

Carbonstahl-Kochgeschirr  
MINERAL B  
GASTRONOMIE UND ENDGEBRAUCHER



# MINERAL B



Saisir  
Searing  
Anbraten

Griller  
Grilling  
Grillen

Dorer  
Browning  
Bräunen



de Buyer   
DEPUIS 1830



**Carbonstahl-Kochgeschirr**

**MINERAL B**

GASTRONOMIE UND ENDGEBRAUCHER



## Das Stahlkochgeschirr ist ein Erbe der französischen Gastronomie, charakteristisch für die Kochkunst unserer Großmütter.

Zeitlos, zum Anbraten, Grillen und Bräunen, hütet dieses Kochgeschirr die Geheimnisse der Maillard-Reaktion : Karamelisierung der natürlichen Säfte der Lebensmittel an der Oberfläche und dabei innen zart. Natürlich und ohne Beschichtung, unverwüstlich, es veredelt sich mit der Zeit und wird von einer Generation zur nächsten übertragen. Aus mit Bienenwachs geschütztem Walzstahl: MINERAL B ist natürlich und robust. Aufgrund des sich nach oben öffnenden Rands und der Wölbung der Wände können die zubereiteten Speisen ganz einfach hinausgleiten. Der gebogene Stiel ist handlich und nach oben, weg von der Hitzequelle, gebogen.

---

### B wie Biene ...

Früher wurde für die Verwendung mit Lebensmitteln geeigneter Bienenwachs als Schutz für Kochgeschirr aus Weißblech und verzinnem Kupfer verwendet. Seit 2011 schützt es auch das Kochgeschirr der Serie MINERAL B gegen Oxidation. Die Serie wurde zum Symbol bei der Zertifizierung als «CSR-Engagiert», die uns den respektvollen Umgang mit den Menschen, der Umwelt und den natürlichen Ressourcen bescheinigt. Im Jahr 2018 haben wir eigene Bienestöcke auf dem Gelände unserer Manufaktur eingerichtet.

\*en anglais « abeille »



**Mit Bienewachs geschützter Körper aus Stahl**

**VORTEILE**

- Formstabil auch bei Induktion, mit einer Dicke von 2,5-3 mm.
- Perfekte Hitzeverteilung.
- Finish aus französischem Bienewachs: ein vollständig natürlicher Schutz zur Vermeidung der Oxidation und zur Erleichterung des Einbrennens.
- Stahl französischen Ursprungs.



**Vernieteter Stiel aus Bandstahl, gebogen à la française**

**VORTEILE**

- Nicht demontierbar.
- Ausgeglichenes Festhalten : durch die Krümmung bleibt die Hand weg von der Hitzequelle, und das Gewicht bei der Handhabung besser verteilt.

**NATÜRLICHER STAHL MIT LEBENSLANGER GARANTIE**

- Ohne Beschichtung.
- Natürliche Antihafteigenschaften : je länger die Pfanne benutzt wird, umso mehr brennt sie sich ein und umso weniger haftet sie.
- Kochvorgänge mit hoher Temperatur : zum Anbraten, Grillen und Bräunen (Fleisch, Eier, Kartoffeln, gegrilltes Gemüse, Crêpes).
- Ein Kochergebnis mit unvergleichlichem Geschmack.
- Lebenslange Garantie: das Kochgeschirr wird mit zunehmender Zeit immer besser und kann von einer Generation zur nächsten vererbt werden.
- Handwäsche.



**Vernietete Edelstahlgriffe**

**VORTEILE**

- Einfache, griffige Handhabung.
- Die Artikel mit Griffen sind ohne Zeit- und Temperaturbeschränkung backofengeeignet.



**Glasdeckel mit Edelstahlknopf**

**VORTEILE**

- Sorgt für bessere Sicht beim Kochen.
- Leicht in die Hand zu nehmen und auf der Arbeitsfläche umzudrehen, das Austreten von Wasser wird vermieden.
- Kompatibel mit allen anderen Produkten der Kollektion.

