



Manufacture



de Buyer
D E P U I S 1 8 3 0

Chaque recette
a son secret

Tout savoir sur les revêtements antiadhésifs

Recettes et astuces

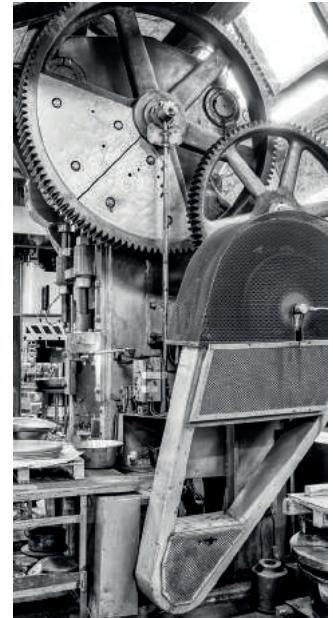
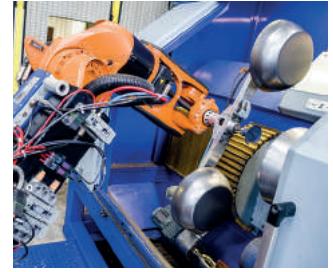
Choc

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 confirmé » 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 »



FRANCE SAVOIR-FAIRE
D'EXCELLENCE ★

Chaque recette a son secret

l'antiadhésif par de Buyer

Depuis toujours, de Buyer propose des ustensiles de cuisson dans divers matériaux tels que le cuivre, l'inox, l'antiadhésif ou encore l'acier pour obtenir des résultats de cuisson adaptés à chaque recette.

Contrairement à une idée reçue, la poêle antiadhésive est une spécialiste :
idéale pour cuisiner délicatement sans colorer les poissons, les légumes, les légumineuses, les céréales...
elle est également parfaite pour mijoter, réchauffer des plats pré-cuisinés, lier les sauces,
sans altérer les goûts, les couleurs et les saveurs.
Ce n'est pas une poêle à tout faire : pour saisir, dorer, griller, privilégiez une poêle en acier.



ZOOM sur la matière

De Buyer a sélectionné le **meilleur revêtement** pour ses poêles anti-adhésives Choc :

le meilleur en terme de **résistance**

le meilleur en terme de **longévité**

le meilleur en terme de **performance**

Le revêtement est appliqué en Italie où se trouvent les meilleurs spécialistes en la matière.

Il est garanti sans PFOA ni PFOS et répond à toutes les normes d'hygiène et de sécurité pour son utilisation prévue, à savoir cuisiner délicatement et sainement vos plats préférés, sans altérer les goûts, les couleurs et les saveurs.

PFOS
PFOA
FREE

Garanti SANS PFOA ni PFOS

Le PFOA (acide perfluorooctanoïque) et le PFOS (acide perfluorooctanesulfonique) sont des composés non naturels utilisés dans la fabrication de certains produits industriels. Ils ne sont éliminés que très lentement dans l'organisme et ne se dégradent pas dans l'environnement. Ils sont de ce fait potentiellement néfastes pour la santé et n'entrent en aucun cas dans la fabrication des revêtements antiadhésifs de nos ustensiles de cuisson.

Revêtement antiadhésif : distinguez le **Vrai** du **faux**

Idée reçue : « les revêtements antiadhésifs PTFE sont dangereux pour la santé et l'environnement. »

En réalité, les revêtements antiadhésifs utilisés par de Buyer offrent toutes les garanties de **sécurité** dans des conditions normales d'utilisation (voir nos règles d'or en pages 8-9). Ils sont garantis sans PFOA ni PFOS.

Le processus de fabrication est **respectueux de l'environnement**: aucune particule nocive n'est rejetée dans l'atmosphère lors de l'application du revêtement en production.

De plus, les ustensiles antiadhésifs sont les alliés de votre **santé** car ils permettent une cuisson douce qui préserve les vitamines, sans trop de matière grasse.

Idée reçue : « les poêles anti-adhésives ne résistent pas à des chaleurs intenses. »

En réalité, les ustensiles antiadhésifs résistent à la chaleur **jusqu'à 250°C**. C'est bien au-dessus de la température requise pour réchauffer, poêler, mijoter ou cuire au four. Il est cependant déconseillé de surchauffer le revêtement à vide car cette opération risque d'endommager la surface et réduire la durée de vie de la poêle.

