



Emile Henry

FRANCE



Vasul Cocotte

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



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 vase 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. Veti obtine o mancare sanatoasa si extrem de gustoasa.

Inca din 1859, produsele noastre sunt **gandite si realizeate in Franta**, in sudul Burgundiei. Mestesugul nostru a fost transmis din generatie in generatie si reprezinta un tribut adus calitatii si perfectiunii tehnice.

Folosim numai **produse naturale** in productia vaselor, cum ar fi 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.





# Inregistrați garantia produsului

Suntem mandri să va oferim produse realizate din ceramica specială Flame® de o calitate remarcabilă.

Produsele noastre sunt fabricate în Marcigny, Burgundia, încă din 1850 și trebuie să respecte cele mai riguroase standarde de calitate. Va oferim o garanție de 10 ani pentru absolut toate produsele Henry, la achiziție. Garanția poate fi extinsă cu încă 1 an, dacă va înregistrați aici:

[www.emilehenry.com/garantie](http://www.emilehenry.com/garantie)



Garanția oferită acoperă orice defecte de producție sau de calitate, atâtă vreme cat produsul este folosit în condiții normale de gătire, tinând cont de instrucțiunile de pastrare și utilizare incluse în aceasta broșura. Va reamintim faptul că diferențele variatii din finisarea produselor sunt rezultatul producției manuale și nu modifică, în vreun fel, calitatele și performanțele vaselor din gama Flame®.

Garanția acordată acoperă doar situațiile prezentate în cadrul acestei broșuri (pag. 4-5).

 Ritrovate tutti i consigli d'uso su [www.emilehenry.com/consigli-uso](http://www.emilehenry.com/consigli-uso)

 Die Gebrauchshinweise finden Sie auf [www.emilehenry.com/gebrauchshinweise](http://www.emilehenry.com/gebrauchshinweise)

## Răspunsuri la întrebări

### In Franța

Contactați magazinul de unde ati achizitionat produsul sau departamentul de Customer Service, la numarul de telefon: **03 85 25 50 50**. Ca opțiune alternativă, scrieți la:

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

### In alte tari

Accesați site-ul [www.emilehenry.com/guarantee](http://www.emilehenry.com/guarantee), pentru a afla detalii referitoare la departamentul de Customer Service din țara dumneavoastră.

# Cum ar trebui folosite vasele Flame®, pentru rezultate excelente!



Produsele din gama Flame® va ofera posibilitatea de a pregati in mod lent si natural, gratie calitatilor tehnice ale ceramicii folosite. Pentru rezultate foarte bune, urmati instructiunile de mai jos.

## Sfaturi inainte de prima utilizare

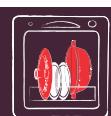


Indepartati toate etichetele de pe produs, folosind detergent, daca este necesar si spalati-l foarte bine. Fierbeti putin lapte, turnati-l in vas si lasati-l sa se raceasca, inainte de curatare.

## In timpul prepararii si gatirii

- Produsele Emile Henry din gama Flame® sunt proiectate **pentru a fi folosite pe orice sursa de caldura:** pe gaz, electrica, ceramica (halogen, radianta) si pe plite pe inducție, cu ajutorul discului de inducție.
- Pentru a va bucura de ele tot anul, produsele din aceasta gama sunt proiectate pentru **utilizarea, atat in cuporul traditional, cat si in cel cu microunde (datorita absentei metalului).**
- Produsele din aceasta gama 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 cuporul incins.
- Produsele pot fi asezate **chiar si direct pe gratar.**

### Versatilitate





## Pentru cele mai bune rezultate

- In cazul gamei Flame<sup>®</sup>, difuzarea caldurii este atat de buna incat nu veti avea nevoie de temperaturi foarte mari. Pentru o gatire cat mai naturala, folositi o **temperatura scazuta, timp de 5 minute si mariti-o, doar daca este necesar.**
- Gatiti intotdeauna pe o flacara adaptata marimii bazei vasului pe care il folositi. **O flacara mai mica sau mai mare, comparativ cu dimensiunea bazei vasului nu va da rezultate bune.**
- Cand gatiti carne, sosul rezultat **se poate carameliza pe baza vasului**, dand o savoare aparte preparatului final. Curatati acel sos, folosind o lingura din lemn si amestecati-l cu restul ingredientelor.
- Stratul superior al vasului este atat de rezistent incat **va permite sa folositi ustensile metalice**, fara a exista pericol de zgariere.

