



Emile Henry
FRANCE



NÁVOD K POUŽITÍ / NÁVOD NA POUŽITIE



Obsah:

Návod k použití CZ

Emile Henry HR®	4
Emile Henry „Flame“	6
Emile Henry „1850“	8
Recepty	11

Návod na použitie SK

Emile Henry HR®	14
Emile Henry „Flame“	16
Emile Henry „1850“	18
Recepty	21



HR® – keramika pro pečení a vaření v troubě

francouzský originál od roku 1850



• Před prvním použitím:

Před prvním použitím nejsou nutná žádná zvláštní opatření. Nádobu omyjte v horké mýdlové vodě a osušte.

• Příprava pečeně:

Když připravujete pečení, dbejte, aby dno nádoby bylo pokryto trochou tekutiny nebo výpeku. Pokud je to nutné, podlévejte v průběhu pečení **horkou** vodu (nikdy studenou).

• Mikrovlnná trouba:

Nádoby vyrobené procesem HR® jsou vhodné k používání v mikrovlnné troubě, avšak **nesmí** být používány na sporáku! Došlo by k jejich poškození. Keramika HR® odolává teplotám až do 250 °C. **Není však ohnivzdorná a nesmí být používána na plotýnce!**

• Z mrazáku rovnou do trouby:

Nádoby Emile Henry mohou být vloženy z mrazáku (-20 °C) přímo do rozpálené trouby (max. 250 °C) nebo mikrovlnné trouby.

Nejsou určeny pro používání na zdrojích přímého tepla, jako je plynová plotýnka nebo varná deska.

• Snadná údržba:

Nádoby se snadno myjí jak v ruce, tak v myčce nádobí. Pokud se jídlo připeklo, nechte nádobu 20 minut odmočit. Na dokonale hladké glazuře neulpívají žádné stopy, povrch zůstává hygienicky čistý.

• Cool!:

Emile Henry se skvěle uplatní i ve studené kuchyni! Keramika udržuje nejen teplo, ale i chlad. Udrží vaše pokrmy a nápoje studené, pokud tak mají být podávány. Takže snadno připravíte a stylově naservírujete tiramisu v nádobě na lasagne, taboulé v salátové míse, rybí terrinu ve formě na biskupský chlebiček nebo osvěžující koktejly ve džbánu.



Z mrazáku...



rovnou do trouby.



Pozvolné pečení,
udrží pokrm teplý.



Snadné čištění,
vhodné do myčky.



Emile Henry „Flame“

Před prvním použitím:

Do nádoby nalijte mléko (nebo sojové mléko) v takovém množství, aby pokrylo dno. Přiveďte k varu a hned, jak začne mléko vřít, vypněte sporák a nechte nádobu vychladnout. Před uložením nádobu vždy vytřete dosucha.

Místo mléka můžete v nádobě nechat povařit 150g (1/2 šálku) rýže se ¼ l vody po dobu pěti minut.

Drobné praskliny v glazuře:

Během vaření se plášť nádoby roztahuje, což může způsobit vznik tenkých prasklin v glazuře; tyto mohou být viditelné pouze u nádob se světlou glazurou. Tyto praskliny nejsou vadou, která by měla vliv na použitelnost nádoby. Naopak, dokazují vysokou odolnost keramiky Flame vůči tepelným změnám.

Čištění:

Výrobky Emile Henry se snadno myjí v ruce i v myčce nádobí. Pokud se objeví přípáleniny, nechte nádobu před mytím 10 minut odmočit. Před uložením nádobu důkladně vysušte a poklici ponechte lehce mimo střed, aby vzduch uvnitř mohl cirkulovat.

Upozornění pro používání:

Na elektrické nebo sklokeramické plotně rozehejte nádobu pomalu a pozvolna.

Pokud je to možné, použijte plotýnku, jejíž průměr je větší než průměr dna nádoby.

Použitelnost:

Na všech typech sporáků – plynovém, elektrickém, sklokeramické desce.

Ve všech troubách – klasické i mikrovlnné.