Par ailleurs, la poêle antiadhésive est l'ustensile adapté pour les cuissons délicates et douces de produits fragiles.

Pour saisir, dorer, griller, privilégiez une poêle en acier.





Idée reçue : « les revêtements antiadhésifs s'usent très vite. »

En réalité, l'antiadhésif utilisé pour nos gammes CHOC est le plus **résistant** à l'abrasion, le plus **durable** et le plus **performant** du marché: le revêtement appliqué est très épais et renforcé.

Un anti-adhésif ne peut pas être garanti à vie mais son usure dépend de la qualité du revêtement, des conditions d'utilisation et d'entretien des ustensiles. En suivant nos recommandations (pages 8-9), votre poêle de Buyer restera performante très longtemps.

Idée reçue : « les revêtements céramiques et les poêles 'vertes' sont plus sûrs et plus performants que les revêtements antiadhésifs. »

En réalité, les revêtements céramiques ne sont pas durables ; ils sont fragiles, se fissurent à la chaleur et attachent rapidement. Il faut changer plus fréquemment sa batterie de cuisine, donc consommer et polluer davantage. De plus, les revêtements céramiques n'ont pas les mêmes qualités de cuisson: il est difficile d'y cuisiner des produits fragiles et la cuisson nécessite plus de matière grasse.

Idée reçue : « il existe des poêles en pierre naturelle, antiadhésives et écologiques. »

En réalité, aucune poêle au monde n'est faite en pierre ou en granit...ce sont des poêles antiadhésives avec un revêtement PTFE «effet pierre». Rien de moins, mais rien de plus...

Idée reçue : « les ustensiles antiadhésifs ne sont pas pour les pro. »

En réalité, les poêles antiadhésives CHOC de Buyer sont une **référence** chez les **professionnels** des Métiers de Bouche et sont adaptées à un **usage intensif** sur tous les pianos du monde.

Un revêtement performant pour longtemps

De Buyer utilise pour ses gammes antiadhésives le meilleur revêtement existant sur le marché, cependant, un revêtement antiadhésif ne peut pas être garanti à vie et conserver toutes ses propriétés indéfiniment.

Quelques précautions d'utilisation préservent le revêtement et permettent de cuisiner sainement, avec plaisir, en conservant longtemps les performances antiadhésives de la poêle.

1. Laver l'ustensile avant la première utilisation. A l'aide d'un papier absorbant, appliquer une fine couche d'huile à l'intérieur de la poêle et faire chauffer à feu moyen pendant deux ou trois minutes. Une fois refroidi, nettoyer l'ustensile à l'eau chaude avec un détergent doux et une éponge non abrasive, le rincer soigneusement et l'essuyer. Il est paré pour une cuisson optimale.
2. Utiliser l'ustensile sur feu doux ou moyen pour préserver la surface antiadhésive. Pour la cuisson au four, ne pas utiliser la fonction grill et ne jamais dépasser les 250 °C
3. Ne pas surchauffer les ustensiles à vide.
4. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou à angles vifs.



5. Eviter les choc thermiques: laisser refroidir votre ustensile avant de le plonger dans l'eau.
6. Préférer le lavage à la main avec un détergent doux et une éponge non abrasive.
7. Pour assurer un fonctionnement optimal avec l'induction : adapter la taille du feu au diamètre du fond diffuseur de l'ustensile, monter en température progressivement et éviter l'utilisation du booster.

CHOC INTENSE



CHOC B BOIS



PFOS
PFOA
FREE

Résistance longue durée

Des gammes robustes grâce au procédé de fabrication par **forgeage**.
Une queue solidement rivetée garantie sans jeu.

Le design industriel chic de la Choc Intense allie un noir profond à une **queue en inox brillant**
Sur tous les feux et
au four traditionnel jusqu'à 250°C.

Avec Choc B Bois, de Buyer confirme son attachement **au territoire et à ses valeurs écologiques en habillant la queue en acier de bois de hêtre traité à la cire d'abeille.**

Le bois est issu de forêts vosgiennes gérées durablement.



