Karamellisierung. Diese subtilen Röstnuancen verleihen den Eierkuchen ihr unverwechselbares, köstliches Aroma. Die nach dem ersten Einbrennen und beim zunehmenden Gebrauch der Pfanne entstehende Patina fungiert als natürliche Antihaftbeschichtung und die fertigen Crêpes lösen sich so kinderleicht von dem Pfannenboden.



Erhältlich ist die **Mineral B Crêpes-Pfanne** einzeln oder in der praktischen **#Crêpesparty-Box** zusammen mit einem flachen Holzwender sowie einem Silikonpinsel zum Einfetten.

Preise:

Mineral B Crêpes-Pfanne, ab Ø 24cm, ab 36,90 €
Mineral B Bois Crêpes-Pfanne, ab Ø 24cm, ab 59,90 €
#Crêpesparty-Box, 59,60 €



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.de