



Emile Henry
FRANCE

Gama BBQ



Emile Henry : mestesugul de a face produse de calitate pentru pasionatii de gatit



Incă din 1859, produsele noastre sunt **gandite si realizate în Franța**, în sudul Burgundiei. Mestesugul nostru a fost transmis din generatie în generatie si reprezinta un tribut adus calitatii si perfectiunii tehnice.

Folosim numai **produse naturale** în productia vaselor, cum ar lutul natural si oxidantii minerali, pentru a obtine culorile deja cunoscute de public.

Majoritatea actiunilor de productie sunt facute **manual**, totul reducandu-se la o maiestrie deosebita.



Fiecare piesa **este unica** si este semnata de catre artizanul care a realizat-o - initialele sale vor fi gravate pe baza respectivului gratar.

Toate produsele sunt **verificate manual**, pentru a se respecta toate standardele de productie impuse.

Extrem de rezistente la caldura, aceste gratare din ceramica pot suporta temperaturi de pana la 500°C/930°F. Capacitatea de a **difuza caldura uniform** va permite o gatire profunda, fara arderea preparatelor. Vetii obtine o mancare sanatoasa si extrem de gustoasa.





Inregistrati garantia produsului

Suntem mandri sa va oferim produse realizate din ceramica speciala pentru gratare, de o calitate remarcabila. Produsele noastre sunt fabricate in Marcigny, Burgundia, inca din 1850 si trebuie sa respecte cele mai riguroase standarde de calitate. Va oferim o garantie de 10 ani pentru absolut toate produsele Henry, la achizitie. Pentru o mai mare flexibilitate la utilizare, va puteti inregistra garantia aici:

www.emilehenry.com/guarantee



Garantia oferita acopera orice defecte de productie sau de calitate, atata vreme cat produsul este folosit in conditii normale de gatire, tinand cont de instructiunile de pastrare si utilizare incluse in aceasta brosură. Va reamintim faptul ca diferitele variatii din finisarea produselor sunt rezultatul productiei manuale si nu modifica, in vreun fel, calitatile si performantele gratarelor Emile Henry.

Garantia acordata acopera doar situatiile prezentate in cadrul acestei brosură.

 Ritrovate tutti i consigli d'uso su www.emilehenry.com/consigli-uso

 Die Gebrauchshinweise finden Sie auf www.emilehenry.com/gebrauchshinweise

Raspunsuri la intrebari

In Franta

Contactati magazinul de unde ati achizitionat produsul sau departamentul de Customer Service, la numarul de telefon: **03 85 25 50 50**. Ca optiune alternativa, scrieti la:

Emile Henry Customer Service
13, rue Georges de Vichy
71110 MARCIGNY

In alte tari

Accesati site-ul www.emilehenry.com/guarantee, pentru a afla detalii referitoare la departamentul de Customer Service din tara dumneavoastra.

Cum ar trebui sa folositi aceste produse, pentru rezultate maxime



Gama noastra de produse BBQ va ofera posibilitatea de a gati in mod natural pe gratar, gratie calitatilor tehnice ale ceramicii folosite. Pentru rezultate maxime, urmati instructiunile de mai jos.

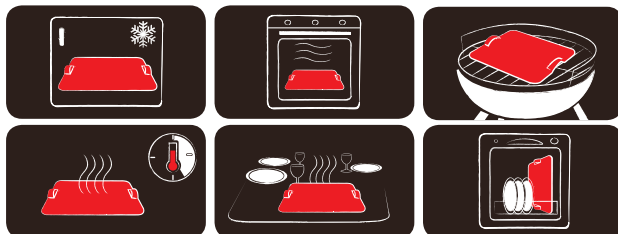
Sfaturi inainte de prima utilizare

Indepartati toate etichetele de pe produs, folosind detergent, daca e cazul si spalati-l foarte bine.

In timpul prepararii si gatirii

- Produsele Emile Henry din gama BBQ sunt proiectate **pentru a fi folosite direct pe gratare pe gaz sau carbuni**. Ceramica acestor produse este **extrem de rezistenta** si poate suporta temperaturi de pana la 500°C (932°F).
- Pentru a va bucura de ele tot anul, produsele din gama BBQ sunt proiectate si pentru utilizarea in cuptorul traditional.
- Produsele din gama BBQ pot fi introduse si in frigider, suportand temperaturi de -20°C (-4°F) si au o rezistenta sporita la socuri termice. Prin urmare, puteti lua vasul direct din frigider si sa il puneti in cuptorul incins.
- Ceramica gamei BBQ nu este proiectata pentru folosirea directa pe flacara (pe gaz, electrica, placi ceramice).