CHOC EXTRÊME



Résistance extra longue durée

PFOS
PFOA
FREE

les gammes

Les ustensiles CHOC EXTREME sont indéformables grâce à un corps épais en fonte coulée sous pression et leur queue en fonte d'inox est garantie sans jeu, gage de robustesse. Poêles, sauteuses, faitouts, sautoirs et wok Choc Extrême sont parfaits pour une cuisine saine, leur utilisation est facile et pratique sur tous les feux et également au four traditionnel.

--- QUE CHOISIR ---

	CHOC INTENSE	CHOC B • BOIS •	CHOC EXTRÊME
Matière	forgée	forgée	fonte coulée
Épaisseur fond	4 mm	4 mm	7 mm
Matière queue	inox	acier & bois	fonte d'inox
Fixation	rivets	rivets	rivets
Induction	oui	oui	oui
Passage au four	oui jusqu'à 250°C	Flash four possible 10 minutes à 200°C max.	oui jusqu'à 250°C
Composition gamme	Poêles rondes, sauteuses & poêles à crêpes	Poêles rondes, sauteuses & poêles à crêpes	Poêles, sauteuses, casserole, sautoirs & faitouts pour mijoter

pour 4 personnes

- 12 noix de saint Jacques
- 500 gr de pousses d'épinards
- 100 gr de girolles
- 25 gr de beurre
- ½ gousse d'ail
- 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuil. à soupe d'huile de noix
- Quelques cerneaux de noix
- Huile d'olive, sel et poivre du moulin

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans votre poêle et y faire revenir doucement les noix de Saint-Jacques. Réserver.

Dans la même poêle, sans la laver, faire chauffer à nouveau un peu d'huile d'olive et y faire revenir doucement les girolles. Réserver.

Toujours dans la même poêle, mettre une noix de beurre avec la ½ gousse d'ail. Y faire tomber les pousses d'épinards 1 minute.

Disposer harmonieusement les noix de saint Jacques, les girolles et quelques cerneaux de noix sur les épinards. Servir accompagné d'une vinaigrette faite avec le vinaigre balsamique, l'huile de noix et du sel et poivre du moulin.

Saint Jacques, pousses d'épinard, girolles et quelques noix





pour 4 personnes

- 360 gr de filet de poulet
- 1 boîte (400ml) de lait de coco
- 50 gr d'oignon émincé finement
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 100 gr de fèves cuites et écosées (ou petit pois).
- 1 cuil. à café de pâte de curry vert (peut être adaptée à votre goût ou remplacée par du curry vert ou jaune en poudre)
- Riz blanc cuit, copeaux de noix de coco, raisins de Corinthe réhydratés, ananas frais en cube.

Curry de poulet, riz Madras

Faire chauffer un peu d'huile d'olive dans votre sautoir et y faire revenir doucement l'oignon et l'ail sans les colorer. Ajouter les filets de poulet préalablement coupés en cubes et les faire revenir doucement sans les colorer.

Verser dessus le lait de coco et la pâte de curry.

Porter à ébullition, couvrir, baisser le feu et laisser mijoter doucement environ 10 mn.

Vérifier l'assaisonnement, ajouter les fèves et servir accompagné de riz blanc additionné de copeaux de noix de coco, de cubes d'ananas et de raisins de Corinthe.

pour 4 personnes

- 200 gr de nouilles chinoises cuites
- 75 gr de pois mangetout frais
- 50 gr de petits pois
- 1 poivron rouge
- ½ gousse d'ail
- 10 gr de gingembre frais
- 4 tomates cerise en quartiers
- Huile de sésame, sauce soja salée, graines de sésames grillées, feuilles de basilic frais.

Faire suer doucement sans coloration dans de l'huile de sésame votre ½ gousses d'ail, les pois mangetout préalablement coupés en sifflet (émincés finement), le poivron coupé en petits dés, le gingembre haché et les petits pois. Déglacer avec un peu de sauce soja, baisser le feu, et laisser mijoter 2 min. à couvert.

Ajouter les nouilles cuites encore chaudes. Bien mélanger
Terminer votre plat en ajoutant les quartiers de tomates, les feuilles de basilic, quelques graines de sésame et un filet d'huile de sésame.

