

Manufacture



de Buyer

D E P U I S 1 8 3 0

Chaque recette a son secret



Cuisinez comme un Chef • *Cook like a Chef*

ALCHIMY

Recettes & astuces • Recipes and tips

ALCHIMY

Une collection née en hommage à une collaboration presque centenaire entre la Manufacture de Buyer et l'univers des Chefs. Cette collection est lancée l'année du premier partenariat avec la finale du Bocuse d'Or 2021, le plus prestigieux des concours de cuisine !

This collection was created to honor the century old collaboration Manufacture de Buyer and Chefs. It launched in 2021, the year of our first partnership with the Bocuse d'Or 2021 finals, the most prestigious cooking competition in the world !

Introduction

p. 2-3

Caractéristiques • Features

p. 4-5

Multicouche • Multilayer

p. 6-7

Recettes • Recipes

p. 8-19

Collection

p. 20-21

Manifesto

p. 22-23





La collection Alchimy est la combinaison parfaite entre les exigences des Chefs et les besoins des cuisiniers au quotidien. Facile d'entretien, sain et durable, l'inox a tout pour plaire. Sa conception monobloc 3 couches assure une répartition des températures régulière et la maîtrise des cuissons même les plus délicates. Cette conception réduit la consommation d'énergie. Graduée, elle est facile à utiliser pour toute la brigade. La poignée confortable, haute et étanche, facilite la manipulation et l'entretien. Ses montures ergonomiques sont solidement rivetées. Sa finition brossée affine son style très professionnel.

The Alchimy collection is the perfect combination between the requirements of Chefs and the needs of everyday cooks. Easy to clean, non-toxic and durable, stainless steel is the go-to material. Its 3-layer design guarantees even temperature distribution and implies you are staying in complete control of your cooking, even with the most delicate recipes. This design reduces energy consumption. It features measurement marks inside, making it easy for everyone in the squad to use it. Its ergonomics handles are solidly riveted for strong and life-long use. Designed with a brushed finish, it adds an elegant touch in the kitchen in addition to looking professional.





Inox multicouche • 3 couches

Multilayer stainless steel • 3 layers

100 % 
FABRICATION FRANÇAISE

PRATIQUE / EASY TO USE

Montures ergonomiques et robustes

Queue tube étanche courbée à la française

- Préhension confortable.
- Reste froide.
- Étanche pour passage au lave-vaisselle.

French curved ergonomic watertight, cold handle

- Comfortable grip.
- Cold handle.
- Watertight handle, dishwasher safe.

Graduations intérieures pratiques

- Des volumes dans la pure tradition.
- Litrages (L et Qt).

Capacity marks

- Volumes in pure tradition.
- Volume capacity in L and Qt.

Bord verseur • Pouring rim



ECORESPONSABLE DURABLE ECOFRIENDLY

Robuste - Qualité Pro
Montures rivetées
Robust - Professional
quality - Riveted
handles

PERFORMANTE HIGH PERFORMANCE

Matériau multicouche hyper conducteur performant et réactif

- Cuisson homogène.
- Maîtrise de la cuisson.
- Économie d'énergie.
- Gain de temps.

Responsive multilayer material, with high heat conduction factor

- Homogeneous cooking.
- Temperature control.
- Energy saving.
- Time saving.



Compatible tous feux y compris l'induction. Passe au four (pour les produits avec une poignée : maximum 200° pendant 30 minutes)

On all heat sources and in traditional oven (for products with a long handle: maximum 200°C for 30 minutes)

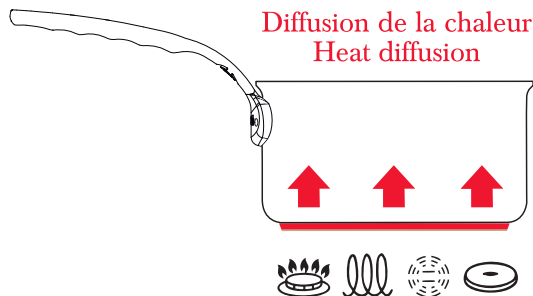
Passage au lave-vaisselle possible, mais peut altérer l'aspect de l'inox.

Dishwasher safe, but may affect the appearance of the stainless steel.