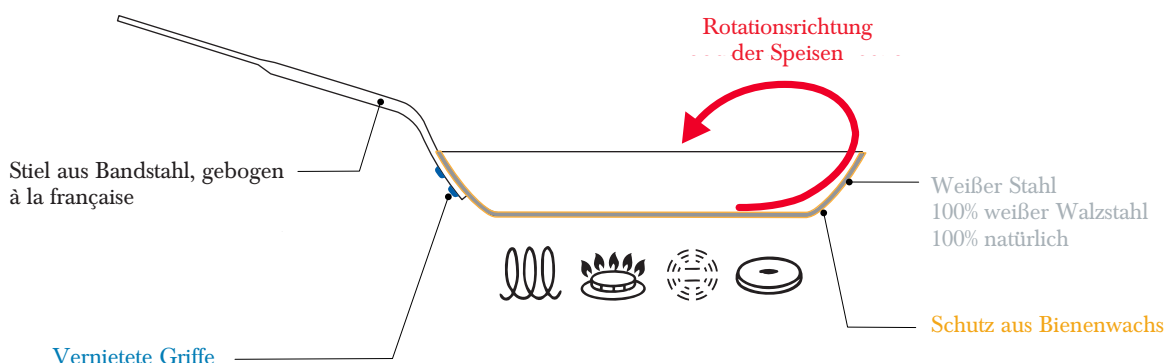
**Universal-Edelstahldeckel für Pfannen**

**VORTEILE**

- Einfach aufzunehmen und auf dem Knopf abzulegen - vermeidet Wasserflecken auf der Arbeitsfläche.
- Spritzschutz, robust, stabil und langlebig.
- Verstärktes Profil für mehr Stabilität.
- Hochglanzpolierte Oberfläche.

**WEIßER STAHL**

- 2 - 3 mm dick.



## MINERAL B

GASTRONOMIE UND ENDGEBRAUCHER

## EMPFEHLUNGEN FÜR DIE HÄNDLER

### 1 Lagerung

- Beim Wareneingang in Ihrem Geschäft oder Lager : in der Originalverpackung aufbewahren. Für trockene Lagerung sorgen und Temperaturschwankungen vermeiden.

## EMPFEHLUNGEN FÜR DIE BENUTZER

### 2 Arten von Kochvorgängen

- |  |  |  |
|--|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> ANBRATEN   | <input type="checkbox"/> DAMPFGAREN                    | <input checked="" type="checkbox"/> BRATEN             |
| <input checked="" type="checkbox"/> BRÄUNEN    | <input type="checkbox"/> IN KOCHENDEM SALZWASSER GAREN | <input type="checkbox"/> SCHMOREN                      |
| <input checked="" type="checkbox"/> GRILLEN    | <input type="checkbox"/> POCHIEREN                     | <input type="checkbox"/> EINKOCHEN                     |
| <input checked="" type="checkbox"/> FRITTIEREN | <input type="checkbox"/> IN BRÜHE KOCHEN               | <input checked="" type="checkbox"/> KÖCHELN            |
| <input checked="" type="checkbox"/> SAUTIEREN  | <input checked="" type="checkbox"/> BLANCHIEREN        | <input checked="" type="checkbox"/> FLAMBIEREN         |
| <input checked="" type="checkbox"/> POELIEREN  |  | <input checked="" type="checkbox"/> HELLBRAUN ANBRATEN |

### 3 Speisen

- Dicke und mittelfeine Fleischstücke, Eier, Kartoffeln, Fisch, Gemüse.
- Das Garen von säurehaltigen Zutaten (Tomaten, Weißwein, Zitrone usw.) kann zum Auftreten von oberflächlichen weißen Flecken führen.



### 4 Pflege

- Vor der ersten Benutzung Ihr Kochgeschirr mit warmem Seifenwasser waschen.
- Nach jeder Benutzung :
  - Mit Wasser ablöschen, falls Rückstände haftengeblieben sind, oder ein paar Minuten einweichen und dann abkratzen.
  - Keine Reiniger verwenden und nicht im Geschirrspüler reinigen.
  - Reinigung mit warmem Wasser und Spülmittel, mit einem nicht scheuernden Schwamm.
  - Mit einem Lappen oder mit saugfähigem Papier abtrocknen. Wenn das Papier bräunlich wird, ist das normal: dies ist auf den Einbrennprozess zurückzuführen, es bedeutet nicht, dass nochmaliges Reinigen erforderlich ist.
  - Die Pfanne leicht einölen : 1 oder 2 Tropfen Öl auf saugfähiges Papier geben und die Pfanne innen und außen einreiben (z.B. mit Olivenöl). Damit kann man eine Schutzschicht gegen die Oxidation aufbauen.