Poêlée de nouilles asiatiques





pour 4 personnes

- 8 crêpes
- 1 dl de jus d'orange frais
- 50 gr de miel
- 1 orange
- 2 cl de Grand Marnier®

Crêpes façon Suzette

Prélever les zestes de l'orange, les couper en fine julienne. Les mettre dans une casserole, recouvrir de 2 cm d'eau froide, porter à ébullition. Egoutter. Renouveler l'opération 1 fois et réserver.

Eplucher l'orange, prélever les suprêmes et les couper en petits cubes. Réserver.

Mettre le jus d'orange dans votre poêle et laisser réduire de moitié.

Ajouter les zestes d'orange et le miel. Porter à ébullition.

Disposer vos crêpes pliées en 4 et les rouler dans la sauce.

Terminer en flambant les crêpes dans la poêle au Grand Marnier® et ajouter les cubes d'orange.

Astuces, idées & conseils pour une belle et bonne poêlée de légumes

CÔTÉ PRÉPARATION

Couper vos légumes de la même taille pour une belle présentation et des goûts plus harmonieux.

CÔTÉ CUISSON

- Blanchir les légumes racines (légumes durs) et les légumes verts séparément 2 à 3 minutes à l'eau bouillante salée puis refroidir dans de l'eau glacée pour préserver les couleurs et les vitamines.
 - Poêler vos légumes à température moyenne dans un peu d'huile d'olive.
 - Saler plutôt en début de cuisson pour faire ressortir l'eau et éviter la coloration.
 - Choisir le temps de cuisson en fonction des légumes :
 - commencer par les légumes racines qui nécessitent une cuisson longue (carottes, navets, céleri boule, panais...),
 - poursuivre en ajoutant les légumes dont la cuisson sera rapide (courgettes, épinards, chou, radis roses, haricots, petits pois, asperges...).
- Pour conserver la vivacité des légumes, ne pas les mouiller trop avec de l'eau ou un bouillon : plus on les cuit longtemps dans un liquide, plus ils perdent de leur texture et vitamines.

CÔTÉ ÉPICES

Curcuma, muscade, cardamome, 4 épices, coriandre, curry vert, cumin, tandoori, gingembre, tous les épices se marient avec les légumes.

Les 4 épices, cumin, Tandoori, massala sont parfaits avec les carottes, les navets ou le céleri.

Le gingembre se marie avec le poireau, les germes de soja, les pois gourmands ou les haricots verts.

Avec les courgettes, on peut associer des épices du soleil: ras el hanout, curry ou curcuma.

Un mélange d'herbes fraîches est également parfait pour agrémenter les légumes : persil, basilic, cerfeuil, coriandre sont finement coupés et ajoutés en toute fin de cuisson avec de l'huile de citron confit ou de l'huile d'agrumes.

On peut également opter pour une version plus asiatique avec du gingembre et de la citronnelle ou encore de la sauce soja.



A chaque saison ses poêlées !

Voici quelques idées d'associations gourmandes salées et sucrées...

PRINTEMPS:

1/ Composez une poêlée avec des petit pois, des asperges, des fèves et des morilles, que vous parfumerez avec un peu de verveine.

2/ Poêlez rapidement avec un peu de beurre des cerises que vous déglacerez avec du vinaigre balsamique et ajoutez quelques pistaches. A déguster si vous le souhaitez tiède sur une glace pistache.

ÉTÉ:

1/ A l'huile d'olive, mélangez des courgettes, des poivrons de couleurs différentes, des tomates cerises, de l'ail nouveau et terminez en ajoutant au dernier moment des olives noires et du basilic frais.

2/ Poêlez à l'huile d'olive des abricots et des pêches avec un peu de romarin et du miel d'acacia. Dégustez nature ou avec une glace vanille ou citron.

AUTOMNE:

1/ Poêlez un mélange de champignons avec un peu d'échalotes, et à la fin, ajoutez quelques noisettes !

2/ A l'huile d'olive, poêlez des pommes, des poires, du raisin et des figues. Déglacez d'un bon vinaigre balsamique et terminez avec quelques noix ou châtaignes.

HIVER:

1/ Faites revenir dans un peu d'huile d'olive des morceaux de potimarrons, carottes et patates douces avec un peu d'ail, d'oignon et des raisins secs. Parfumez de cumin et du ras el hanout. Finir au dernier moment avec quelques amandes effilées.