Du fond sandwich... *Sandwich bottom...*

L'ustensile de cuisson inox à fond sandwich diffuse la chaleur sur toute la base de l'ustensile. Le disque est magnétique permettant une utilisation sur tous les feux.

La batterie fond sandwich est pratique, polyvalente et efficace. Vous pourrez réaliser la plupart de vos recettes du quotidien, en restant particulièrement vigilant au fait que le chaleur se concentre sur le fond de l'ustensile et qu'il est parfois difficile de la maîtriser.



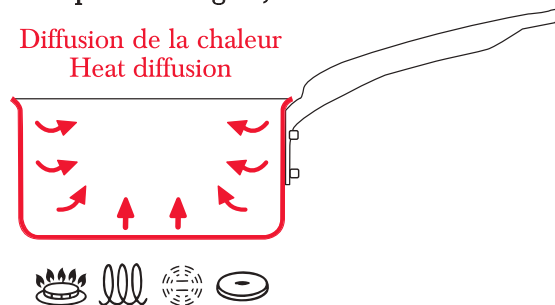
Stainless-steel cooking utensils with a sandwich base evenly distributes heat across the entire base of the utensil. The disk is magnetic and can be used with any cooking surface.

The sandwich-base design is easy-to-use, versatile and efficient. You can use it to prepare almost any type of everyday recipes, while staying aware that the heat concentrates at the base of the utensil and can sometimes be tricky to control.

...au multicouche *...to multilayer*

Le multicouche porte en lui le secret des recettes les plus délicates, réussies en toute simplicité.

Il s'agit d'un matériau hyper **conducteur performant et réactif** qui permet de **maîtriser la température** et de cuire de manière homogène. Ses performances sont proches de celles du cuivre qui est le matériau culinaire le plus conducteur. Il est adapté à toutes les cuissons, y compris les cuissons délicates où la maîtrise de la température est essentielle comme pour les sauces, les réductions, la cuisson de poissons fragiles, etc.

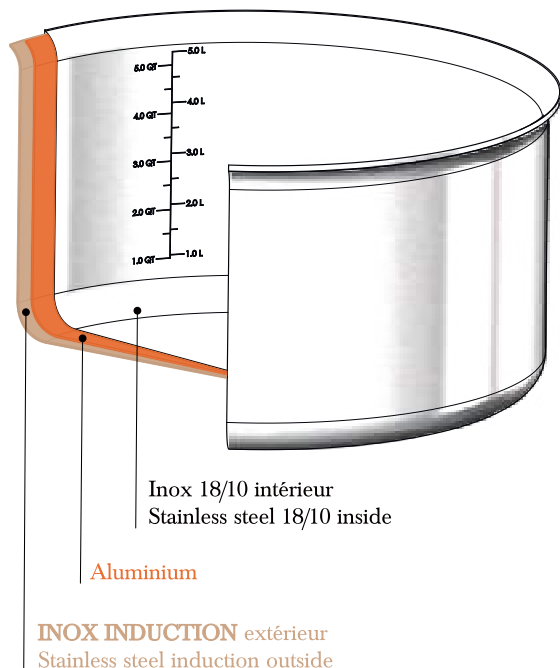


A multi-layered design is the simple secret to easily execute the most delicate recipes. It is a high-performance, reactive hyper-conductive material that allows for temperature control and even cooking.

Its performance is similar to that of copper, which is the most conductive material used in cooking. It is suitable for all types of cooking, including delicate cooking where temperature control is essential, such as sauces, reductions, cooking some delicate fish, etc.

- ⇒ CUISSON HOMOGENE
- ⇒ MAÎTRISE DE LA CUISSON
- ⇒ ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
- ⇒ GAIN DE TEMPS

Inox multicouche • 3 couches
Multilayer stainless steel • 3 layers



- ⇒ HOMOGENEOUS COOKING
- ⇒ TEMPERATURE CONTROL
- ⇒ ENERGY SAVING
- ⇒ TIME SAVING

EN BREF

- ✓ La température de cuisson monte et descend très rapidement.
- ✓ Vous chauffez sans brûler, ni attacher.
- ✓ Vous pouvez mijoter ou réduire des sauces sans remuer constamment.
- ✓ Les gros volumes d'eau bouillent beaucoup plus vite.

