



Manufaktura



de Buyer

DEPUIS 1830

Każdy przepis ma
swoj sekret

O powłoce nieprzywierającej

Przepisy i porady

Choc

Od 200 lat autentyczność, pasja i zaangażowanie są wartościami leżącymi u podstaw działalności, wiedzy i doświadczenia firmy de Buyer.

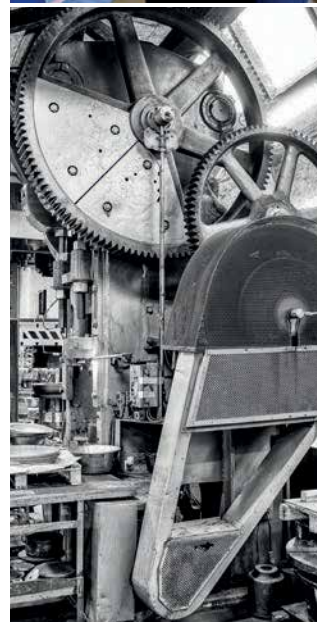
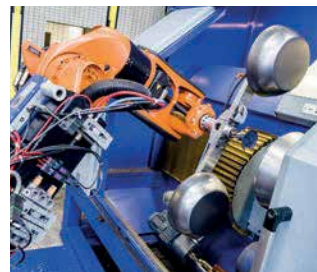
Projektujemy i produkujemy naczynia, nieustannie się rozwijając, aby precyzyjnie zaspokoić potrzeby zarówno profesjonalistów z branży gastronomicznej, jak i kucharzy amatorów gotujących w domu.

Jak wszyscy miłośnicy dobrego jedzenia, jesteśmy pasjonatami smacznej i pożywnej kuchni. W przeciwieństwie do dzisiejszej kultury spożywania przygotowywanych błyskawicznie gotowych dań, chcemy pomóc każdemu człowiekowi w osiągnięciu spełnienia poprzez przejęcie kontroli nad swoją dietą. Wspieramy koncepcję gotowania, która wymaga czasu i wysiłku.

Wyróżnieni przez państwo francuskie znakiem "Living Heritage Company", podtrzymujemy naszego rzemieślniczego ducha i naszą pasję do precyzyjnej, wysokiej jakości pracy wykonywanej z należytą starannością. Prowadzimy kampanię na rzecz odpowiedzialnej i świadomej konsumpcji: nasze produkty są tworzone z myślą o trwałości! Promujemy przyjazne dla środowiska procesy produkcyjne, które chronią piękny region Wogezów. Jesteśmy pierwszą firmą z sektora kulinarnego we Francji, która otrzymała od AFNOR znak "potwierdzony poziom zaangażowania CRS (Społeczna Odpowiedzialność Biznesu)", w szczególności za dbałość o dobre samopoczucie naszych pracowników.

Nasze produkty, działania i indywidualna ekspertyza, poświęcone podtrzymywaniu naszych wartości i dążeniu do mistrzostwa w naszym fachu, pomagają tchnąć dodatkowe życie i duszę w proces gotowania. W końcu:

'Každy przepis kryje w sobie tajemnicę!'



FRANCE SAVOIR-FAIRE
D'EXCELLENCE

'Każdy przepis kryje w sobie tajemnicę'

Powłoka non-stick marki de Buyer

De Buyer zawsze produkował naczynia kuchenne wykonane z różnych materiałów, w tym miedzi, stali nierdzewnej, z powłoką non-stick i stali, dzięki czemu można je idealnie dopasować do realizowanego przepisu.

Może masz inne zdanie, ale Patelnia z powłoką non-stick to prawdziwy specjalista...

idealna do delikatnego gotowania ryb, warzyw, roślin strączkowych i ziaren bez ryzyka zbrązowienia. doskonale nadaje się również do duszenia, odgrzewania gotowych dań i gotowania sosów, a wszystko to bez zmiany smaku, koloru czy aromatu.

Nie jest to jednak patelnia uniwersalna: do smażenia, przyrumieniania lub grillowania należy wybrać patelnię stalową.



