

Powergemüse: Unverzichtbare Küchenhelfer von de Buyer für einen gesunden Wintergenuss



Eine gesunde Routine beginnt auf dem Teller. Frische, abwechslungsreiche Speisen mit saisonalem Gemüse gehören dabei ganz oben auf die Liste. Darin enthaltene Vitamine und Nährstoffe tun dem Körper richtig gut, stärken die Abwehrkräfte und sorgen für ein allgemeines Wohlbefinden. Die französische Traditionsmarke de Buyer bietet hochwertige Küchenutensilien, die nicht nur die Zubereitung von buntem Gemüse wie knackigen Karotten, zarten Brokkoli, herzhaften Rosenkohl und saftig-süßen Rüben erleichtern, sondern auch das Beste aus jedem Biss herausholen.

Müheleose Gemüse-Kreationen mit der Mandoline

Die Mandoline ist ein wahres Meisterwerkzeug in der Küche. Neben einer verstellbaren Klinge, um die Dicke der Scheiben zu verändern, verfügen die hochwertigen Küchenhobel von de Buyer je nach Modell über diverse Klingenaufsätze. Glatte, geriffelte oder Waffelscheiben, Juliennestreifen, Würfel- und Rautenstücke, aber auch andere Formen aus Gemüse sind im Nu fertig. Dabei lassen sich die **Mandolinen** leicht bedienen und sind, durch die rutschfesten Füße, stabil und sicher in der Handhabung. Gefertigt in Frankreich aus rostfreiem Edelstahl und Kunststoff sind sie pflegeleicht, spülmaschinenfest und bieten Vielseitigkeit und Präzision für jede kulinarische Kreation.



Auf die richtige Pfanne kommt es an

Unterschiedliche Pfannen sorgen für Vielfalt in der Zubereitung, denn jede besitzt ihre eigenen Vorzüge und Charakteristika.



Die beschichtete **Choc B Bois** Pfanne mit ihrer Antihaft-Oberfläche erlaubt eine einfache Zubereitung ohne viel Öl von empfindlichem Gemüse wie Tomaten, Pilzen, Spinat und Spargel – ideal für eine fettarme, gesunde Küche.

Die **Affinity** Edelstahlpfannen sind Meister des Anbratens dank der gleichmäßigen Hitzeverteilung. Knackiges Gemüse wie Paprika und Brokkoli behält in ihnen seine Frische und Struktur.



Eine schöne Kupfer-Sauteuse aus der **Prima Matera** Serie überzeugt durch ihre unverkennbare Rustikalität. Die hervorragende Wärmespeicherung ermöglicht langsame Garmethoden, ideal für geschmortes Gemüse wie Kartoffeln, Wurzeln, Auberginen oder Zucchini.

Die Zubereitung von Gemüse in einer klassischen **Mineral B** Eisenpfanne sorgt für herrliche Aromenvielfalt. Eisen eignet sich besonders gut für krosses Anbraten, bei dem dank Maillard-Reaktion geschmacksintensive Röstaromen freigesetzt werden – so werden Bratkartoffeln besonders knusprig.



Ob aus Eisen oder Edelstahl, beschichtet oder aus Kupfer – jede Pfanne bringt ihre eigene Magie in die Gemüsezubereitung.



Gemüsetarte: Ein Fest für Augen und Gaumen mit der perforierten Backform

Die Zubereitung einer farbenfrohen, kreativen Gemüsetarte gelingt perfekt mit der **perforierten Backform aus Edelstahl** von de Buyer. Die Perforation ermöglicht eine gleichmäßige Hitzeverteilung während des Backvorgangs. Das Resultat ist eine goldbraune, knusprige Kruste, die perfekt den Kontrast zu den saftigen, bunten Gemüsebelägen bildet. Die kleinen Löcher in der Form sorgen zudem dafür, dass überschüssige Feuchtigkeit entweichen kann, wodurch die Tarte nicht durchweicht, sondern immer schön kross bleibt. Der abnehmbare Boden in Kombination mit der passenden Antihaft-Backtrennfolie sorgt zusätzlich für einfaches Ausformen.



Preise:

- Mandolinenhobel KOBRA V19°3 AXIS, 74,90 €
- Mini-Gemüseschneider KOMI, 49,90 €
- Mandoline VIPER, 169,90 €
- Mandoline SWING PLUS, 114,90 €
- Antihaft-Bratpfanne CHOC B BOIS, Ø 28 cm, 95,60 €
- Edelstahl-Pfanne AFFINITY, Ø 28 cm, 152,90 €
- Kupfer-Sauteuse PRIMA MATERA, Ø 24 cm, 485,00 €
- Eisen-Bratpfanne MINERAL B, Ø 28 cm, 68,90 €
- Eisen-Bratpfanne MINERAL B Pro, Ø 28 cm, 79,90 €
- Perforierte Backform aus Edelstahl, Ø 28 cm, 64,90 €

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 Beständigkeit. 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