IN SHORT

- ✓ Cooking temperature goes up and down fast.
- ✓ Heating without burning or sticking.
- ✓ Simmering or sauce reduction without the need of constant stirring.
- ✓ Allows for quick boiling.

multi⁺⁺plus

Le multicouche permet une cuisson forte au départ, afin de faire revenir vos légumes, et la réactivité de la matière permet de baisser très vite la température de cuisson pour mijoter, sans brûler le lait de coco. Alchimy permet également de conserver votre préparation bien au chaud sur table.

A superior heat conductor, your multilayer Alchimy saucepan allows for browning and searing the vegetables, before simmering on reduced heat; it won't burn even when using coconut milk. Your Alchimy saucepan also allows to keep the food warm on the table.



Curry de légumes à partager

Vegetable curry to share



Pour 4 personnes
For 4 people

Par/ By Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

Ingédients

- 400 gr de riz cuit à l'eau
- 250 gr de carotte (soit 1 moyenne)
- 250 gr de céleri rave (soit ¼ de boule)
- 250 gr de navet (soit 2 moyens)
 - 100 gr de petits pois
 - 100 gr de haricots verts
 - 75 gr d'oignons (soit 1/2)
 - 1 gousse d'ail
 - 15 gr de gingembre frais
 - 500 ml de lait de coco
- 10 gr de curry en poudre (suivant votre goût)
 - Sel du moulin
 - Huile d'olive

1 • Préparation des légumes

Éplucher et laver les carottes, le céleri et les navets.

Tailler le céleri et les navets en gros quartiers. Tailler en sifflet (grosses rondelles en biais). Émincer grossièrement l'oignon. Éplucher, dégermer et hacher la gousse d'ail. Râper le gingembre. Cuire à l'anglaise* les petits pois et les haricots verts (coupés préalablement en morceaux de 1cm).

* Cuisson à l'anglaise : cuire les légumes séparément dans un grand volume d'eau bouillante, salée, puis refroidir dans de l'eau glacée.

2 • Cuisson des légumes

Faire suer, à feu doux, les oignons et l'ail, dans un peu d'huile d'olive, sans coloration. Ajouter les carottes, le céleri et les navets. Faire revenir. Saupoudrer avec le curry et d'un peu de sel. Ajouter le gingembre. Verser le lait de coco et porter à ébullition. Couvrir et cuire à feu doux. Après 15 minutes, ajouter les petits pois et les haricots verts. Mélanger 5 minutes.

3 • Finition

Servir avec le riz chaud.

Ingredients

- 400 g boiled rice
- 250 g carrot (one medium carrot)
- 250 g celeriac (¼ of a bulb)
- 250 g turnip (around two medium turnips)
 - 100 g French peas
 - 100 g green beans
- 75 g onion (half an onion)
 - 1 clove of garlic
 - 15 g fresh ginger
- 500 ml coconut milk
- 10 g curry powder (or according to taste)
 - Freshly ground salt
 - Olive oil

1 • Preparing the vegetables

Peel and wash the carrot, the celeriac and the turnips. Cut the celeriac and the turnips into quarters. Cut into large diagonal slices.

Coarsely chop the onion. Peel, top and tail, and finely chop the garlic.

Grate the ginger. Cook a l'Anglaise* the French peas and the green beans (cut into 1 cm pieces) in salted water then immediately cool in cold water.

* Cooking a l'Anglaise : cook the vegetables separately in plenty of boiling, salted water, then cool quickly in iced water.

2 • Preparing the curry

Gently fry the onions and garlic in a little olive oil until translucent, taking care not to brown. Add the carrot, celeriac and turnip. Continue frying till browned. Sprinkle in the curry powder and a dash of salt. Add the ginger. Pour in the coconut milk and bring to the boil. Cover and leave to simmer. After 15 minutes, add the French peas and green beans. Continue cooking for five minutes, stirring continuously.

3 • Finishing

Serve with the freshly boiled rice.

multi⁺⁺ plus

Le multicouche permet à la fois une montée douce en température pour tiédir la sauce vierge dans la sauteuse ou la casserole, mais aussi une cuisson vive dans la poêle pour saisir parfaitement les noix de coquilles Saint-Jacques.

Using a multilayer pan or saucepan is your go-to for this recipe, where you need to control the temperature to heat up the delicate sauce vierge, while searing the scallops to perfection at high temperature.



Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées, sauce vierge

Pan-fried scallops, sauce vierge



Pour 4 personnes
For 4 people

Par/ By Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

Ingrédients Saint-Jacques

- 20 noix de coquilles St Jacques
 - 5 gousses d'ail
 - 5 branches de thym frais
- Marjolaine fraîche (facultatif)
 - Fleur de sel
 - Huile d'olive

Ingrédients pour la sauce vierge

- 2 citrons jaunes
 - 1 citron vert
 - 2 tomates
- ¼ de botte de ciboulette
 - 15 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

1 • Préparation de la sauce vierge

Monder les tomates.

Couper en 4, retirer les pépins et couper en petits cubes.

Peler à vif les citrons jaunes, prélever les suprêmes et les tailler en petits cubes de la même taille que les tomates.

Récupérer le jus du citron vert.

Émincer finement la ciboulette.

Rassembler tous les ingrédients dans une casserole, assaisonner et tiédir sans faire bouillir.

2 • Cuisson des noix de coquilles Saint-Jacques

Faire chauffer une poêle avec l'huile d'olive, l'ail écrasé et le thym.

Colorer les coquilles 1 minute 30 de chaque côté.

Assaisonner de fleur de sel.

Ajouter la marjolaine. Servir aussitôt.

Ingredients for the scallops

- 20 scallops
 - 5 garlic cloves
 - 5 sprigs of fresh thyme
- Fresh marjoram (optional)
 - Fleur de sel
 - Olive oil

Ingrédients for the sauce vierge

- 2 lemons
 - 1 lime
 - 2 tomatoes
- ¼ bunch of chives
 - 15 cl of olive oil
- Salt and ground pepper

1 • Preparation of the sauce vierge

Peel the tomatoes. Cut into 4, remove the seeds and cut into small cubes. Peel the lemons with a knife, remove the flesh and cut it into small cubes the same size as the tomatoes. Squeeze the juice from the lime. Chop the chives finely.

Add all the ingredients to a saucepan, season and warm gently without boiling.

2 • Cooking the scallops

Heat a pan with the olive oil, crushed garlic and thyme.

Sear the scallops for 90 seconds on each side. Season with fleur de sel.

Add the marjoram. Serve immediately.



multi⁺⁺ plus

Grâce à la poêle Alchimy, saisissez parfaitement, sans brûler, le bœuf, et déglacez avec le jus de citron (acide) et le saké, sans craindre d'abîmer l'ustensile ou changer le goût de la marinade ! L'avantage du multicouche se révèle également quand vous réchauffez en douceur les légumes, sans perdre leurs vitamines, ni leur couleur. Il permet aussi de ne pas dénaturer l'huile de sésame.

Using the Alchimy frying pan will allow you to sear the beef perfectly without burning it; you can deglaze the pan with lemon juice (acidic) and sake without damaging it or spoiling the taste of the marinade ! You'll also enjoy the choice of your multilayer when it's time to warm up the vegetables while fully preserving their taste, nutrients and color. Last but not least, it preserves the integrity of the sesame oil.



Tataki de bœuf, sauté de légumes verts

Beef Tataki, sautéed green vegetables

4 Pour 4 personnes
For 4 people

Par/ By Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

Ingrédients du sauté de légumes*

*Les légumes peuvent être adaptés suivant la saison et vos envies.

- 100 gr de petits pois
- 100 gr de fèves
- 100 gr de pois mangetout
- ¼ de chou vert frisé
- ½ tête de chou romanesco
- 100 gr de brocoli rave (ou ½ tête de brocolis)
- 1 mini poivron rouge
- Sel du moulin
- Huile de sésame ou d'olive

Ingrédients pour le Tataki

- 300 gr de pavé de bœuf taillé en rectangle
- 1 cl de saké de cuisine
- 10 cl de sauce soja salée
- 1 gousse d'ail
- 15 gr de gingembre frais
- ½ citron vert

1 • Préparation du Tataki (au minimum 2h avant ou la veille)

Éplucher, dégermer et haché l'ail. Râper le gingembre. Râper le zeste de citron et presser le jus. Colorer les pavés de bœuf dans une poêle chaude, avec un peu d'huile, 3 minutes sur chaque face. réserver dans une plaque à débarrasser.

Hors du feu, déglacer la poêle avec le saké et la sauce soja. Ajouter le jus de citron, le gingembre et l'ail. Verser sur la viande. Réserver au froid.

