



Manufacture



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

Chaque recette
a son secret

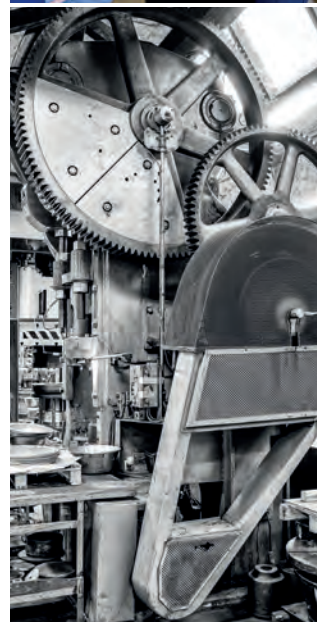
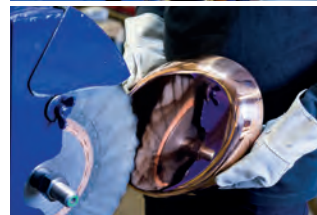
Tout savoir sur l'acier

INFOS • CONSEILS • ASTUCES

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'acier 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.

Héritage de la Gastronomie française,
l'ustensile en acier est emblématique de la cuisine de nos grands-mères.
Indémorable, pour **saisir, griller, dorer**,
il détient jalousement les secrets de la réaction de Maillard :
une caramélisation en surface des sucres naturels des aliments et un moelleux à l'intérieur.
Naturellement sans revêtement, inusable, se bonifiant avec le temps,
il se transmet de génération en génération.





ZOOM sur la matière

Garantie sans revêtement
Durable - Garantie à vie
Ecoresponsable

La poêle en acier est une matière brute, garantie sans revêtement, sans produit chimique. L'acier est constitué principalement de **fer**, et de carbone (à très faible taux, juste de quoi durcir le fer).

Non seulement elle est **écologique**, mais également **économique** car la matière s'avère meilleur marché que les autres métaux utilisés pour la fabrication d'ustensiles de cuisson.

L'acier utilisé par de Buyer est particulièrement **robuste, indéformable**. L'acier épais est compatible avec l'**induction**.

Les montures indémontables sont solidement fixées par des rivets et les ustensiles sont **garantis à vie**.

La gamme de Buyer MINERAL B est protégée à la cire d'abeille naturelle; cette finition protège la poêle contre l'oxydation avant la première utilisation.

Certaines gammes sont fabriquées en **acier bleui** :

L'acier bleui est un acier qui a subi en surface un **traitement thermique**, non chimique. Ce procédé permet une protection temporaire contre l'oxydation pendant le stockage et le transport.

Il est naturel que la couleur bleue s'estompe au fil des utilisations car il ne s'agit pas d'un revêtement. L'utilisation et l'entretien de ces poêles sont identiques à ceux des ustensiles en acier traditionnel.



C'est vraiment dans les vieux pots qu'on fait les meilleures soupes !

La poêle en acier est la poêle de nos grands-mères qui ne se servaient que d'elle pour saisir la viande, «faire sauter» les pommes de terre, réaliser de merveilleuses omelettes baveuses, de délicieuses crêpes croustillantes ou un simple, mais véritable, oeuf au plat légèrement grillé et dentelé sur le pourtour.

La poêle en acier se bonifie avec le temps : ses qualités de cuisson s'améliorent au fur et à mesure des utilisations.

La réaction de Maillard en cuisine

La réaction de Maillard, qui se produit entre 145 et 164°C, permet la caramélisation des sucs, colore la viande et révèle ses arômes et saveurs. C'est la **clé d'un goût inégalable**.

Pour que cette réaction se fasse, la poêle doit être bien chaude avant de saisir les aliments; il faut ensuite prendre le temps de cautériser et caraméliser, une croûte se forme; c'est cette phase qui permettra à votre viande de garder tout son jus et son moelleux. L'humidité est conservée à l'intérieur de la viande; elle ne dessèche pas.