2/ Poêlez des quartiers d'ananas dans un peu de beurre avec de la badiane et de la vanille. Ajoutez du sirop d'érable et flambez au rhum ! Dégustez tiède.



de Buyer
DEPUIS 1830





DE BUYER & LA NORME RSE



En avril 2018, de Buyer est devenu le seul acteur du secteur culinaire évalué «ENGAGÉ RSE - Niveau confirmé» par l'AFNOR. Cette évaluation couvre sans limite tous les sujets qui lui tiennent à cœur tels que les ressources humaines, l'environnement, les achats responsables, les produits durables ainsi que l'implication territoriale. C'est une démarche qui s'inscrit dans une logique d'amélioration continue.

NOS ACTIONS POUR RÉDUIRE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

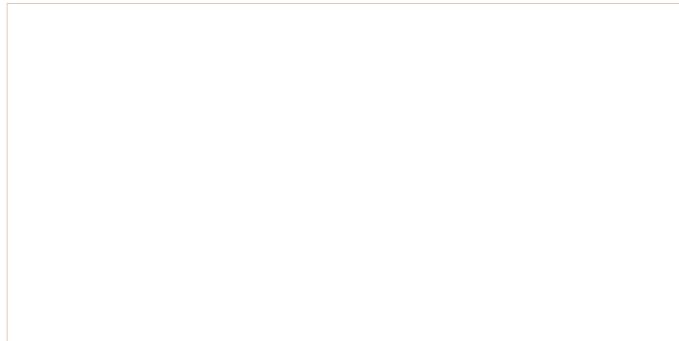
- Préservation de l'eau • Objectif zéro plastique •
- Gestion des déchets • Achats raisonnés Traçabilité •
- Coûts énergétiques maîtrisés • Biodiversité •
 - Des produits durables •
 - Collaborateurs sensibilisés •

en savoir plus sur notre engagement





distribué par / distributed by :



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





Manufacture



de Buyer
D E P U I S 1 8 3 0

Chaque recette
a son secret*

About nonstick coating

Recipes and tips

Choc

manifesto

For 200 years, authenticity, passion and commitment have been the values at the core of de Buyer's business, knowledge and expertise.

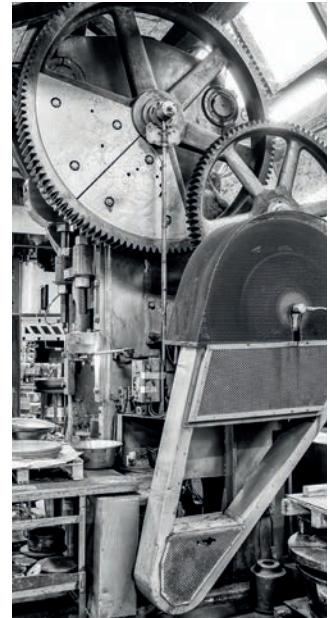
We design and manufacture utensils, continuously innovating to precisely meet the needs of both catering professionals and home cooks.

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 'confirmed 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'
'Chaque recette a son secret'



FRANCE SAVOIR-FAIRE
D'EXCELLENCE ★

Every recipe holds a secret

nonstick by de Buyer

De Buyer has always made cookware in a range of materials including copper, stainless steel, nonstick and steel for the ideal option, no matter what recipe you're cooking.

**Unlike what you might think,
the nonstick pan is a specialist...**

perfect for gently cooking fish, vegetables, leguminous and grains
without browning them.

They're also perfect for simmering, reheating pre-cooked dishes and cooking sauces,
all without altering tastes, colours or flavours.

They're not an all-purpose pan: for searing, browning or grilling, choose a steel pan.





more about the material

De Buyer has chosen the best coating for its Choc nonstick pans:

the most **hard-wearing**

the most **long-lasting**

the most **efficient**

The coating is applied in Italy, where the very best specialists are found.

It is guaranteed to be PFOA and PFOS-free and meets all hygiene and safety standards for its intended use: gently cooking your favourite dishes in a healthy way, all without altering tastes, colours or flavours.

**PFOS
PFOA
FREE**

PFOA and PFOS-free, guaranteed

PFOA (perfluorooctanoic acid) and PFOS (perfluorooctanesulfonic acid) are non-natural compounds used in the manufacture of certain industrial products. They are eliminated very slowly by the body and do not break down naturally. They are therefore potentially harmful and are not used under any circumstances in the manufacture of our cookware's nonstick coatings.