Trochę więcej na temat powłoki

De Buyer wybrał najlepszą powłokę dla swoich patelni Choc nonstick:

Jest ona:

- **najbardziej odporna na zużycie,**
- **ma najdłuższą żywotność,**
- **najbardziej skuteczna.**

Powłoka ta jest nakładana we Włoszech, gdzie pracują najlepsi specjaliści.

Nie zawiera PFOA i PFOS oraz spełnia wszystkie wymogi higieny i bezpieczeństwa przewidziane dla jej zastosowań: delikatne i zdrowe gotowanie ulubionych potraw bez zmiany smaków, kolorów i aromatów.

PFOS
PFOA
FREE

GWARANCJA, że nie zawiera PFOA i PFOS

PFOA (kwas perfluorooktanowy) i PFOS (kwas perfluorooktanosulfonowy) są nienaturalnymi związkami stosowanymi w procesie produkcji niektórych produktów przemysłowych. Są one bardzo powoli eliminowane przez organizm i nie ulegają naturalnemu rozkładowi. Dlatego są potencjalnie szkodliwe i w żadnym wypadku nie są wykorzystywane do produkcji naszych powłok nieprzywierających do naszych naczyń.

POWŁOKA NIEPRZYWIERAJĄCA

Dowiedz się, co jest faktem,
a co mitem.

Mit: "Powłoki nieprzywierające PTFE są niebezpieczne dla człowieka i środowiska".

Fakt: Firma de Buyer gwarantuje, że powłoki nieprzywierające przez nią stosowane są bezpieczne do użytku w standardowych warunkach (patrz nasze złote zasady na stronach 8-9). Są one wolne od PFOA i PFOS. Proces produkcji jest przyjazny dla środowiska: podczas nakładania powłoki nie są uwalniane do atmosfery żadne szkodliwe cząsteczki. Co więcej, naczynia z powłoką nieprzywierającą są idealnym zdrowym wyborem, dla tych, którzy dbają o zdrowie ponieważ jedzenie na nich gotowane jest delikatne i zachowuje witaminy bez potrzeby używania dużej ilości tłuszczu.

Mit: "Patelnie z powłoką nieprzywierającą nie są w stanie wytrzymać wysokich temperatur".

Fakt: Naczynia z powłoką nieprzywierającą mogą sprostać temperaturom do 250°C (482°F). Jest to temperatura znacznie wyższa niż ta wymagana do odgrzewania, smażenia, duszenia lub gotowania w piekarniku. Jednakże nie zaleca się przegrzewania naczyń z powłoką nieprzywierającą, gdy są puste, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni i skrócić żywotność naczynia.

Patelnia z powłoką nieprzywierającą jest idealna do powolnego gotowania delikatnych produktów. Do smażenia, przyrumieniania lub grillowania należy wybrać patelnię stalową.





Mit: "Powłoki nieprzywierające zużywają się bardzo szybko".

Fakt: Powłoka nieprzywierająca dla naszej serii CHOC jest najbardziej odporna na zarysowania, najbardziej długowieczna i najbardziej skuteczna na rynku. Naniesiona powłoka jest bardzo gruba i wzmocniona. Nie można dać dożywotniej gwarancji na powłokę nieprzywierającą, ale jej żywotność w dużej mierze uzależniona jest od jakości powłoki oraz sposobu użytkowania i pielęgnacji naczyń. Stosując się do naszych zaleceń (str. 8-9), patelnia de Buyer będzie służyć przez bardzo długi czas.

Mit: "Powłoki ceramiczne i "zielone" patelnie są bezpieczniejsze i bardziej skuteczne niż powłoki nieprzywierające.

Fakt: Powłoki ceramiczne nie są długotrwałe: są kruche, pękają, a jedzenie może szybko przywierać do ich powierzchni. Oznacza to, że muszą być częściej wymieniane, co powoduje, że kupujemy więcej i bardziej zanieczyszczamy środowisko. Co więcej, powłoki ceramiczne nie mają tych samych zalet, jeśli chodzi o gotowanie: na patelniach ceramicznych trudno jest przyrządzać delikatne produkty, a do procesu gotowania potrzeba więcej tłuszczu.