Elle se culotte



Saisir
Dorer
Griller



toute seule
comme une grande

Pourquoi utiliser une poêle en acier plutôt qu'une poêle antiadhésive ?

La réaction de Maillard n'a pas lieu dans une poêle antiadhésive car le revêtement antiadhésif fait écran entre les aliments et la chaleur, empêchant d'atteindre de hautes températures. Le revêtement antiadhésif fait glisser les aliments mais ne leur permet pas de bien adhérer avant d'être cautérisés pour bien garder les jus de cuisson.

Résultat : le steak est dur car il a perdu son jus, les pommes de terre ne sont ni croustillantes, ni dorées, les crêpes sont molles et si, on les souhaite les dorer, elles s'assèchent.

On n'a rien trouvé de mieux que l'acier pour sublimer le goût.

Quand utiliser une poêle antiadhésive plutôt qu'une poêle en acier ?

La poêle en acier est une poêle (presque) à tout faire; cependant, pour cuisiner sans colorer certains aliments tels que des poissons délicats, pour réchauffer doucement ou mijoter longtemps vos préparations, préférez une poêle antiadhésive.

Qu'est-ce que le culottage ?

La poêle en acier est constituée d'une matière brute non revêtue. Avant la première utilisation, il est donc conseillé de préparer l'ustensile de cuisson en chauffant de l'huile, c'est le culottage.

Cette opération protège la poêle, la nourrit et la rend naturellement antiadhérente.

Au fil du temps, les corps gras des aliments utilisés pour la cuisson vont patiner naturellement l'ustensile de cuisine.





Idée reçue :

«le culottage, c' est contraignant, pas facile».

En réalité : Un premier culottage est conseillé pour bénéficier rapidement des qualités de cuisson inégalable de votre poêle (voir p.10). Mais n'ayez pas peur de le rater car, par la suite, il se fait naturellement tout seul lors des utilisations. Il suffit de mettre un peu d'huile dans la poêle avant cuisson. Pour accélérer le processus lors des premières utilisations, vous pouvez cuisiner des aliments assez gras tels que la viande rouge.

Le culottage des poêles en acier se régénère à chaque utilisation.

Un ustensile métallique qui vient rayer la poêle n'altère en rien ses qualités de cuisson.

Idée reçue : «la poêle en acier rouille»

En réalité : une poêle en acier **culottée** - donc régulièrement **utilisée** - et **entretenu** selon les règles n'a **aucune raison de rouiller**.

Evidemment si vous la mettez au lave-vaisselle ou si vous ne l'utilisez pas et la stockez dans un endroit humide, elle peut s'oxyder. Ce n'est pas grave. Faites disparaître la rouille en la frottant avec une brosse dure ou un tampon abrasif.

Idée reçue : «la poêle en acier ne va pas sur induction»

En réalité : L'acier est constitué à **99% de fer** ; le matériau est **magnétique** et fonctionne parfaitement sur induction : la poêle en acier est donc à la pointe de la modernité et se révèle être l'ustensile le plus adapté sur induction; il doit simplement être **suffisamment épais** (de 2 à 4 mm selon les diamètres). Une poêle en acier peu épaisse est plus légère, mais risque de gondoler sur induction.



Idée reçue :

«la poêle en acier accroche»

En réalité : Après un premier culottage classique à l'huile, la poêle est prête à l'emploi. Elle devient noire et naturellement **antiadhérente** au fur et à mesure des utilisations. Il suffit de huiler légèrement la poêle avant chaque cuisson. La cuisine reste légère, avec peu de matière grasse, si vous le décidez.

Et n'oublions pas qu'en cuisine, la **clé de la réussite et du goût est de prendre le temps** : pour éviter que vos aliments ne collent lors de la cuisson, laissez la croûte de caramélisation se former avant de les retourner. La réaction de Maillard s'opère, le tour est joué !