2 • Préparation des légumes

Effeuille et émincer le chou frisé. Prélever des sommités au chou romanesco.

Cuire à l'anglaise* séparément les petits pois, fèves, pois mangetout, chou vert, chou romanesco, et brocoli. Tailler en fines rondelles le mini poivron. Réserver.

* Cuisson à l'anglaise : cuire les légumes séparément dans un grand volume d'eau bouillante, salée, puis refroidir dans de l'eau glacée.

3 • Finition

Faire tiédir un peu d'huile de sésame et réchauffer les légumes et le poivron.

Égoutter la viande et la couper en tranches fines. Faire réduire de moitié la marinade à feu doux et servir avec le Tataki.

Ingredients for the sautéed vegetables*

*Vegetables can be adapted according to the season and your preferences.

- 100 g French peas
- 100 g of shelled broad beans
- 100 g of mangetout peas
- ¼ of curly kale
- ½ head of romanesco
- 100 g sprouting broccoli (or ½ head broccoli)
- 1 mini red pepper
- Freshly ground salt
- Sesame or olive oil

Ingredients for the Tataki

- 300 g of beef steak cut into rectangular pieces
- 1 cl of cooking sake
- 10 cl salted soy sauce
- 1 clove of garlic
- 15 g fresh ginger
- ½ lime

1 • Tataki preparation (at least 2 hours before or the day before)

Peel, remove the germ, and mince the garlic. Grate the ginger. Grate the lemon zest and squeeze the juice. Brown the pieces of beef in a hot pan, with a little oil, for 3 minutes on each side. Set aside on a dish. Away from the heat, deglaze the pan with the sake and soy sauce. Add the lemon juice, ginger and garlic.

Pour it over meat. Set it aside in the refrigerator.

2 • Preparation of the vegetables

Remove the leaves from the stems and chop the kale. Remove the stalks from the romanesco. Cook a l'Anglaise* the French peas, broad beans, mangetout peas, green cabbage, romanesco and broccoli separately. Cut the mini pepper into thin slices. Put aside.

* Cooking a l'Anglaise : cook the vegetables separately in plenty of boiling, salted water, then cool quickly in iced water.

3 • Finishing

Warm a little sesame oil, and reheat the vegetables and pepper. Drain the meat and cut it into thin slices. Reduce the marinade by half over a low heat and serve with the Tataki.

multi⁺⁺_{plus}

Le multicouche chauffe beaucoup plus rapidement quelque soit la source de chaleur. Lors de la cuisson à l'anglaise des légumes de la potée, l'eau bout beaucoup plus vite : c'est du temps de gagné et de l'énergie économisée.

Your multilayer Alchimy saucepan heats much faster than with a standard encapsuled aluminum base, whatever the heat source. When boiling the vegetables mix, water boils much faster, saving time and energy.



Mon interprétation de la potée Lorraine

My interpretation of a "Potée Lorraine"

Par/ By Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

 Pour 4 personnes
For 4 people

Ingédients

- 4 mini-carottes fanes
- 4 mini-navets fanes
- 4 mini-oignons fanes
 - ½ chou vert frisé
- 4 côtelettes de porcelet
- 4 cubes de lard fumé de 2 cm
- 4 mini-saucisses type ménage
- ½ litre de fond blanc de volaille
 - Fleur de sel
 - Mignonette de poivre

1 • Préparation du chou

Effeuillement le chou, laver les feuilles. Les émincer (couper en fines lanières). Les cuire « craquant » à l'anglaise*. Égoutter et réserver.

* Cuisson à l'anglaise : cuire les légumes séparément dans un grand volume d'eau bouillante, salée, puis refroidir dans de l'eau glacée.

2 • Préparation des légumes

Éplucher en gardant 1 cm de fane. Les laver.

Les cuire « craquant » à l'anglaise*. Égoutter et réserver.

3 • Préparation des viandes

Poêler « rosé » les côtelettes. Colorer à la poêle de chaque côté les cubes de lard. Pocher, départ eau froide, les minis saucisses, 10 minutes à frémissement.

4 • Finition

Dans une casserole, mettre au fond le chou vert. Dresser dessus harmonieusement les légumes et les viandes. Ajouter le fond blanc, un peu de fleur de sel, et de la mignonette de poivre. Porter à ébullition et laisser cuire 5 minutes.