### 5 Tipps für die Verwendung

- Zur Vermeidung von Flecken auf Ihrem Kochfeld darauf achten, innen und außen den gesamten Bienenwachs zu entfernen. Reichlich abspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Für alle Kochfelder geeignet.
- Alle Artikel mit Edelstahlgriffen sind für den Backofen geeignet.
- Vorkehrungen bei der Verwendung im Backofen :
  - nicht die Grillfunktion verwenden.
  - 200°C (Stufe 7) maximal 10 Minuten lang nicht überschreiten (Kurzbacken).
- Die Größe des Kochfelds an den Boden des Kochgeschirrs anpassen.
- Keine Speisen im Kochgeschirr belassen.
- Nicht an einem feuchten Ort aufbewahren.
- Besondere Empfehlungen für Induktion zur Bewahrung der Langlebigkeit des Kochgeschirrs :
  - Die Temperatur nur allmählich erhöhen.
  - Die Verwendung des Boosters vermeiden.
  - Nicht im leeren Zustand überhitzen.
- Nach längerem Verbleiben im Backofen vorsichtig handhaben (Verbrennungsgefahr)
- Im Laufe der Verwendung brennt sich das Stahlkochgeschirr allmählich ein : seine Farbe wird bläulich oder schwärzlich, das ist eine natürliche Reaktion.



Neue Pfanne vor dem Einbrennen



Pfanne nach dem Einbrennen

QR-CODE LINK



Video-Vorführung

## VERPACKUNG

- Manschette aus festem Karton (Anleitung innen).
- Mehrsprachiges Benutzerheft aus festem Papier.
- Umverpackung: Beutel aus recyceltem und recyclingfähigem, sehr strapazierfähigem Papier.



## MINERAL B

GASTRONOMIE UND ENDGEBRAUCHER



**MICHEL ROTH** MOF CUISINE, BOCUSE D'OR  
BEST MASTER CHEF OF FRANCE, BOCUSE D'OR  
BESTER KÜCHENCHEF FRANKREICHS, BOCUSE D'OR

### Michel Roth verrät Ihnen seine Tipps und Ratschläge, damit Ihnen die gewünschte Garstufe für das Fleisch gelingt

Die Vorbereitung:

Das Fleisch 15-30 Minuten vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur belassen. Dadurch kann sich das Fleisch entspannen, das Abkühlen der Pfanne wird vermieden, und beim Anbraten steht Feuchtigkeit zur Verfügung. Zu kaltes Fleisch kann den Garzustand verfälschen.

## Michel ROTH vertraut Ihnen seine Tipps & Tricks für gelungene Fleischgerichte an

### VORBEREITUNG

Nehmen Sie Ihr Fleisch 15 bis 30 Minuten vor dem Kochen aus dem Kühlschrank und lassen Sie es bei Raumtemperatur stehen. Das entspannt das Fleisch, verhindert das Abkühlen der Pfanne und sorgt für die richtige Feuchtigkeit im richtigen Moment. Zu kaltes Fleisch kann den Garprozess verfälschen. Für ein Steak Bleu lassen Sie Ihr Fleischstück 10 Minuten lang in der Nähe einer Wärmequelle liegen, bevor Sie es braten, es wird so auch im Inneren warm.

### ZUBEREITUNG

Überprüfen Sie vor der Zubereitung, ob die Pfanne heiß genug ist: wenn man zum Kochen Öl benutzt wird es flüssig, wenn man Butter benutzt schäumt es. Wir empfehlen allerdings die Zubereitung mit Öl, denn die Butter kann braun und ungenießbar werden. Sobald das Öl heiß ist, das Steak von beiden Seiten heiß anbraten (es reichen 2/3 der möglichen Heizstufe, da das Bratfett sonst verbrennen kann), so dass das Steak auf beiden Seiten schnell Farbe annimmt. Dann die Hitze verringern, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist. Am Ende des Kochvorgangs geben Sie eine Nuss und Butter hinzu. Um Ihrem Fleisch noch mehr Aroma zu verleihen, können Sie auch einen Zweig Rosmarin oder Knoblauch hinzufügen.

### BLEU, ENGLISCH, MEDIUM... BEHERRSCHEN SIE DEN KOCHVORGANG:

Die Methode, die angehenden Köchen beigebracht wird, um die Garstufe von Fleisch ohne Hilfsmittel zu kontrollieren, besteht darin, die Hand zu benutzen. Man legt den Daumen und einen der anderen Finger aneinander; mit der anderen Hand stellt man den Unterschied im Druck auf den Daumenballen fest.

Daumen und Zeigefinger aufeinanderlegen, um die Garstufe Bleu zu simulieren.

Daumen und Mittelfinger aufeinanderlegen, um die Garstufe Englisch zu simulieren.

Daumen und Ringfinger aufeinanderlegen, um die Garstufe Medium zu simulieren.

Daumen und kleinen Finger aufeinanderlegen, um die Garstufe Well done zu simulieren.



### RUHEN LASSEN

Es ist ratsam, das Fleisch nach der Zubereitung ruhen zu lassen (Rindfleisch, Rinder- oder Kalbsrippe, Entrecôte Double), um die richtige Verteilung des Fleischsafts im Gewebe zu gewährleisten, damit es zart und saftig ist; für eine bestmögliche Verteilung sollten Sie das ruhende Fleisch ein- oder zweimal drehen.