Keramika Flame je žáruvzdorná i ohnivzdorná až do 500°C.

Tato keramika je rovněž vysoce odolná vůči teplotním šokům.

„Z mrazáku (-20°C) ji můžete dát přímo do rozpálené trouby (+250°C).“

Emile Henry – Set na sýrové fondue

Set na sýrové fondue obsahuje keramický kotlík vyrobený s použitím technologie **Flame**, která umožňuje nejen používání v troubě, ale i na klasickém sporáku.

V keramickém kotlíku můžete nejprve nechat na sporáku či v troubě rozpustit sýr a poté za pomoci

hořáku, jenž je součástí balení, udržovat konstantní teplotu, která je ideální pro servírování. Součástí balení je i 6 vidliček, které jsou vyrobeny z nerezavějící oceli – rukojeti se nepřehřívají ani při delším používání.



Tip!

Tradičně se sýrové fondue připravuje v keramickém kotlíku vytřeném stroužkem česneku. Nejříve si vše připravte v kuchyni a až poté odnesete ke stolu k hořáku. Keramika předává teplo sýru pozvolně, a ten tak zůstává hustý a jemný.

Ementál, gruyére, beaufort, comté, cheddar, gouda... máte širokou možnost výběru sýrů. Nedoporučujeme však příliš čerstvý ani příliš zralý. Měkký, čerstvější sýr nakrájejte na malé kostky nebo tenké plátky. Tvrdý, starý sýr je lépe nastrohat, aby se snadněji rozpouštěl. Sýr smíchejte s bílým vínem za stálého míchání a nadzvedávání směsí lžící.



Emile Henry „1850“

Jedná se o funkčně vylepšenou řadu Flame – speciální inovativní patentovanou technologií výroby keramických forem a nádobí, díky které lze tuto keramiku používat nejen klasicky v troubě při pečení, ale i k **vaření na všech typech sporáků včetně indukčních**, bez nutnosti použití indukčního disku. Stejně jako všechno ostatní nádobí značky Emile Henry, můžete nádobí s technologií Emile Henry 1850 používat i v mikrovlnné troubě a myčce nádobí.

8 dobrých rad zaručí ten nejlepší výsledek

1. Před prvním použitím odstraňte z výrobku všechny etikety a štítky a opatrně nádobu umyjte.
2. Na sporáku nikdy nerozehřívejte prázdnou nádobu, ale vždy použijte trochu tuku.
3. Kolekce Delight je vyrobena tak, že se teplo rovnoměrně rozptýluje po celé ploše, takže není nutné použít vysoký stupeň ohřevu. Pro zdravé, pozvolné vaření použijte prvních 5 minut mírný oheň nebo nízký stupeň ohřevu (indukce).
4. Pro efektivnější využití použijte průměr plotýnky, který odpovídá velikosti nádoby. Toto pravidlo je důležité, zejména při použití indukce.
5. Keramické hrnce jsou ideální pro pomalé vaření s využitím kondenzace odpařené tekutiny díky keramické poklici, případně na pečení v troubě. Díky akumulaci tepla můžete v keramickém hrnci servírovat například polévku bez obavy, že by vám na jídelním stole vychladla.
6. Pro odstranění připečených zbytků jídla použijte směs horké vody a octa a přiveďte k varu. Následně nádobu vypláchněte.
7. Po umytí nádobu důkladně vysušte. Keramika je vhodná do myčky nádobí, ale ruční mytí je vždy šetrnější.
8. Keramika použitá pro kolekci Delight je vysoce odolná a zaručí vám vynikající výsledky!

Recepty:

VEJCE V JEDNÉ MINUTĚ

Připravte si zeleninu, sůl, pepř, máslo a smetanu a dejte do nádoby. Přiklopte víčko a vařte v mikrovlnné troubě 3 minuty. Pak přidejte kozí sýr, vejce a kousek uzeného lososa.

Přiklopte víčko a opět vařte v mikrovlnné troubě po dobu 2 minut a 10 sec. (nebo zapečte v troubě po dobu 7 min. při teplotě 200 °C/400 °F).