Ingredients

- 4 mini carrots with tops
- 4 mini turnips with tops
- 4 mini onions with tops
 - ½ Savoy cabbage
- 4 suckling pork chops
- 4 x 2 cm cubes of smoked bacon
- 4 standard mini sausages
- ½ litre of chicken stock
 - Fleur de sel
 - Coarsely ground pepper

1 • Preparation of the cabbage

Remove and wash the cabbage leaves. Chop them (cut into fine strips). Cook them so as a l'Anglaise*. Drain and set aside.

* Cooking a l'Anglaise : cook the vegetables separately in plenty of boiling, salted water, then cool quickly in iced water.

2 • Preparation of the vegetables

Peel, leaving 1 cm unpeeled at the top. Wash. Cook them so as a l'Anglaise*. Drain and set aside.

3 • Preparation of the meats

Pan-fry the chops, so as still pink. Colour each side of the cubes of bacon in the pan. Starting in cold water, poach the mini sausages, bringing the water to the boil and leaving to simmer for 10 minutes.

4 • Finishing

Line a saucepan with the cabbage. Lay out the vegetables and meat on the top. Add the stock, a little fleur de sel, and the coarsely ground pepper. Bring to the boil and leave to cook for 5 minutes.

multi⁺⁺plus

Le multicouche chauffe beaucoup plus rapidement que n'importe quelle autre matière. Cela permet de saisir vos légumes, sans perte de nutriments et de vitamines. Sa réactivité est sans pareil, vous mijoterez vos nouilles et légumes verts sans craindre la surcuisson !

A multi-layer wok heats up faster than any other material. This allows to sear vegetables without losing vitamins or nutrients. It is highly responsive, meaning you can simmer noodles and vegetables without the risk of overcooking them !



Nouilles sautées aux petits légumes

Fried noodles with vegetables

Par/ By Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

 Pour 4 personnes
For 4 people

Ingédients

- 150 gr de petits pois
- 150 gr de haricots verts
 - 1 poivron rouge
 - 1 gousse d'ail
- 250 gr de nouilles chinoises
 - Huile d'olive
 - Huile de sésame
 - Sauce soja salée

Progression de la recette

Éplucher, dégermer et hacher l'ail. Couper les haricots verts en petits tronçons et les cuire à l'anglaise. Cuire les petits pois à l'anglaise. Couper le poivron en petits cubes. Cuire les nouilles comme indiqué sur le paquet.

Dans le wok, faire revenir l'ail et les poivrons dans un peu d'huile d'olive, sans coloration. Ajouter les nouilles, les petits pois et les haricots verts. Bien remuer, couvrir et chauffer 5 minutes à feu doux. Déglacer avec un peu de sauce soja et terminer avec un filet d'huile de sésame.

* Cuisson à l'anglaise : cuire les légumes séparément dans un grand volume d'eau bouillante, salée, puis refroidir dans de l'eau glacée.

Ingredients

- 150 g French peas
- 150 g green beans
 - 1 red pepper
 - 1 clove of garlic
- 250 g Chinese noodles
 - Olive oil
 - Sesame oil
 - Soy sauce

Instructions

Peel, degerm and chop the garlic. Chop the green beans into small lengths and then boil them. Cook the French peas a l'Anglaise*. Dice the pepper finely. Cook the noodles according to the instructions on the packet.

Fry the garlic and pepper in a little olive oil without browning. Add the noodles, petits pois and green beans. Stir thoroughly, cover and heat for 5 minutes over a low heat. Glaze with a little soy sauce and sesame oil to finish.

* Cooking a l'anglaise : cook the vegetables separately in plenty of boiling, salted water, then cool quickly in iced water.

multi⁺⁺plus

Au même titre que le cuivre parfait pour travailler le sucre, le multicouche Alchimy maîtrise à la perfection la cuisson technique d'un caramel, grâce à la répartition uniforme de la chaleur sur tout le corps de l'ustensile. La matière permet de maîtriser les écarts de température nécessaires à la réussite d'un caramel blond. Les amandes et les noisettes peuvent être ensuite mélangées tout en douceur.

As much as copper is perfect for working with sugar, the Alchimy multilayer controls the cooking process of caramel to perfection, thanks to the even distribution of heat across the whole body of the utensil. This allows for perfect temperature control, a necessary requirement to achieve blond caramel. The almonds and hazelnuts can then be gently mixed in.