Idée reçue :

«la poêle noire semble sale »

En réalité : Il est normal que votre poêle noircisse. Cela signifie que le culottage se fait parfaitement.

Et comme pour tous les ustensiles de cuisson en cours d'utilisation, la poêle monte en température; les éventuelles bactéries sont tuées car elles ne résistent pas à la chaleur. Votre ustensile est donc parfaitement propre au contact alimentaire.



L'acier est un matériau naturel, sain et inusable, qui ne craint pas les rayures et donne des résultats de cuisson professionnels.
Toutes ces qualités méritent bien quelques attentions.
Voici nos conseils pour une utilisation optimale :

1. Avant la première utilisation, laver soigneusement l'ustensile - l'intérieur et l'extérieur - à l'eau chaude savonneuse. Bien le rincer et l'essuyer soigneusement.

2. Préparer votre poêle : le culottage.
Verser 1 mm d'huile (huile végétale qui peut être chauffée jusqu'à 180°C) sur le fond de la poêle; la répartir de façon homogène. Chauffer la poêle aux 3/4 de la puissance du feu. Amener l'huile au point de fumée.
C'est rapide, rester devant la poêle durant l'opération.
Couper le feu et laisser refroidir. Retirer l'huile et essuyer la poêle avec un papier absorbant. Faire à nouveau chauffer à sec 2 minutes.
La poêle est parée pour la cuisson.

Il existe d'autres techniques de culottage qui fonctionnent parfaitement, l'important reste de mettre suffisamment de matière grasse lors des premières utilisations pour préparer la surface en acier.



video culottage

3. Une fois la poêle bien culottée, elle possède naturellement des propriétés antiadhérentes; les cuissons peuvent se faire avec très peu de matière grasse (un peu d'huile ou de beurre) et des aliments plus délicats que la viande comme les oeufs ou des poissons peuvent être cuisinés dans la poêle en acier.



Poêle neuve
avant culottage.

Poêle culottée
devenue naturellement
antiadhérente



4. **Utilisation** Faire chauffer la poêle avec peu de matière grasse, une fois la poêle bien chaude, faire saisir les aliments sur chaque face (laisser la croûte de caramélisation se former avant de retourner); baisser ensuite la source de chaleur pour terminer la cuisson.

Immédiatement après la cuisson, vous pouvez déglacer en versant un liquide (eau, vin...). Vous obtiendrez un jus ou une sauce et cela vous permettra de récupérer les sucs de cuisson.

5. Ne pas laisser séjourner les aliments dans la poêle.

6. La cuisson d'aliments acides (citron, chou, vinaigre, vin blanc, etc.) altère le culottage: la poêle peut changer de couleur, présenter des tâches blanches. Rien de grave. Si cela se produit, il suffit de culotter à nouveau la poêle.

7. Ne jamais (jamais jamais) mettre au lave-vaisselle.

8. **Entretien** Juste après cuisson, déglacer la poêle chaude avec de l'eau froide, puis la laver à l'eau chaude avec une éponge. Utiliser une spatule pour éliminer des résidus à chaque cuisson. Une goutte de produit vaisselle peut être utilisée. Pour conserver le culottage, ne pas décaper avec une éponge abrasive, ni utiliser de détergent agressif. Il faut juste la rendre lisse. Essuyer soigneusement la poêle avec un torchon après nettoyage. Ne pas laisser tremper, ni égoutter la poêle.

Purifier de temps en temps votre ustensile en y faisant chauffer du gros sel pendant 1min30 à feu vif. Le gros sel va éliminer les résidus des cuissons précédentes ainsi que les odeurs.

9. **Stockage** Stocker la poêle dans un endroit sec. Si vous ne l'utilisez pas régulièrement ou si le lieu de stockage est humide, huiler légèrement toute la surface de la poêle pour la protéger. Si de la rouille apparaît malgré toutes ces précautions, frotter avec une brosse dure ou une éponge abrasive.