DUŠENÉ KUŘE NA CITRUSECH

Doba přípravy: 10 minut

Doba vaření: 1 hodina

Druh nádobí: oválný hrnec „Flame®“

Nalijte jablečný mošt do oválného hrnce Emile Henry 4,7l (29 cm), přidejte cukr a zamíchejte. Vložte kuře, osolte a opepřete, poté přidejte grapefruit a pomeranče. Dejte hrnec na nízký plamen, přikryjte a vařte po dobu 1 hodiny (během vaření kuře obraťte). Přidejte ještě trochu moštu, pokud se příliš rychle vypařuje. Po svaření odstraňte poklici a nalijte zkaramelizovanou šťávu na kuře.

Poklici vraťte zpět a nechte 20 minut odpočinout.

Před podáváním nakrájejte na porce.

Poznámka: Citrusové ovoce propůjčí kuřeti příchut, ale nemá se jíst, protože je příliš kyselé.

1,6 kg farmářského kuřete

1 sklenka moštu (1 šálek)

15g práškového cukru (3 polévkové lžičce)

1 oloupaný grapefruit, nakrájený na větší kusy

2 oloupané pomeranče, nakrájené na větší kusy

sůl, pepř podle chuti

MŘÍŽKOVANÝ TŘEŠŇOVÝ KOLÁČ

Doba přípravy: 20 minut

Doba pečení: 1 hodina 20 minut

Druh nádobí: koláčová forma značky Emile Henry, 26 cm

Ingredience:

2 vyválené a vychlazené pláty křehkého těsta

200 gr (1 šálek) cukru

2 lžičce kukuřičného škrobu/ kukuřičné mouky

Špetka soli

1 kg (2 libry) vypeckovaných sladkých třešní

1 vaječný žloutek s 1 lžící mléka

Vanilková zmrzlina na servírování

Pečící plát umístěte do spodní třetiny trouby a předehejte troubu na teplotu 210°C (425°F). Rozprostřete 1 plát těsta na dno koláčové formy značky Emile Henry.

V kuchyňské míse promíchejte cukr, kukuřičný škrob a sůl. Přidejte třešně a jemně promíchejte. Nechte odstát po dobu 15 minut a třešňovou směs poté nalijte do koláčové formy.

Z druhého plátu těsta vytvarujte mřížku a položte ji na směs. Mřížku spojte s krají koláče a poté koláč potřete našlehaným vejcem.

Pečte při teplotě 210°C (425°F) po dobu 10 minut, poté snižte teplotu na 175°C (375°F) na dobu dalších 60 minut, dokud povrch koláče nezíská zlatavou barvu.

Před samotným servírováním nechte vychladnout po dobu 1 hodiny.

PEČENÁ JABLKA V KAREMELU

Doba přípravy: 15 minut

Doba pečení: 45 minut

Druh nádobí: kulatý hrnec „Flame®“

Ingredience:

6 jablek Golden Delicious

200 gr (7 oz) moučkového cukru

50 gr (1/2 oz) másla

50 cl (2 lžičce) mléka

Oloupejte a vypeckujte jablka a poté je rozkrájejte na plátky. Plátky složte do původního tvaru jablka.

V hrnci nechte rozehřát moučkový cukr (nepřidávejte vodu), dokud nezakaramelizuje. Snižte teplotu a přidejte máslo s mlékem. Lehce promíchejte, aby se Vám vytvořil hladký a hustý karamel.

Do hrnce s karamellem vložte jablka. Hrnec přikryjte pokličkou a nechte jablka zapéct po dobu 45 minut při teplotě 170°C (350°F).

Vyjměte z trouby a podávejte horké.

Tip na servírování: ozdobte červeným rybízem nebo lístky máty peprné.



HR® – keramika na pečenie a varenie v rúre

francúzsky originál od roku 1850

- **Pred prvým použitím:**

Pred prvým použitím nie sú potrebné žiadne zvláštne opatrenia. Nádobu umyte v horúcej mydlovej vode a osušte.