Praliné amandes • noisettes

Almond • hazelnut Praline

Par/ By Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France



Pour 500 gr
For 500 g

Ingédients

- 125 gr d'amandes
- 125 gr de noisettes
- 250 gr de sucre

Progression de la recette

Étaler les amandes et les noisettes sur une plaque.

Les torréfier au four 15 minutes à 150°C. Faire un caramel à sec :

- Faire chauffer 1/3 du sucre dans le fond de votre casserole.
- Quand il commence à fondre, ajouter un peu de sucre et remuer en faisant tourner la casserole.
- Recommencer jusqu'à épuisement du sucre.
- Cuire jusqu'à coloration bien blonde.

Ajouter les amandes et noisettes encore chaudes. Bien mélanger. Débarrasser sur une plaque, recouverte d'un tapis de cuisson.

Laisser refroidir. Concasser le tout.

Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Débarrasser dans une boîte hermétique et conserver environ 2 semaines.

Ingredients

- 125 g almonds
- 125 g hazelnuts
- 250 g sugar

Instructions

Spread the almonds and hazelnuts on a baking tray. Roast them in the oven for 15 minutes at 150°C. Make a dry caramel:

- Heat 1/3 of the sugar in the bottom of your saucepan.
- When it starts to melt, add a little more sugar and stir while rotating the pan.
- Repeat until the sugar has been used.
- Cook until it is a golden blonde.

Add the almonds and hazelnuts, still warm. Mix well. Turn out onto a baking tray, covered with a baking mat.

Allow it to cool. Break it all up. Blend it until a smooth paste is obtained.

Place it in an airtight container and store it for about two weeks.

COLLECTION



- Casserole / Saucepan
10-360114 / Ø 14 cm / 1,2 L
10-360116 / Ø 16 cm / 1,7 L
10-360118 / Ø 18 cm / 2,4 L
10-360120 / Ø 20 cm / 3,3 L
10-360124 / Ø 24 cm / 5,5 L

10-360103



10-360106



- Lot / Set Alchimie
sous boîte décor / packed in a decorative box

10-360103

Lot de 3 casseroles / Set of 3 saucepans ø16-18-20 cm

10-360106

Lot 6 pcs : 1 casserole ø16 cm , 2 faitouts 20-24 cm, 3 couvercles inox ø 16-20-24 cm / Set 6 pcs : saucepan ø 16 cm , 2 stewpans 20-24 cm , 3 lids ø 16-20-24 cm

10-360108

Lot 8 pcs : 2 casseroles ø 16-20 cm , sauteuse bombée ø 16 cm, faitout ø 24 cm , poêle ø 24 cm , 3 couvercles ø 16-20-24 cm / Set 8 pcs : 2 saucepans ø 16-20 cm , sauté pan ø 16 cm, stewpan ø 24 cm , frypan ø 24 cm , 3 lids ø 16-20-24 cm



- Sauteuse bombée / Rounded sauté-pan
10-360316 / Ø 16 cm / 1,1 L
10-360320 / Ø 20 cm / 1,8 L
10-360324 / Ø 24 cm / 2,9 L



- Sauteuse droite / Straight sauté-pan
10-360224 / Ø 24 cm / 3,1 L
10-360228 / Ø 28 cm / 5 L



- Poêle / Frypan
10-360420 / Ø 20cm
10-360424 / Ø 24 cm
10-360428 / Ø 28 cm
10-360432 / Ø 32 cm



- Wok
10-360828 / Ø 28 cm / 3 L
10-360832 / Ø 32 cm / 5,5 L



- Sautoir sans couvercle, 2 anses /
Straight sauté-pan without lid, 2 handles
10-361224 / Ø 24 cm / 3,1 L
10-361228 / Ø 28 cm / 5 L



- Faitout sans couvercle / Stewpan without lid
10-360516 / Ø 16 cm / 1,7 L
10-360520 / Ø 20 cm / 3,3 L
10-360524 / Ø 24 cm / 5,5 L
10-360528 / Ø 28 cm / 8,8 L

ACCESSOIRES ACCESSORIES



- Couverture en verre avec pontet en inox
Glass lid with stainless steel knob

10-342814 / Ø 14 cm
10-342816 / Ø 16 cm
10-342818 / Ø 18 cm
10-342820 / Ø 20 cm
10-342824 / Ø 24 cm
10-342828 / Ø 28 cm
10-342832 / Ø 32 cm