10. **L'induction** L'acier est un matériau très réactif, hyper conducteur de chaleur et révèle une puissance de chauffe exceptionnelle. C'est pourquoi, pour une utilisation de la poêle en acier sur induction:

- utiliser une poêle en acier épais (voir page 12-13)
- utiliser une température modérée,
- ne pas utiliser le booster,
- ne pas surchauffer la poêle en fer à vide.

ACIER MINERAL B



La collection Mineral B est constituée de tôle d'acier blanche de 2,5 à 3mm d'épaisseur indéformable, même sur induction, et garantie à vie. De la cire d'abeille est appliquée sur toute la surface de l'acier et le protège naturellement de l'oxydation avant la première utilisation.

ZOOM sur la poêle ronde

Sa coupe lyonnaise évasée et bombée, favorise la glisse des aliments. La queue rivetée, courbée à la française est confortable et éloignée de la source de chaleur.

La Mineral B se décline en trois collections avec différents types de montures:

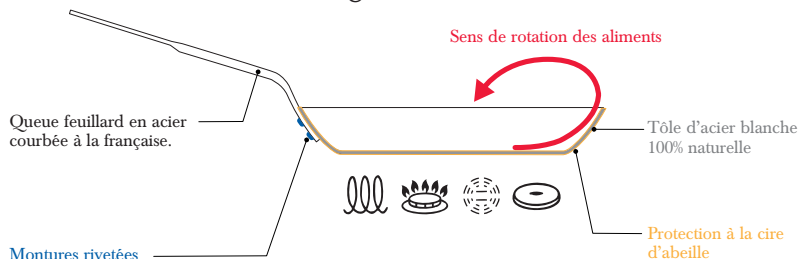
en acier verni



en acier et bois de hêtre



en fonte d'inox



ACIER BLEUI #OUTDOOR



LES GAMMES

Que vous ayez envie d'une savoureuse pièce de bœuf grillée ou de légumes du soleil dorés à la saveur barbecue, de Buyer a développé sa collection OUTDOOR en tôle d'acier bleuie Origine France Garantie. La poêle ronde traditionnelle a une coupe lyonnaise.

Les poêles et sauteuses de cette gamme ont une épaisseur de 2 mm adaptée à la cuisson sur braise, au barbecue ou sur plancha, elles conviennent à toutes les autres sources de chaleur excepté l'induction.

	MINERAL B · PRO ·	MINERAL B · BOIS ·	MINERAL B	#OUTDOOR PLANCHA GRIDDLE PIZZA BBQ GRILL
MATIÈRE	Tôle d'acier blanche			tôle d'acier bleuie
EPAISSEUR	de 2,5 à 3 mm			2 mm
MATIÈRE QUEUE	Fonte d'inox	acier & bois	acier	acier
FIXATION	rivets	rivets	rivets	rivets ou soudure
INDUCTION	oui	oui	oui	non
PASSAGE AU FOUR	oui	Flash four 10 minutes à 200°C max.		
COMPOSITION GAMME	Poêles, sauteuses	Poêles, sauteuses, woks	Poêles, sauteuses, woks, plats	Poêles, sauteuses

--- QUE CHOISIR ---

Michel Roth vous confie ses astuces & conseils pour bien réussir la cuisson de votre viande

CÔTÉ PRÉPARATION

Sortir du réfrigérateur votre viande 15 à 30 minutes avant cuisson et la laisser à température ambiante. Cela a pour effet de détendre la chair, d'éviter de refroidir la poêle et d'apporter de l'humidité au moment de la saisir. Une viande trop froide peut fausser l'appoint de cuisson.

Pour un steak bleu, laisser votre pièce de viande 10 mn près d'une source de chaleur avant de la saisir, il sera chaud à l'intérieur.