- **Príprava pečienky:**

Keď pripravujete pečienku, dbajte na to, aby bolo dno nádoby pokryté trochu tekutiny alebo výpeku. Ak je to potrebné, podlievajte v priebehu pečenia **horúcou** vodou (nikdy nie studenou).

- **Mikrovlnná rúra:**

Nádoby vyrobené procesom HR® sú vhodné na používanie v mikrovlnnej rúre, avšak **nesmú** byť používané na sporáku! Došlo by k ich poškodeniu. Keramika HR® odoláva teplotám až do 250 °C. **Nie je však ohňovzdorná a nesmie sa používať na platni!**

- **Z mrazničky rovno do rozpálenej rúry:**

Nádoby Emile Henry môžu byť vložené z mrazničky (-20 °C) priamo do rozpálenej rúry (max. 250 °C) alebo do mikrovlnnej rúry.

Nie sú určené na používanie na zdrojoch priameho tepla, ako je plynová platňa alebo varné dosky.

- **Jednoduchá údržba:**

Nádoby sa ľahko umývajú v rukách i v umývačke riadu. Ak sa jedlo pripieklo, nechajte nádobu 20 minút odmočiť. Na dokonale hladkej glazúre nezostávajú žiadne stopy, povrch ostáva hygienicky čistý.

- **Cool!:**

Emile Henry sa skvelo uplatní i v studenej kuchyni! Keramika udržiava nielen teplo, ale i chlad. Udrží vaše pokrmy a nápoje studené, ak tak majú byť podávané. Takže jednoducho pripravíte a štýlovo naservírujete tiramisu v nádobe na lasagne, taboulè v šalátovej miske, rybaciú terinu vo forme na biskupský chlebíček alebo osviežujúce koktejly v džbáne.



Z mrazničky...



...rovno do rúry.



Pozvoľné pečenie,
udrží pokrm teplý.



Jednoduché
čistenie, vhodné
do umývačky.



Emile Henry „Flame“

Pred prvým použitím:

Do nádoby nalejte mlieko (alebo sójové mlieko) v takom množstve, aby pokrylo dno. Privedte do varu a hneď ako začne mlieko vriť, vypnite sporák a nechajte nádobu vychladnúť. Pred uložením nádobu vždy utrite dosucha.

Namiesto mlieka môžete v nádobe nechať povariť 150g (1/2 šálky) ryže s ¼ l vody po dobu piatich minút.

Drobné praskliny v glazúre:

Počas varenia sa plášť nádoby rozťahuje, čo môže spôsobiť vznik tenkých prasklín v glazúre; tie sú viditeľné iba pri nádobách so svetlou glazúrou. Tieto praskliny nie sú kazom, ktorý by mal vplyv na použiteľnosť nádoby. Naopak, dokazujú vysokú odolnosť keramiky Flame voči tepelným zmenám.

Čistenie:

Výrobky Emile Henry sa ľahko umývajú v rukách i v umývačke riadu. Ak sa objavia pripáleniny, nechajte nádobu pred mytím 10 minút odmočiť. Pred uložením nádobu dôkladne osušte a pokrievku nechajte trochu mimo stred, aby mohol vzduch vo vnútri cirkulovať.

Upozornenie pre používanie:

Na elektrickej alebo sklokeramickej platni rozohrievajte nádobu pomaly a pozvoľne.

Ak je to možné, použite platňu, ktorej priemer je väčší ako priemer dna nádoby.

Použitelnosť:

Na všetkých typoch sporákov – plynovom, elektrickom, na sklokeramickej doske i na indukcii (s použitím adaptačného disku Emile Henry).

Vo všetkých rúrach – klasickej i mikrovlnnej.