Non-stick coating: find out what's fact and fiction

Popular misconception: “PTFE nonstick coatings are dangerous for people and the environment.”

In fact, the nonstick coatings used by de Buyer are guaranteed to be **safe** for use in standard conditions (see our golden rules on pages 8-9). They are guaranteed to be PFOA and PFOS-free.

The manufacturing process is **environmentally friendly**: no harmful particles are released into the atmosphere when the coating is applied during production.

What's more, nonstick cookware is an ideal healthy choice because it cooks food gently, preserving vitamins without the need to use a lot of fat.

Popular misconception: “nonstick pans can't withstand intense heat.”

In fact, nonstick cookware can withstand temperatures of **up to 250°C (482°F)**. This is well above the temperature required for reheating, frying, simmering or cooking in the oven. However, it is not advisable to overheat nonstick cookware when empty as this may damage the surface and shorten the pan's lifespan.

What's more, a nonstick pan is perfect for gently cooking delicate products.

For searing, browning or grilling, choose a steel pan.





Popular misconception: “nonstick coatings wear out very quickly.”

In fact, the nonstick coating for our CHOC range is the most scratch-resistant, the most long-lasting and the most efficient on the market. The applied coating is very thick and reinforced.

A nonstick coating cannot be guaranteed for life but its lifespan depends on the quality of the coating and how the cookware is used and maintained. By following our recommendations (pages 8-9), your de Buyer pan will last for a very long time.

Popular misconception: “ceramic coatings and “green” pans are safer and more efficient than nonstick coatings.”

In fact, ceramic coatings are not long-lasting; they are fragile, they crack with the heat and food can soon stick to their surface. This means that they have to be replaced more often, which results in buying more and polluting more.

What’s more, ceramic coatings don’t have the same advantages when it comes to cooking: it’s difficult to cook delicate products in ceramic pans and the cooking process requires more fat.

Popular misconception: “there are nonstick pans made from natural stone which are environmentally friendly.”

In fact, no pan anywhere in the world is made of stone or granite; these are nonstick pans with a PTFE coating for a “stone effect”.

Nothing more, nothing less.

Popular misconception: “nonstick cookware isn’t for professionals.”

In fact, de Buyer’s CHOC nonstick pans are a must-have for food service professionals and are suitable for intensive use on all cooktops.

An efficient coating made to last

De Buyer uses the best existing coating on the market for its nonstick ranges but a nonstick coating cannot be guaranteed for life and it won't last indefinitely.

A few steps will help you to protect the coating and enable you to cook delicious and healthy dishes, all while maintaining the nonstick performance of your pan.

1. Wash the cookware before using it for the first time. Use absorbent paper to apply a thin layer of oil to the inside of the pan and heat it over a medium heat for two or three minutes. Once it has cooled down, wash the pan in hot water with a mild detergent and a non-abrasive sponge, rinse it thoroughly and wipe it dry. It's now ready for perfect cooking
2. Use the pan on a low or medium heat to protect the nonstick surface. When cooking in the oven, do not use the grill and never exceed 250°C (482°F).
3. Do not overheat empty pans.
4. Do not use metal or sharp-edged utensils.



5. Avoid thermal shock: let the pan cool down before cleaning it with water.

6. Wash the pan by hand with a mild detergent and a non-abrasive sponge.

7. To ensure optimal performance with induction cooking: adapt the size of the induction zone to the diameter of the pan, raise the temperature gradually and avoid using the booster.

CHOC INTENSE



CHOC B BOIS



Long-lasting performance

Sturdy ranges, thanks to the forging manufacturing process.
A solidly riveted handle which is guaranteed not to come loose.

The Choc Intense's industrial design combines a deep shade of black with a shiny stainless steel handle. Suitable for all cooktops and in traditional ovens, up to 250°C (482°F).

De Buyer showcases its commitment to its local region and its focus on sustainability with Choc B Bois' steel handle which features beeswax-treated beech wood. The wood comes from sustainably managed forests in the Vosges.