## Dupa gatire

- **Gratie stratului extrem de rezistent, produsele Flame<sup>®</sup> 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 Flame<sup>®</sup> sunt poiectate pentru a fi spalate in masina de spalat vase.** In situatia in care aveti resturi de mancare lipita, puneti in vas un amestec de otet alb si apa fierbinte si lasati-l sa dea in cloicot, inainte de spalarea vasului.
- **Ceramica vaselor Flame<sup>®</sup> 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.**

# Boeuf Bourguignon traditional

Timp de preparare: 30 minute

Timp de gatire: 2 h



## Ingredienti pentru 8 persoane

1 sticla (75 cl) vin rosu de Burgundia  
2 kg carne de vita (bucati din zona  
cefei, a pieptului etc.)  
2 cepe medii  
3 morcovii medii  
2 catei de usturoi

1 frunza de dafin  
3 linguri de ulei  
2 linguri de faina  
sare si piper

Optional : 200 g de ciuperci mici

### Cu o zi inainte

1. Dati la o parte grăsimea de pe carne de vita și taiati-o în bucăți de aproximativ 4 cm.
2. Feliat cepele și morcovii.
3. Puneti carne și legumele taiate într-un bol de salată, turnati vinul rosu și lasati amestecul la marinat, în frigider, timp de 12 ore.

### Gatirea

4. Scoateti legumele și carne din bolul cu vin.
  5. Puneti vasul ceramic pe foc, incingeți uleiul și prajiti carne, feliile de ceapa și de morcov.
  6. Zdrobiti usturoiul și adaugati-l în vas.
- Puneti și frunza de dafin.

7. Adaugati faina și amestecați foarte bine. Asezonați cu sare și piper, după gust.
8. Turnati vinul rosu din marinata și lasati-l să dea în clocot.
9. Puneti capacul și introduceti vasul în cuptorul deja încalzit la 180°C(350°F), timp de 2 ore.
10. Serviti preparatul fierbinte, cu paste tagliatelle.

### Optional

11. Dupa ce ati prajit carne, puteti adauga ciupercile, care au fost anterior taiate în bucătele si calite intr-o tigaie.

# Paupiette din Pui, in sos de rozmarin

Timp de pregatire: 35 minute - Timp de gatire: 20 minute



## Ingrediente pentru 6 portii

3 piepti de pui (aprox. 600 g)	30 g unt	1 lingura de faina
1 salot mediu	10 cl de vin alb	sare si piper
1 morcov	30 cl zeama de pui	sfoara pentru gatit
3 crengute de rozmarin	1 lingurita de pasta de rosii	

### Cum facem bucatile de Paupiette

- Taiati piepturile de pui pe jumate, pe lungime si puneti cate o crenguta de rozmarin in fiecare.
- Rulati bucatile de pui si legati-le pe fiecare cu sfoara pentru gatit.

### Gatirea

- Taiati salotul in felii subtiri. Curatati si taiati morcovul in bucati mici.
- Topiti untul in vasul ceramic.
- Asezamati bucatile de paupiette, puneti-le in vas si prajiti-le pe ambele parti. Scoateti-le din vas.
- Adaugati salotul si bucatile de morcov si lasati-le sa se rumeneasca, timp de cateva minute.