Versatilitate





Pentru cele mai bune rezultate

Gratar pentru Peste

- Datorita marginilor inalte, **puteti marina pestele direct in vas**. Orificiul de scurgere va ofera posibilitatea de a scurge marinata inainte de gatire.
- Puteti aseza vasul **direct pe gratar, pentru a gati pestele sau alte produse din aceeasi categorie**. Suprafata cu striatii va lasa urme atractive pe mancare si materialul ceramic va permite o gatire treptata si uniforma.

Tava Gratar (Plancha)

- **Incalziti plancha timp de cateva minute, direct pe gratar, inainte de a pune mancarea.**
- Folositi **partea mai ridicata** pentru a putea intoarce ingredientele.
- Puteti gati **si legumele, asezonandu-le cu diferite sosuri.**

Tava pentru Frigarui

- Puteti gati si **frigarui, plasandu-le in orificiile laterale** ale vasului.
- Va puteti pregati mancarea direct pe suprafata gratarului, chiar si cele mai delicate **ingrediente: crustacee, carne, vegetale...**

Dupa gatire

- **Gratie stratului extrem de rezistent, produsele BBQ va permit sa taiati mancarea si sa o serviti direct in vasul respectiv.**
- Va sfatuim sa asezati vasul **direct pe masa**, deoarece proprietatile de refractie ale ceramicii vor pastra mancarea calda pentru multa vreme.
- **Produsele din gama BBQ sunt proiectate pentru a fi spalate in masina de spalat vase.** In situatia in care aveti resturi lipite de mancare, puneti in vas un amestec de otet alb si apa fierbinte, inainte de spalare.
- **Ceramica vaselor BBQ este extrem de rezistenta si va ajuta sa obtineti rezultate excelente.** Totusi, daca le scapati sau le loviti, vasele se pot strica. **Aveti grija la felul in care manevrati produsele.**

Frigarui Provençale din Pui



Ingrediente pentru 8 frigarui

4 piepti de pui
1 dovlecel
12 rosii cherry
12 caise deshidratate

2 crengute de cimbru
2 lingurite de curry macinat
1 lingura de susan
2 linguri de ulei de masline



1. Taiati pieptii de pui in cubulete de aproximativ 2 cm (3/4").
 2. Pregatiti primele 4 frigarui, punand un cubulet de pui, apoi o bucatia de caisa si tot asa, pana cand frigaruia este plina.
 3. Amestecati curry-ul, susanul si putin ulei de masline.
 4. Ungeti frigaruiile cu amestecul acesta.
 5. Taiati dovlecelul in felii subtiri.
 6. Pregatiti si celelalte 4 frigarui, punand mai intai un cubulet de pui, apoi o bucatia de dovlecel si in final, o rosie. Umpleti frigaruiile pana la capat.
 7. Amestecati putin ulei cu bucatile de cimbru.
 8. Ungeti frigaruiile cu amestecul acesta.
 9. Asezati tava direct pe gratar si asteptati ca piul sa se rumeneasca.
- Sfat:** puteti pregati si legume sau alta carne, asezandu-le direct in vas.

Fileu de somon prajit in marinata de ierburi



TimP de preparare: 20 minute - Marinata: 10 - 12 ore - TimP de gatire: 15 - 20 minute

Ingrediente pentru 6 portii

1 fileu mare de somon, cu piele
(700-800 g)

Marinata

20 cl (7 floz) ulei de masline
2 catei de usturoi, zdrobiti

1 lingurita de turmeric
1 lingurita de zahar pudra
½ lagatura de busuioc proaspat
½ lagatura de arpagic proaspat
½ lagatura de asmatui proaspat
5 cl otet de cidru

Cooking

1 lingura de sare de mare
Piper proaspat macinat
1 lingura samburi de pin prajiti
100 g parmezan ras

Marinata, preparare cu o zi inainte

- Taiati marunt ierburile proaspete.
- Amestecati-le cu otetul de cidru, uleiul de masline, usturoiul zdrobit, turmericul si zaharul, pentru a obtine o compozitie omogena.
- Puneti fileul de somon pe gratar, desprindeti pielea si ungeti pestele cu marinata, din abundenta.
- Acoperiti cu folie si lasati la frigider peste noapte.

Gatire

- Dati la o parte folia, scurgeti marinata si puneti vasul pe gratar.

- Lasati temperatura sa creasca. Pielea somonului, pe masura ce se incalzeste, va pastra carnea frageda.
- Turnati marinata peste preparat, in timp ce se gateste. Puteti sa inchideti si capacul gratarului, pentru a grabi procesul de gatire.
- Verificati periodic stadiul de gatire a pestelui, folosind o furculita. Carnea trebuie sa ramana moale.
- In timpul gatirii, asezonati cu sare si piper, dupa gust si puneti samburii de pin peste carne.
- Inainte de servire, decorati preparatul cu parmezan ras.