Mit: "Istnieją patelnie z powłoką nieprzywierającą wykonane z kamienia naturalnego, które są przyjazne dla środowiska".

Fakt: Żadna patelnia na świecie nie jest wykonana z kamienia lub granitu; są to patelnie nieprzywierające z powłoką PTFE z "efektem kamienia". Ni mniej, ni więcej.

Mit: "Nieprzywierające naczynia kuchenne nie są dla profesjonalistów".

Fakt: Patelnie z powłoką nieprzywierającą CHOC firmy de Buyer są niezbędne dla profesjonalistów z branży gastronomicznej i nadają się do intensywnego użytkowania na wszystkich płytach kuchennych.

Skuteczna powłoka stworzona po to by trwać

De Buyer stosuje najlepsze dostępne na rynku powłoki dla swoich serii naczyń z powłoką nieprzywierającą, ale nie można na nią udzielić dożywotniej gwarancji i nie będzie ona służyć w nieskończoność.

Kilka kroków pomoże Ci chronić powłokę i pozwoli Ci gotować pyszne i zdrowe potrawy, a wszystko to przy zachowaniu skuteczności powłoki nieprzywierającej Twojej patelni.

1. Przed pierwszym użyciem należy umyć naczynie. Za pomocą ręcznika papierowego należy nanieść cienką warstwę oleju na wewnętrzną stronę patelni i podgrzewać na średnim ogniu przez dwie lub trzy minuty. Po ostygnięciu, umyć patelnię w gorącej wodzie łagodnym detergentem i przetrzeć miękką gąbką, dokładnie wypłukać i wytrzeć do sucha. Teraz patelnia jest gotowa do doskonałego gotowania
2. Używać patelni na małym lub średnim ogniu, aby chronić powłokę non-stick. Podczas gotowania w piekarniku nie używać grilla i nigdy nie przekraczać temperatury 250° C (482°F).
3. Nie przegrzewać pustych patelni.
4. Nie używać metalowych lub ostro zakończonych przyborów kuchennych.



5. Unikać szoku termicznego: pozwól patelni ostygnąć przed umyciem wodą.

6. Myć patelnię ręcznie przy użyciu łagodnego detergentu i miękkiej gąbki.

7. Aby zapewnić optymalną wydajność podczas gotowania indukcyjnego: dostosuj wielkość strefy indukcji do średnicy patelni, zwiększać temperaturę stopniowo i unikać używania boosteru.

CHOC INTENSE



CHOC B BOIS



PFOS
PFOA
FREE

Długotrwała eksploatacja

Silidny korpus, dzięki procesowi produkcji metodą kucia.
Rzetelnie nitowany uchwyt, który na pewno się nie poluzuje.

Industrialny design **Choc Intense** łączy w sobie głęboki odcień czerni z lśniącym uchwytem ze stali nierdzewnej. Nadaje się do wszystkich płyt grzewczych i tradycyjnych piekarników, do temperatury 250°C (482°F).

De Buyer pokazuje swoje przywiązanie do lokalnego regionu oraz dbałość o zrównoważony rozwój, prezentując patelnię **Choc B Bois**, której stalowa rączka pokryta jest drewnem bukowym impregnowanym woskiem pszczelim. Drewno pochodzi z lasów w Wogezach, zarządzanych zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju.



CHOC EXTRÊME

linie



Extra-długotrwała eksploatacja

Naczynia CHOC EXTRÊME nie odkształcają się i są niewiarygodnie wytrzymałe: wykonane z grubego aluminium odlewane ciśnieniowo. Sposób mocowania uchwytów z odlewanej stali nierdzewnej gwarantuje, że uchwyty nigdy się nie poluzują. Patelnie do smażenia, patelnie sauté (z uchwytami i bez), garnki i woki Choc Extreme są idealne do zdrowego gotowania. Łatwe i praktyczne w użyciu na wszystkich płytach grzewczych i w tradycyjnych piekarnikach.