Keramika Flame je žiaruvzdorná i ohňovzdorná až do 500 °C. Táto keramika je takisto vysoko odolná teplotným šokom. „Z mrazničky (-20 °C) ju môžete dať priamo do rozpálenej rúry (+250 °C).“

Emile Henry – Súprava na syrové fondue

Súprava na syrové fondue obsahuje keramický kotlík vyrobený s použitím technológie **Flame**, ktorá umožňuje nielen používanie v rúre, ale i na klasickej sporáku. V keramickom kotlíku môžete najprv nechať na sporáku či v rúre rozpustiť syr a potom pomocou horáku, ktorý je súčasťou balenia, udržovať konštantnú teplotu, ktorá je ideálna na servírovanie. Súčasťou balenia je i 6 ks vidličiek, ktoré sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele – rukoväti sa neprehrievajú ani pri dlhšom používaní.



Tip!

Tradične sa syrové fondue pripravuje v keramickom kotlíku vytretom strúčikom cesnaku. Najprv si všetko pripravte v kuchyni a až potom odnesť k stolu k horáku. Keramika dodáva teplo syru pozvoľne, preto zostáva hustý a jemný.

Ementál, gruyère, beaufort, comté, čedar, gouda... možnosť výberu syra je široká. Neodporúčame však príliš čerstvý, ani príliš zrelý. Mäkký, čerstvejší syr nakrájajte na malé kocky alebo tenké plátky. Tvrdý, starý syr je lepšie nastrúhať, aby sa ľahšie rozpúšťal. Syr zmiešajte s bielym vínom za stáleho miešania a nadvihovania zmesi lyžicou.



Emile Henry „1850“

Ide o funkčne vylepšenú kolekciu Flame – špeciálnu inovatívnu patentovanú technológiu výroby keramických foriem a riadu, vďaka ktorej možno túto keramiku používať nielen klasicky v rúre pri pečení, ale i na varenie **na všetkých typoch sporákov, vrátane** indukčných, bez nutnosti použitia indukčného konvertora. Rovnako ako všetky ostatné nádoby značky Emile Henry, môžete riad s technológiou Emile Henry 1850 použiť v mikrovlnnej rúre i umývačke riadu.

8 dobrých rád zaručí ten najlepší výsledok

1. Pred prvým použitím odstráňte z výrobku všetky etikety a štítky a opatrne nádobu umyte.
2. Na sporáku nikdy nerozohrievajte prázdnu nádobu, vždy použite trochu tuku.
3. Kolekcia Delight je vyrobená tak, že sa teplo rovnomerne rozptyľuje po celej ploche, takže nie je nutné použiť vysoký stupeň regulácie. Na zdravé, pozvoľné varenie použite prvých 5 minút mierny oheň alebo nízky stupeň ohrevu (indukcia).
4. Pre efektívnejšie využitie použite priemer platne, ktorý zodpovedá veľkosti nádoby. Toto pravidlo je dôležité najmä pri varení na indukciu.
5. Keramické hrnce sú ideálne na pomalé varenie s využitím kondenzácie odparenej tekutiny vďaka keramickej pokrievke, prípadne na pečenie v rúre. Vďaka akumulácii tepla môžete v keramickom hrnci servírovať napríklad polievku bez obavy, že by vám na stole vychladla.
6. Na odstránenie pripálených zvyškov jedla použite zmes horúcej vody a octu a privedte do varu. Následne nádobu vypláchnite.
7. Po umytí nádobu dôkladne vysušte. Keramika je vhodná do umývačky riadu, ale ručné umývanie je vždy šetrnejšie.
8. Keramika Delight je vysoko odolná a zaručí vám vynikajúce výsledky!

Recepty:

VAJCE ZA JEDNU MINÚTU

Prípravte si zeleninu, soľ, čierne korenie, maslo a smotanu a dajte do nádoby. Priklopte viečko a varte v mikrovlnnej rúre 3 minúty. Potom pridajte kozí syr, vajce a kúsok údeného lososa. Priklopte viečko a opäť varte v mikrovlnnej rúre 2 minúty a 10 sekúnd (alebo dajte zapiecť do rúry na 7 minút pri teplote 200 °C).