- Adaugati vinul alb si lasati-l sa fierba pana ce se evapora jumata din cantitate.
- Puneti faina si pasta de rosii.
- Turnati zeama de pui, adaugati cateva crengute de rozmarin si lasati amestecul sa dea in clopot.
- Lasati amestecul sa scada, pana ce sosul devine cremos. Gustati si asezamati, daca este cazul.
- Puneti bucatile de paupiette inapoi in vas.
- Acoperiti vasul si lasati-l la cuptorul deja incalzit la 180°C (350°F), timp de 15-20 minute.

**Sfaturi de servire:** Dupa gatirea preparatului, indepartati cu atentie sfoara pentru gatit. Asezati preparatul pe un strat de sos, in fiecare farfurie, alaturi de o garnitura de orez basmatic.

# Ratatouille

Timp de preparare: 20 minute - Timp de gatire: 40 minute

## Ingrediente pentru 6 portii

2 cepe medii	1 vanata	½ legatura de patrunjel
1 dovlecel mediu	3 rosii medii	1 crenguta de cimbru
1 ardei galben	3 catei de usturoi	1 lingurita de zahar pudra
1 ardei rosu	10 cl ulei de masline	sare si piper

- Incalziti uleiul in vasul ceramic, la flacara slaba.
- Taiati ceapa in felii subtiri si lasati-o la calit in ulei, timp de 5-6 minute.
- Spalati si curatati ardeii, apoi taiati-i in cubulete.
- Taiati in cubulete vanata si dovlecelul.
- Adaugati in vas urmatoarele ingrediente, pe rand: ardei, vanata si dovlecelul.
- Zdrobiti usturoiul si adaugati-l in vas, odata cu cimbrul. Tocati patrunjelul si presarati-l peste preparat.

- Taiati rosiiile in cubulete si puneti-le in vas.
- Asezamati dupa gust, apoi adaugati zaharul.
- Lasati amestecul sa fierba la foc mic, fara capac, timp de 10 minute. Nu uitati sa amestecati bine.
- Dupa 10 minute, acoperiti vasul si puneti-l in cuptorul deja incalzit la 180°C (350°F), timp de 25-30 minute.
- Serviti preparatul fierbinte, imediat dupa ce ati presarat peste el niste patrunjel proaspat tatait.

**Sfat:** puteti varia felul in care taiati legumele: ardeii, sub forma de fasii, dovlecelul, sub forma de felii...



# Completați-vă

## • 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".



## • 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-v-a 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".



## • Wok-ul

Primul wok ceramic din gama Flame®. Datorita proprietatilor ceramicii din care este realizat, acest vas va permite **4 tipuri de gatire: săuté, la abur, fierbere sau prajire**. Vasul 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.

Dimensiune: Ø 36 cm. 14".



## • Vasul Braiser

**Gatitul devine foarte usor, intr-un vas cu baza foarte mare si plana.** Veti 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 constante si gatirii treptate.

Dimensiuni: Ø 20 la 30 cm. 8.5 to 12"



# colectia



## • Vasul de Risotto

Datorita bazei rotunde, acest vas va permite sa sa pregatiti ca la carte orice reteta care necesita o gatire lenta. Printre aceste retete se numara si famosul risotto italian, care are in componitie orez pentru risotto, carne sau legume de sezon.

Dimensiuni: Ø 25 & 28 cm. 9 & 14".



Nou!



Descoperiti gama de produse  
Emile Henry 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.

Dimensiune: Ø 35.5 cm.  
14.5"



## • Tava de frigarui

Gratice acestei tavi speciale din ceramica, carnea este protejata de flacara directa a gratarului iar frigariile dumneavoastra se vor gati in mod natural si uniform, gratie pozitionarilor lor in orificiile speciale. Vasul poate fi utilizat si pentru a pregati carnea sau legumele. Prin difuzarea treptata si uniforma a caldurii, vasul ceramic va pastra toate calitatile nutritionale ale meselor dumneavoastra!



Emile Henry

FRANCE