--- WYBÓR ---

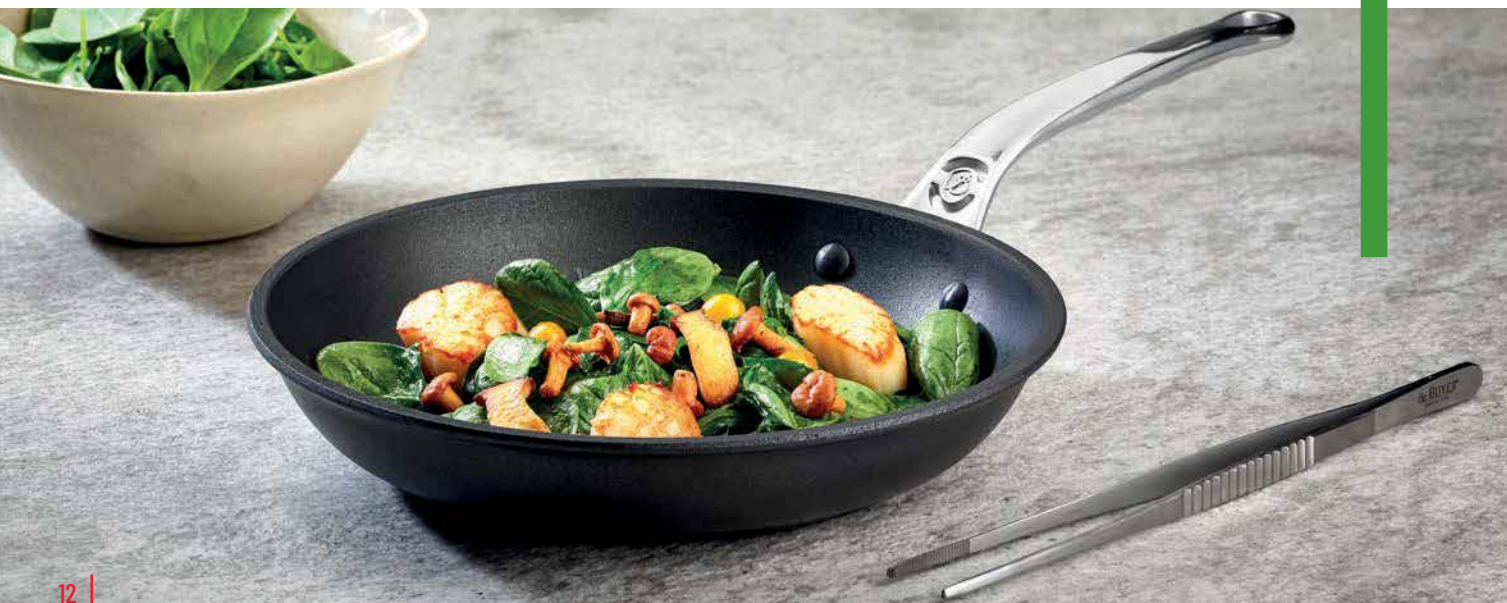
	CHOC INTENSE	CHOC BOIS	CHOC EXTRÊME
Materiał	Kute aluminium	Kute aluminium	Al odlewane ciśnieniowo
Grubość dna	4 mm	4 mm	7 mm
Materiał uchwytu	stal nierdzewna	stal i drewno	odlew stali nierdzewnej
Mocowanie uchwytu	nitowany	nitowany	nitowany
Gotowanie indukcyjne	tak	tak	tak
Czy można używać w tradycyjnym piekarniku	Tak, do temperatury 250°C	do 10 min. w temp. max do 200°C	Tak, do temperatury 250°C
W skład kolekcji wchodzi	patelnie okrągłe patelnie sauté patelnie do naleśników	patelnie okrągłe patelnie sauté patelnie do naleśników	Patelnie okrągłe, rondle patelnie sauté garnki do gotowania na wolnym ogniu

dla 4 osób

- 12 przegrzebków
- 500g szpinaku baby
- 100g kurek
- 25g masła
- ½ ząbka czosnku
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 2 łyżki oleju z orzechów włoskich
- kilka orzechów włoskich
- oliwa z oliwek, sól i świeżo zmielony czarny pieprz

Na patelni rozgrzej łyżkę oliwy z oliwek i delikatnie podsmaż przegrzebki. Odłóż na bok. Na tej samej patelni, nie myjąc jej, podgrzej ponownie odrobinę oliwy z oliwek i delikatnie podsmaż kurki. Odłóż na bok. Wciąż używając tej samej patelni, dodaj masło i ½ ząbka czosnku. Dodaj szpinak baby gotuj przez 1 minutę. Ułóż przegrzebki, kurki i kilka orzechów włoskich na szpinaku. Podawaj z sosem winegret zrobionym z octu balsamicznego, oleju z orzechów włoskich, soli i świeżo zmielonego czarnego pieprzu.