Wenn das Fleisch vor dem Servieren abgekühlt ist, in der Pfanne oder im Ofen kurz noch einmal erhitzen.

### EINE SOSSE?

Vor der Zubereitung einer Sauce oder eines Jus ist es unerlässlich, das Fleisch vor dem Ablöschen aus der Pfanne zu nehmen. Das Fleisch darf nicht in der Flüssigkeit kochen, sonst wird es hart. Nach dem Herausnehmen des Fleisches die Pfanne entfetten und ablöschen (mit Alkohol zum Beispiel), Gemüse- oder Geflügelbrühe oder passiertes Gemüse hinzugeben, es darf auch Sahne sein. Sobald die Soße fertig ist, darf das Fleisch kurz wieder in die Pfanne gelegt werden, um es aufzuwärmen.

### WANN SOLLTE MAN SALZEN?

Wann man Fleisch salzen sollte, ist seit jeher umstritten: Wir empfehlen, Rindfleisch kurz vor der Zubereitung zu salzen und am Ende noch einmal zu würzen. Dies hilft, das Fleisch zu entspannen. Salzen Sie das Fleisch aber nicht zu früh, da es sonst seinen Saft verlieren kann.

Michel Roths Lieblingspfeffer:

«Für ein Pfeffersteak benutze ich grünen Pfeffer oder einen fruchtigen schwarzen Sarawakpfeffer.»

## MINERAL B

GASTRONOMIE UND ENDGEBRAUCHER

## DIE KOLLEKTION



• Bratpfanne  
Ø 20 / 24 / 26 / 28 / 32 / 36 cm  
5610.20 / 5610.24 / 5610.26 / 5610.28 / 5610.32 / 5610.36



• Grillpfanne  
Ø 26 / 32 cm  
5613.26 / 5613.32



• Steakpfanne  
Ø 24 / 28 cm  
5616.24 / 5616.28



• Omelette-Pfanne  
Ø 20 / 24 cm / 28 cm  
5611.20 / 5611.24 / 5611.28



• Bauerntopf mit 2 Griffen  
Ø 24 / 28 / 32 cm  
5654.24 / 5654.28 / 5654.32



• Sautreuse  
Ø 24 / 28 / 32 cm  
5614.24 / 5614.28 / 5614.32



• Wok mit 2 Griffen  
Ø 28 / 32 cm  
5619.28 / 5619.32



• Stiel-Wok  
Ø 24 / 28 / 32 cm  
5618.24 / 5618.28 / 5618.32



• Crêpe-Pfanne  
Ø 24 / 26 / 30 cm  
5615.14 / 5615.26 / 5615.30



• Blinipfanne  
Ø 12 / 14 cm  
5612.12 / 5612.14



• Dreier-Blinipfanne  
Ø 27 cm  
5612.03



• Pfanne für Poffertjes und Miniblinis  
Ø 27 cm  
5612.16



• Paellapfanne mit 2 Griffen  
Ø 32 cm  
5652.32



• Rechteckige Grillpfanne mit 2 Griffen  
38 x 26 cm  
5640.02



• Plancha mit 2 Griffen  
38 x 26 cm  
5640.01



• Ovale Bratplatte mit 2 Griffen  
36 x 24 cm  
5651.36

Abnehmbar



• Bratpfanne  
Ø 20 / 24 / 28 cm  
5630.20 / 5630.24 / 5630.28



• Gewölbte Sautreuse  
Ø 24 cm  
5634.24



• Crêpe-Pfanne  
Ø 26 cm  
5635.26



Abnehmbarer Soft-Touch-Stiel  
schwarz / orange / grün / rot  
8359.00 / 8359.30 / 8359.20 / 8359.40

Zubehör



Glasdeckel mit Edelstahlknopf  
Kompatibel mit allen Artikeln der Kollektion außer Pfannen.  
Ø 14 / Ø 16 / Ø 18 / Ø 20 / Ø 24 / Ø 28 / Ø 32 / Ø 40  
3429.14 / 3429.16 / 3429.18 / 3429.20 / 3429.24 / 3429.28 / 3429.32 / 3429.40



Universal-Edelstahldeckel für Pfannen  
Ø 20-24 / Ø 26-28 / Ø 30-32 cm  
3460.02 / 3460.03 / 3460.04



Alle unsere Bilder finden Sie bei <https://joomeo.com/DeBuyer>  
Benutzername : DeBuyer  
Passwort : France

## QR-CODE-LINK



debuyer.com