CHOC EXTRÊME



les ranges

Extra-long-lasting performance

**PFOS
PFOA
FREE**

CHOC EXTRÊME cookware is unwarpable and incredibly sturdy: made from thick die-cast iron, these pans' cast stainless steel handles are guaranteed not to come loose. Choc Extrême frying pans, sauté pans (with and without handles), stewpots and woks are perfect for healthy cooking and are easy and practical to use on all cooktops and in traditional ovens.

--- CHOOSE ---

	CHOC INTENSE	CHOC B • BOIS •	CHOC EXTRÊME
Material	forged	forged	cast alu
Bottom thickness	4 mm	4 mm	7 mm
Handle material	stainless steel	steel and wood	cast stainless steel
Fixing	rivets	rivets	rivets
Induction	yes	yes	yes
Can be use in traditional oven	yes, up to 250°C (482°C)	possible 10 min. at 200°C max. (392°F)	yes, up to 250°C (482°C)
Product range	Round frypans, sauté pans & crêpe pans	Round frypans, sauté pans & crêpe pans	Round frypans, saucepan sauté pans & stewpans for simmering

Recipe ideas

By Philippe Laruelle

for 4 people

- 12 scallops
- 500g baby spinach
- 100g girolle mushrooms
- 25g butter
- ½ garlic clove
- 1 tbsp balsamic vinegar
- 2 tbsp walnut oil
- A few walnuts
- Olive oil, salt and freshly ground black pepper

Heat a tablespoon olive oil in your pan and gently fry the scallops. Put aside. In the same pan, without washing it, heat a little olive oil again and gently fry the girolle mushrooms. Put aside.

Still using the same pan, add the butter and the ½ garlic clove. Add the baby spinach for 1 minute.

Arrange the scallops, girolle mushrooms and a few walnuts equally over the spinach. Serve with a vinaigrette made with balsamic vinegar, walnut oil, salt and freshly ground black pepper.

Scallops, baby spinach, girolle mushrooms and a few walnuts





for 4 people

- 360g chicken fillet
- 1 tin (400ml) of coconut milk
- 50g onion, finely chopped
- 1 garlic clove, chopped
- 1 tbsp olive oil
- 100g cooked and shelled beans (or peas).
- 1 tsp of green curry paste (can be replaced by green or yellow curry powder)
- Cooked white rice, coconut flakes, Zante currants, fresh pineapple cubes.

Chicken Curry, Madras rice

Heat a tablespoon olive oil in your sauté pan and gently fry the onion and garlic without browning them. Add the chicken fillet, cut into cubes, and gently fry without browning it.

Add the coconut milk and curry paste.

Bring to boil, cover, lower the heat and simmer gently for about 10 minutes.

Check the seasoning, add the beans and serve with white rice, coconut flakes, pineapple cubes and Zante currants.

for 4 people

- 200g cooked Chinese noodles
- 75g fresh snow peas
- 50g petit pois peas
- 1 red pepper
- ½ garlic clove
- 10g fresh ginger
- 4 cherry tomatoes, quartered
- Sesame oil, soy sauce, roasted sesame seeds, fresh basil leaves.

Gentle sweat the ½ garlic clove, snow peas (thinly sliced), diced pepper, chopped ginger and peas in the sesame oil, without browning them.

Deglaze with a little soy sauce, reduce the heat and simmer, covered, for 2 minutes.

Add the hot cooked noodles. Stir well.

Finish your dish by adding the quartered tomato, basil leaves, a few sesame seeds and a drizzle of sesame oil.

Asian pan-fried noodles





for 4 people

- 8 crêpes
- 100ml fresh orange juice
- 50g honey
- 1 orange
- 20ml Grand Marnier®

Crêpes Suzette

Remove the peel from the orange and cut into fine julienne strips. Put them in a saucepan, cover with 2 cm of cold water and bring to boil. Drain. Repeat this step once more and put aside.

Peel the orange, remove the segments and cut them into small cubes. Put aside. Put the orange juice in your frying pan and reduce by half.

Add the orange peel and honey. Bring to the boil. Fold your pancakes into quarters and roll them in the sauce.

Finish by flambéing the pancakes in the pan with the Grand Marnier® and add the orange cubes.

Tips and tricks for a dazzling and delicious vegetable stir-fry!

PREPARATION

Cut the vegetables into even-sized pieces for a beautiful presentation and harmonious flavours.