Przegrzebki, szpinak, kurki i kilka orzechów włoskich





dla 4 osób

- 360g fileta z kurczaka
- 1 puszka (400ml) mleka kokosowego
- 50g cebuli, drobno posiekanej
- 1 ząbek czosnku, posiekany
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 100g ugotowanej fasoli, bobu lub groszku
- 1 łyżka zielonej pasty curry (można zastąpić zielonym lub żółtym curry w proszku)
- Ugotowany biały ryż, płatki kokosowe, rodzynki korynckie i kostki świeżego ananasa.

Kurczak curry z ryżem Madras

Na patelni rozgrzej łyżkę oliwy z oliwek i delikatnie, bez rumienienia, podsmażaj cebulę i czosnek. Dodaj kurczaka pokrojonego w kostkę i również delikatnie, bez rumienienia, podsmażaj. Dodaj mleko kokosowe i pastę curry. Doprowadź do wrzenia, przykryj, zmniejsz temperaturę i wolno gotuj przez około 10 minut. Przypraw do smaku, dodaj fasolę i podawaj z ryżem w stylu Madras – z płatkami kokosowymi, rodzynkami korynckimi i ananasem.

dla 4 osób

- 200g ugotowanego chińskiego makaronu
- 75g świeżego śnieżnego groszku
- 50g drobny zielony groszek
- 1 czerwona papryka
- ½ ząbka czosnku
- 10g świeżego imbiru
- 4 pomidorki cherry, pokrojone w ćwiartki
- Olej sezamowy, sos sojowy, prażone ziarna sezamu, świeże liście bazylii.

Na oleju sezamowym delikatnie podsmażaj ½ ząbka czosnku, groszek śnieżny (pokrojony w cienkie plasterki), paprykę pokrojoną w kostkę, posiekany imbir i groszek, nie doprowadzając do zrumienienia. Deglasuj sosem sojowym, zmniejszyć ogień i duś pod przykryciem przez 2 min. Dodaj gorący, ugotowany al dente makaron. Dobrze wymieszaj. Na koniec dodaj pokrojonego w ćwiartki pomidora, listki bazylii, kilka ziaren sezamu i skrop odrobiną oleju sezamowego.

Chiński makaron smażony na patelni





Dla 4 osób

- 8 naleśników
- 100ml świeżego soku pomarańczowego
- 50g miodu
- 1 pomarańcza
- 20ml Grand Marnier®

Crêpes Suzette

Obierz tylko pomarańczową część ze skórki z pomarańczy i pokrój ją w cienkie paski julienne. Umieść je w rondlu, zalej 2 cm zimnej wody i doprowadź do wrzenia. Odcedź. Powtórz ten krok i odłóż na bok. Obierz pomarańczę, usuń pestki i pokrój w drobną kostkę. Odłóż na bok. Nalej sok pomarańczowy do patelni i zredukuj go o połowę. Dodaj skórkę z pomarańczy i miód. Doprowadzić do wrzenia. Złóż swoje naleśniki na ćwiartki i obtocz je w sosie. Flambiruj naleśniki Grand Marnier® i dodaj kostki pomarańczy.

Wskazówki i triki dla oszałamiająco apetycznego i pysznego warzywnego stir-fry!

PRZYGOTOWANIE

Pokrój warzywa na równej wielkości kawałki, aby uzyskać piękną prezentację i harmonijny smak.