- Couverture inox
Stainless steel lid

10-350914 / Ø 14 cm
10-350916 / Ø 16 cm
10-350918 / Ø 18 cm
10-350920 / Ø 20 cm
10-350924 / Ø 24 cm
10-350928 / Ø 28 cm
10-350932 / Ø 32 cm

- Passoire cuit-vapeur en acier inoxydable
Stainless steel steamcooker

10-367524 / Ø 24 cm



MANIFESTO

Depuis 200 ans, l'authenticité, la passion et l'esprit d'engagement sont les valeurs qui animent la maison de Buyer et ses savoir-faire. Ils se transmettent de génération en génération. Nous concevons, fabriquons des ustensiles et innovons pour répondre avec précision aux attentes des professionnels de la gastronomie et des amateurs. Nous partageons avec tous les amoureux du goût, la passion pour une cuisine savoureuse et saine. Contre la culture de l'immédiateté et du « prêt à consommer », nous voulons accompagner chacun à s'accomplir et à reprendre le contrôle de son alimentation. Nous défendons, en effet, l'idée d'une pratique à l'écoute du temps et de l'effort. Labellisé par l'état Français « Entreprise du Patrimoine Vivant », nous avons conservé notre âme d'artisan, sa rigueur et son goût du travail bien fait, précis. Nous militons pour une consommation responsable et éclairée : nos produits sont faits pour durer ! Nous favorisons des processus de fabrication vertueux pour l'environnement et notre belle région des Vosges. Nous sommes la première entreprise du secteur culinaire évaluée par l'AFNOR « engagé RSE de niveau exemplaire » notamment pour l'attention portée au bien-être de nos collaborateurs. Forts de nos valeurs et de la maîtrise de nos métiers, nous voulons soutenir, avec nos produits, tous les gestes et savoir-faire propres à chacun, ce supplément d'âme qui fait la gastronomie :

« Chaque recette a son secret »

For 200 years, authenticity, passion and commitment have been the values at the core of de Buyer's business, knowledge and expertise. We design and manufacture utensils, continuously innovating to precisely meet the needs of both catering professionals and home cooks. Like all lovers of good food, we have a passion for tasty and nutritious cuisine. In contrast with today's culture of instant gratification and ready meals, we want to help each individual to achieve fulfilment by taking back control of their diet. We support a concept of cooking that requires time and effort. Awarded a 'Living Heritage Company' label by the French state, we continue to maintain our artisanal spirit and our passion for precise, high-quality work carried out with care. We campaign for responsible and educated consumption : our products are made to last! We promote environmentally friendly manufacturing processes that protect the beautiful Vosges area. We are the first culinary-sector business in France to receive a 'Exemplary level of CRS commitment' label from AFNOR, notably for the care taken to ensure the well-being of our employees. Dedicated to upholding our values and mastering our trade, our products, actions and individual expertise help breathe additional life and soul into the cooking process. After all :

'Every recipe holds a secret'



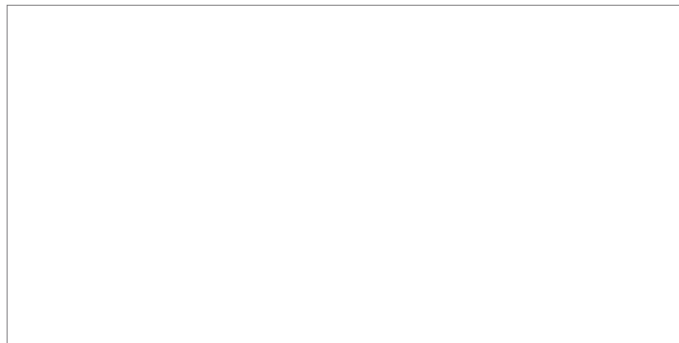
Le Val d'Ajol

Engagée RSE CSR commitment





distribué par / distributed by :



D'autres recettes sont
à découvrir
Other recipes are to be
discovered



de Buyer
DEPUIS 1830

DE BUYER INDUSTRIES - 88340 LE VAL D'AJOL - FRANCE
TEL: +33 3 29 30 66 12 - info@debuyer.com - debuyer.com



10.3601