CÔTÉ CUISSON

Vérifier que la poêle est suffisamment chaude avant de démarrer la cuisson : l'huile devient liquide et le beurre devient mousseux. Il est préférable de démarrer la cuisson avec de l'huile, car le beurre risque de brunir et devenir indigeste.

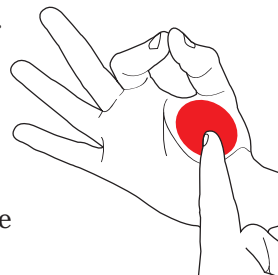
Une fois l'huile chaude, saisir le steak, le laisser colorer et une fois la surface de la viande cautérisée et brunie, retourner et saisir l'autre côté rapidement. Baisser ensuite le feu, jusqu'à obtenir la cuisson souhaitée.

En fin de cuisson, ajouter une noix de beurre et, pour parfumer votre viande, vous pouvez aussi y ajouter une branche de romarin ou de l'ail

BLEU, SAIGNANT, À POINT...MAÎTRISER LA CUISSON :

La méthode enseignée aux cuisiniers pour vérifier la cuisson d'une viande, sans outil, consiste à utiliser sa main en joignant le pouce et un autre doigt; puis avec l'autre main, constater la différence de pression sur l'éminence thénar (zone située sous le pouce à l'intérieur de la main).

- Joignez le pouce et l'index pour une viande bleue
- Joignez le pouce et le majeur pour une viande saignante
- Joignez le pouce à l'annulaire pour une viande à point
- Joignez le pouce à l'auriculaire pour une viande bien cuite





LAISSER REPOSER

Il est conseillé de laisser reposer une viande après cuisson (pièce de bœuf, côte de bœuf ou de veau, entrecôte double) afin d'assurer une bonne répartition du sang à l'intérieur des tissus pour qu'elle soit tendre et juteuse ; pour accentuer cette répartition, il est préférable, lors du repos, de la retourner une à deux fois.

Avant de la servir, si elle a refroidi, repasser la viande dans la poêle ou au four quelques instants pour la réchauffer.

UNE SAUCE?

Avant de faire une sauce ou un jus, il est indispensable d'enlever la viande de la poêle avant de déglacer ou mouiller. La viande ne doit pas cuire dans le liquide, elle durcit.

Une fois la viande sortie, dégraisser la poêle puis déglacer (avec de l'alcool par exemple), mouiller avec un bouillon de légumes ou de volaille ou coulis de légumes, vous pouvez aussi crémier.

La viande peut ensuite être remise brièvement dans la poêle pour la réchauffer, une fois la sauce finalisée.

QUAND SALER ?

Quand saler la viande fait toujours débat : nous conseillons ici de saler la pièce de bœuf juste avant la cuisson et d'ajuster l'assaisonnement en fin de cuisson. Ceci permet de détendre la viande, mais attention à ne pas saler la viande trop tôt car elle risque de perdre son jus.

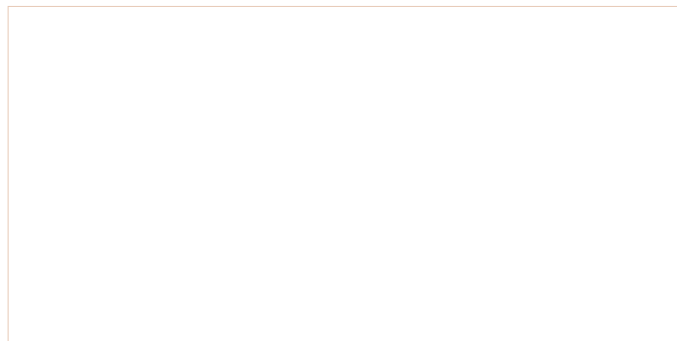
Le poivre de prédilection de Michel Roth :

« Pour un steak au poivre, j'utilise un poivre vert ou un poivre Sarawak noir mignonnette »





distribué par :



Encore plus d'infos
& recettes sur
WWW.DEBUYER.COM



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