GOTOWANIE

- Blanszuj warzywa korzenne i zielone osobno przez 2 do 3 minutu w osolonym wrzątku, a następnie zahartuj w mrożonej wodzie, aby zachować ich kolor i witaminy.
- Podsmaż warzywa na średnim ogniu na łyżce oliwy z oliwek.
- Najlepiej posolić je na początku podsmażania aby usunąć nadmiar wilgoci i zapobiec brązowieniu.
- Dostosuj czas gotowania do rodzaju warzyw: zacznij od warzyw korzennych, które muszą być gotowane dłużej (marchew, rzepa, seler, pasternak, itp.), Następnie dodaj warzywa, które będą gotować się szybciej (cukinia, szpinak, kapusta, rzodkiewki, fasola, groch, szparagi itp.)

Aby zachować składniki odżywcze i kolor warzyw, należy unikać gotowania ich w wodzie lub wywarze zbyt długo: im dłużej warzywa są gotowane w płynie, tym bardziej tracą swoją teksturę i witaminy.

PRZYPRAWY

Quatre-épices, kminek i tandoori masala są idealne do marchwi, rzepy i selera. Imbir doskonale komponuje się z porem, kiełkami soi, groszkiem śnieżnym i zieloną fasolką. Jeśli chodzi o cukinię, można ją doprawić egzotycznymi przyprawami, takimi jak Ras el Hanout, curry czy kurkuma. Mieszanka świeżych ziół również doskonale uzupełnia warzywa: drobno posiekaj pietruszkę, bazylię, trybulę i kolendrę, a następnie dodaj je pod koniec gotowania z odrobiną cytryny lub olejku cytrusowego. Można również wybrać bardziej azjatyckie smaki ze świeżym imbirem, trawą cytrynową lub sosem sojowym.



Różne pory roku wymagają różnych stir-fry!

Oto kilka pomysłów na pyszne aromatyczne i słodkie kombinacje...

WIOSNA:

1/ Umieść groszek, szparagi, fasolkę i smardze na patelni i dopraw je odrobiną werbeny.

2/ Podsmaż szybko na maśle, deglasuj kilka wiśni octem balsamicznym i dodaj kilka pistacji. Podawaj w temperaturze pokojowej, jeśli chcesz, z lodami pistacjowymi.

LATO:

1/ Podsmażaj krótko kilka cukinii, kolorowych papryczek, pomidorków cherry i wiosennego, zielonego czosnku z oliwą z oliwek. Dodaj czarne oliwki i świeżą bazylię .

2/ Podsmaż kilka moreli i brzoskwiń na oliwie z oliwek z odrobiną rozmarynu i miodu akacjowego. Podawaj samodzielnie, z lodami waniliowymi lub cytrynowymi.

JESIEŃ:

1/ Usmaż mieszankę grzybów (najlepiej prawdziwki) z odrobiną szalotki i dodaj kilka orzechów dla wzbogacenia smaku!

2/ Podsmaż kilka jabłek, gruszek, rodzynek i fig na oliwie z oliwek. Deglasuj wysokiej jakości octem balsamicznym i na koniec dodaj kilka orzechów lub kasztanów.