DUŠENÉ KURČA NA CITRUSOCH

Doba prípravy: 10 minút

Doba varenia: 1 hodina

Druh nádoby: oválny hrniec „Flame“

Nalejte jablčný mušt do oválneho hrnca Emile Henry 4,7 l (29 cm), pridajte cukor a zamiešajte. Vložte kurča, osolte a okoreňte, potom pridajte grapefruit a pomaranče. Dajte hrniec na nízky plameň. Príkryte a varte jednu hodinu (počas varenia kurča obráťte). Pridajte ešte trochu muštu, ak sa príliš rýchlo vyparuje. Po uvarení odstráňte pokrievku a nalejte skaramelizovanú šľavu na kurča. Pokrievku vráťte naspäť a nechajte 20 minút odpočinúť. Pred podávaním nakrájajte na porcie.

Poznámka: Citrusové ovocie prepožičia kurčaťu príchuf, ale nemá sa jesť, pretože je príliš kyslé.

1,6 kg farmárskeho kurata

1 pohár muštu (1 šálka)

15 g práškového cukru (3 polievkové lyžice)

1 ošúpaný grapefruit, nakrájaný na väčšie kusy

2 ošúpané pomaranče, nakrájané na väčšie kusy

soľ, čierne korenie podľa chuti

MRIEŽKOVANÝ ČEREŠŇOVÝ KOLÁČ

Doba prípravy: 20 minút

Doba pečenia: 1 hodina 20 minút

Druh nádoby: koláčová forma Emile Henry, 26 cm

Ingrediencie:

2 vyvalkané a vychladené pláty krehkého cesta

200 g (1 šálka) cukru

2 lyžice kukuričného škrobu/kukurickej múky

štipka soli

1 kg vykôstkovaných čerešní

1 vaječný žltok s 1 lyžicou mlieka

vanilková zmrzlina na servírovanie

Plát na pečenie umiestnite do spodnej tretiny rúry a predhrejte rúru na teplotu 210 °C. Rozprestríte jeden plát cesta na dno koláčovej formy značky Emile Henry.

V mise premiešajte cukor, kukuričný škrob a soľ. Pridajte čerešne a jemne premiešajte. Nechajte odstáť 15 minút a čerešňovú zmes následne nalejte do koláčovej formy.

Z druhého plátu cesta vytvarujte mriežku a položte ju na zmes. Mriežku spojte s krajom koláča a potom koláč potrite vyšľahaným vajcom. Pečte pri teplote 210 °C 10 minút, potom znížte teplotu na 175 °C na ďalších 60 minút, kým povrch koláča nezíska zlatistú farbu.

Pred samotným servírovaním nechajte hodinu vychladnúť.

PEČENÉ JABLKÁ V KAREMELE

Doba prípravy: 15 minút

Doba pečenia: 45 minút

Druh nádoby: okrúhly hrniec „Flame“

Ingrediencie:

6 jablk Golden Delicious

200 g práškového cukru

50 g masla

50 cl (2 lyžice) mlieka

Ošúpte a vykôstkujte jablká, potom ich nakrájajte na plátky. Plátky zložte do pôvodného tvaru jablka.

V hrnci nechajte rozohriať práškový cukor (nepridávajte vodu), kým neskaramelizuje. Znížte teplotu a pridajte maslo s mliekom. Ľahko premiešajte, aby sa vám vytvorili hladký a hustý karamel.

Do hrnca s karamelom vložte jablká. Hrniec prikryte pokrievkou a nechajte jablká zapiecť 45 minút pri teplote 170 °C. Vyberte z rúry a podávajte horúce.

Tip na servírovanie: ozdobte červenými ríbezľami alebo lístkami mäty.



Záruka 10 let / Záruka 10 rokov

Všetchny výrobky Emile Henry, recepty a kulinárske rady najdete na naší webové stránce /

Všetky výrobky Emile Henry, recepty a kulinárske rady najdete na webovej stránke

www.emilehenry.com



Distributor / Distribútor:

Potten & Pannen – Staněk group, a.s., Horáčkova 5, 140 00 Praha 4
www.pottenpannen.cz

Potten & Pannen – Staněk s.r.o., Prievozská 6A, 821 09, Bratislava
www.pottenpannen.sk