Creveti cu legume la gratar



TimP de preparare: 20 minute - TimP de gatire: 12 - 15 minute

Ingrediente pentru 4 portii

20 de creveti mari

1 ardei galben

4 saloti

1 dovlecel mediu

Sare de mare si piper proaspat macinat

Marinata

5 cl ulei de masline

10 cl otet balsamic

1 lingura miere de acacia

2 crengute de rozmarin

Marinata

- Amestecati mierea, otetul balsamic si uleiul de masline intr-un blender.
- Aduagati rozmarinul, taiat in bucati de 5cm.

Preparare si gatire

- Asezati Plancha pe gratar si lasati-o sa se incalzeasca, timp de 10 minute.
- Scoateti semintele ardeiului si taiati-l in felii.
- Faceti acelasi lucru si cu dovlecelul.
- Curatati salotii si taiati-i pe jumatate, pe toata lungimea lor.

- Puneti putin ulei pe Plancha, puneti crevetii si legumele, apoi turnati 1/3 din marinata.
- Dupa 6 - 7 minute, intoarceti crevetii si legumele si turnati inca 1/3 din marinata.
- Dupa ce preparatul este gata, asezonati cu sare si piper proaspat.
- Serviti preparatul, impreuna cu marinata ramasa.



Completati-va



Gama pentru gratar

• Tava de Pizza

Tava pentru Pizza este **un produs unic care va permite sa pregatiti, sa gatiti, sa taiati si sa serviti acest preparat cu o crusta apetisanta.**

Tava de pizza poate fi folosita in cuptor sau pe gratar si odata asezata pe masa, produsul va pastra preparatul cald. Pizza poate fi taiata direct pe tava, datorita suprafetei perfect plane. Produsul este valabil in 4 dimensiuni: Ø 26, 30, 36 cm / 10", 12", 14" si de forma rectangulara 34x30 cm / 13.5x 12".



• Tava pentru Frigarui

Gratie acestei **tavi speciale din ceramica, carnea este protejata de flacara directa a gratarului** iar frigarurile dumneavoastra se vor gati in mod natural si uniform, datorita pozitionarii lor in orificiile speciale.



• Tava Plancha

Transformati gratarul intr-o plancha! proiectata pentru a gati carne, alimente fragile sau legume de vara, vasul Plancha are grija de ingredientele delicate, in timpul gatirii, pastrand **savoarea specifica gratarului.** Suprafata in panta permite scurgerea grasimii care, datorita marginilor inalte, nu va cadea pe foc. Manerele mari permit asezarea cu usurinta a tavii pe masa.



• Gratarul de Peste

Acest gratar va permite **gatirea pestelui sau a altor produse similare**, pastrand fragezimea carzii si dandu-i savoarea specifica gratarului. **Marginile inalte va permit gatirea in marinata.** Suprafata cu striatii va lasa pe carne urmele specifice de gratar iar dimensiunea de 50cm / 20" face din acest vas un produs versatil.



colectia

Gama Flame®

• Tava de Tarta

Doar un singur vas, de la inceput pana la sfarsit: preparati caramelul direct pe flacara, apoi gatiti tarta direct in cuptor, in acelasi vas. Scoateti preparatul din cuptor si serviti-l pe platoul din set.

Repede si simplu! Vasul este disponibil in 2 dimensiuni: Ø21.5 & 30 cm. 8.5 & 12".



• Wok-ul

Primul wok ceramic din gama Flame®!

Datorita proprietatilor ceramicii din care este realizat, acest vas va permite **4 tipuri de**

gatire: sauté, la abur, prin fierbere sau prajire.

Acest vas se incalzeste foarte repede, dar mentine o temperatura constanta. Pentru ca nu vor fi gatite mai mult decat ar trebui, ingredientele isi vor pastra savoarea si vor alcatui niste preparate **sanatoase, si usor de facut.** Vasul are o greutate mica si poate

fi manevrat cu ajutorul celor 2 manere.

Dimensiuni: Ø 36 cm. 14".



• Vasul Tagine

Datorita formei conice a capacului care permite circularea aburului in interior, vasul tagine gateste la foc mic, atat **carnea si pestele, cat si legumele.** Lasati-va tentati de retete simple, precum: pui cu lamaie conservate, vita sau legume in tagine...Dimensiuni disponibile:

Ø 25, 32 & 35 cm. 10", 13" & 14.5".



• Vasul Braiser

Gatitul devine foarte usor, intr-un vas cu baza foarte mare si plana. Vetii obtine preparate rumenite, precum fileul de porc sau pieptul de rata... fara grasime multa sau sosuri suplimentare. Vasele din gama Flame® vor pastra aromele naturale si substantele nutritive ale ingredientelor, datorita temperaturii uniforme si gatirii treptate.

Dimensiuni: Ø 20 to 30 cm. 8.5 to 12"



Emile Henry
FRANCE