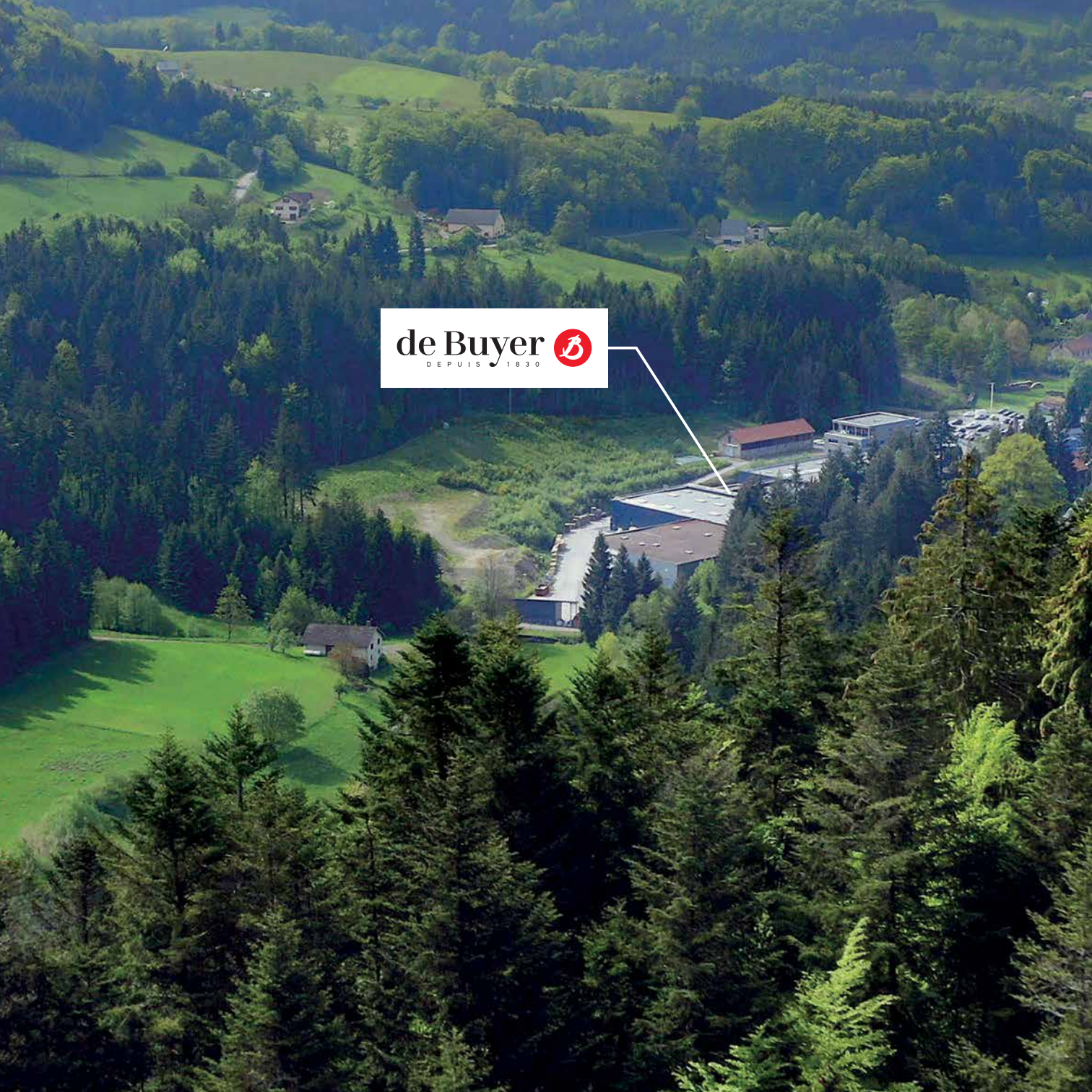
ZIMA:

1/ Smaż kawałki dyni kuri, (hokkaido), marchewki i słodkiego ziemniaka na oliwie z oliwek z dodatkiem czosnku, cebuli i rodzynek. Dopraw kuminem i Ras el Hanout. Na koniec dodaj kilka płatków migdałów.

2/ Podsmaż ćwiartki ananasa na odrobinie masła z anyżem gwiazdzistym i wanilią. Dodaj syrop klonowy i flambiruj rumem! Podawaj w temperaturze pokojowej.



de Buyer
DEPUIS 1830





DE BUYER & NORMA CSR



Firma de Buyer stała się w kwietniu 2018 roku jedynym przedsiębiorstwem w branży kulinarnej posiadającym certyfikat "potwierdzający poziom zaangażowania CRS" nadany przez organizację AFNOR.

Ewaluacja obejmuje wszystkie tematy, które są bliskie jej sercu, takie jak zasoby ludzkie, środowisko, odpowiedzialne zakupy, zrównoważone produkty, jak również zaangażowanie terytorialne. Jest to część procesu ciągłego doskonalenia.

ZMNIEJSZANIE WPŁYWU NA ŚRODOWISKO

- Oszczędzanie wody • Cel: zero-plastiku •
- Zarządzanie odpadami • Zrównoważone zakupy •
- Kontrolowane koszty energii • Różnorodność biologiczna •
- Trwałe produkty i zdrowa, zbilansowana dieta •
- Świadomość pracowników •



* Każdy przepis ma swój sekret

Poznaj bliżej
patelnie **Choc**

