



Emile Henry
FRANCE



Vasul Tagine

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



Inca din 1859, produsele noastre sunt **gandite si realizate 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 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 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. Vetii obtine o mancare sanatoasa si extrem de gustoasa.





Inregistrati garantia produsului

Suntem mandri sa va oferim produse realizate din ceramica speciala pentru vase tagine 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 vaselor tagine Emile Henry.

Garantia acordata acopera doar situatiile prezentate in cadrul acestei brosure.

 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 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 inductie, cu ajutorul discului de inductie.
- Pentru a va bucura de ele tot anul, produsele din aceasta gama sunt proiectate pentru **utilizarea, atat in cuptorul 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 cuptorul incins.
- Produsele pot fi asezate **chiar si direct pe gratar**.

Versatilitate





Pentru cele mai bune rezultate

- In cazul gamei Flame®, 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® 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® sunt proiectate 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 clocot, inainte de spalarea vasului.
- **Ceramica vaselor Flame® este extrem de rezidenta 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.**

Pui Tagine cu lamaie, miere, masline si legume proaspete

Timp de preparare: 30 minute

Timp de gatire: 1h15 minute



Ingrediente pentru 6 - 8 portii

4 pulpe de pui si 4 piepti, totul taiat in bucati mici (3 cm)
2 linguri de ulei de masline
2 catei de usturoi, zdrobiti
1 lingura de curcuma
1 lingura de ghimbir
2 cepe, taiate felii
2 rosii, fara seminte si taiate in cubulete

2 linguri de ulei de acacia
1 lamaie conservata (beldi), taiata in bucatele si sucul de la 1 lamaie
100 g de masline verzi sau rosii
1 ceasca de boabe de fasole, 3 morcovi,
2 dovlecei si 1 ardei galben taiat in felii
cateva crengute de coriandru proaspat
sare si piper

- 1- Puneti vasul tagine pe o flacara medie si prajiti in ulei feliile de ceapa si usturoiul.
- 2- Adaugati condimentele, rosiile taiate, mierea si lamaia conservata si lasati-le la fiert, pentru cateva minute.
- 3- Adaugati bucatelele de pui, amestecati si turnati sucul de lamaie. Asezonati dupa gust.
- 4- Adunati bucatelele de pui in mijlocul vasului si asezati-le sub forma unei piramide, apoi puneti pe margine legumele si maslinele.
- 5- Verificati gustul, turnati peste preparat un pahar cu apa si acoperiti vasul.
Lasati preparatul la cuptor, timp de 1 ora –1 ora si ½ , la 180°C (350°F) sau pe o flacara slaba.
- 6- Presarati coriandru proaspat peste preparat, inainte de a-l servi.

Sfat: puteti presara seminte prajite de susan, pentru a da un gust crocant preparatului.

Vita Tagine cu Paprika



Timp de preparare: 30 minute - Timp de gatire: 1h 30 minute

Ingrediente pentru 8 portii

1 kg carne de vita fiarta	2 lingurite de curcuma	300 g de morcovi
5 cl ulei seminte de struguri	2 lingurite de paprika	300 g de napi
2 cepe	500 g cartofi	200 g mazare
4 catei de usturoi	1 lingura de miere	sare si piper
2 lingurite ghimbir picant	½ legatura de coriandru	

- Indepartati grasimea si taiati carnea in bucatele.
- Taiati ceapa in felii subtiri.
- Incalziti uleiul in vasul tagine, la flacara medie.
- Prajiti carnea pana se rumeneste, asezonati cu scoateti-o din vas.
- Adaugati ceapa si lasati-o la gatit cateva minute.
- Turnati mierea, amestecati si verificati gustul.
- Puneti carnea inapoi in vasul tagine, adaugati usturoiul si amestecati.
- Adaugati condimentele: ghimbir, curcuma si paprika, cu un pahar cu apa, pentru a le dizolva.
- Puneti mazarea peste carne.
- Curatati cartofii, taiati-i felii si asezati-le pe acestea deasupra carni.
- Curatati morcovii, taiati-i in felii si asezati-le peste cartofi.
- Taiati napul in bucatele si asezati-le langa morcovii.

IMPORTANT: asezonati foarte bine fiecare strat de legume.

Sfat: aranjati legumele in mod atractiv in vas, sub forma unei piramide.

- Tocati jumatate din coriandru si presarati-l deasupra legumelor.
- Acoperiti vasul si puneti-l pe flacara slaba, timp de 1 ora si jumatate sau in cuptor, la 180°C (350°F).
- Inainte de a servi preparatul, verificati daca legumele sunt gatite, folosind varful unui cutit.
- Presarati coriandrul ramas, inainte de a servi preparatul.

Tagine cu Legume

Timp de preparare: 30 minute - Timp de gatire: 1h 30 minute

Ingrediente pentru 4 portii

2 rosii, de marime medie	200 g telina	4 crengute de coriandru
1 ceapa	1 catel de usturoi	4 crengute de patrunjel
2 morcovi	2 linguri de ulei de masline	
2 bucati de chimen	1 lingurita de amestec Ras el Hanout	

- Scoateti semintele rosiilor si apoi taiati-le in cuburi.
- Curatati si taiati ceapa.
- Curatati si taiati morcovii in felii.
- Taiati chimenul in 4 bucati. Daca este foarte mare, mai taiati-l inca o data.
- Curatati partile fibroase ale telinei si apoi taiati-o in felii.
- Incalziti uleiul in vasul tagine si caliti usor ceapa.
- Adaugati morcovii, chimenul, telina, usturoiul si amestecul Ras el Hanout. Presarati rosiile peste preparat si asezonati.
- Sfat: aranjati legumele in mod atractiv in vasul tagine, pentru ca preparatul va fi servit exact asa.
- Turnati 15 cl de apa in vasul tagine.
- Acoperiti vasul si lasati-l pe foc, timp de 25-30 minute, fara a amesteca (timpul de gatire va depinde de marimea legumelor folosite).
- Presarati patrunjel si coriandru proaspat taiate, inainte de a servi preparatul.



Completati-va

• 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 de friptura

Datorita calitatilor vaselor din ceramica Flame®, va veti bucura de toate beneficiile preparatelor gatite **incet si uniform, pline de aromele tuturor ingredientelor.**

Dimensiuni: Ø 16 la 31 cm. 6.5 to 13".



• 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, 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 gatii treptate.

Dimensiuni: Ø 20 la 30 cm. 8.5 to 12"





• 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 faimosul risotto italian, care are in compozitie 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

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, gratie pozitionarii 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