COOKING

- Blanch the root vegetables and green vegetables separately for 2 to 3 minutes in salted boiling water, then cool them down in iced water to preserve their colours and vitamins.
- Fry the vegetables on medium heat in a tablespoon olive oil.
- It's best to add salt when you start cooking to draw out excess moisture and prevent browning.
- Adapt the cooking time depending on the vegetable: start with root vegetables, which need to be cooked longer (carrots, turnips, celery, parsnips, etc.), then add the vegetables that will cook quicker (zuchinnis, spinach, cabbage, radishes, beans, peas, asparagus, etc.).

To preserve the nutrients and colour of the vegetables, avoid cooking them in water or stock for too long: the longer vegetables are cooked in liquid, the more texture and vitamins they lose.

SPICES

Turmeric, nutmeg, cardamom, four spice, coriander, green curry, cumin, tandoori, ginger... All these spices go beautifully with vegetables.

Four spice, cumin, tandoori and masala are perfect for carrots, turnips and celery.

Ginger goes perfectly with leek, soybean sprouts, snow peas and green beans.

As for zuchinnis, they can be seasoned with exotic spices such as ras el hanout, curry or turmeric.

A mix of fresh herbs also perfectly complements vegetables: chop some parsley, basil, chervil and coriander (cilantro) finely and add them at the end of cooking with some lemon or citrus oil.

You can also opt for more Asian flavours with ginger, lemongrass or soy sauce.



Different seasons call for different stir-fries!

Here are some ideas for delicious savoury and sweet combinations...

SPRING:

1/ Place some peas, asparagus, beans and morel mushrooms in a frying pan and season them with a little verbena.

2/ Fry quickly with butter, deglaze some cherries with balsamic vinegar and add a few pistachios. Serve at room temperature if you wish, with pistachio ice cream.

SUMMER:

1/ Toss some zuchinnis, mixed coloured peppers, cherry tomatoes and spring garlic in olive oil and finish off by adding black olives and fresh basil at the very end.

2/ Fry some apricots and peaches in olive oil with a little rosemary and acacia honey. Serve on its own or with vanilla or lemon ice cream.

AUTUMN:

1/ Fry a mix of mushrooms (porcini are my favourite) with some shallots and add a few nuts as a final touch!

2/ Fry some apples, pears, raisins and figs in olive oil. Deglaze with high-quality balsamic vinegar and finish off with a few nuts or chestnuts.

WINTER:

1/ Sweat pieces of red kuri squash, carrot and sweet potato in olive oil with some garlic, onion and raisins. Season with cumin and ras el hanout. At the end, add some flaked almonds.

2/ Fry pineapple quarters in a little butter with star anise and vanilla. Add maple syrup and flambé with rum! Serve at room temperature.



de Buyer
DEPUIS 1830





DE BUYER & THE CSR NORM



de Buyer company became in April 2018 the only player in the culinary sector certified «committed to CSR - Confirmed level» by AFNOR.

This evaluation covers all subjects that are close to its heart, such as human resources, the environment, responsible purchasing, sustainable products as well as territorial involvement. It is a part of a continuous improvement process.

REDUCING ENVIRONMENTAL IMPACT

- Water conservation • Zero-plastic goal •
- Waste management • Sustainable purchasing •
- Controlled energy costs • Biodiversity •
- Durable products and a healthy, balanced diet •
- Employee awareness •

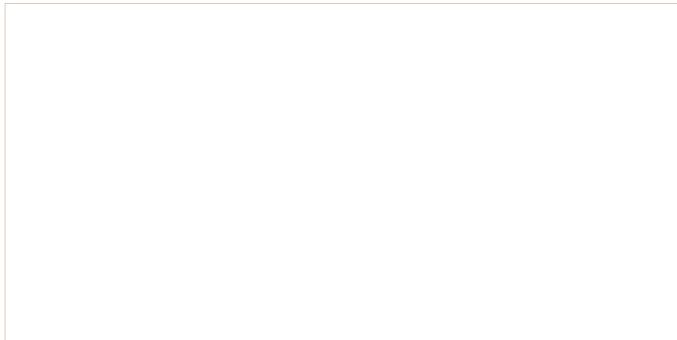
*learn more about our
commitment :*





distributed by :

* Every recipe holds a secret



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

