

LONCI & POKLOPCI[®] *by Bajde*



EMILE HENRY – vrhunsko keramičko posuđe ručne izrade

Profesionalni rezultati kod kuće zahvaljujući inovativnoj vatrostalnoj keramici. Jednostavno, zdravo i vrlo otporno, Emile Henry posuđe stvoreno je od jedinstvene mješavine gline bogate vatrostalnim svojstvima, po cijenjenoj recepturi bez naftnih derivata i nanomaterijala.

Proizvedeno u Francuskoj

Proizvodimo keramičko posuđe koje vam omogućuje pripremu najukusnijih jela s lakoćom. Emile Henry oduvijek je bio predan francuskom umijeću. Ostajemo vjerni našoj povijesnoj lokaciji u Marcignyju, duboko u srcu Burgundije, i ponosni smo što doprinosimo očuvanju tradicionalnih vještina. Svaki naš keramički proizvod ručno je izrađen i potpisan od strane jednog od majstora iz naše radionice. Svi proizvodi tvrtke Emile Henry izrađeni su u Francuskoj i imaju jamstvo 10 godina.

Prije svega zdravlje!

Proizvodi Emile Henry proizvedeni su od burgundske gline i isključivo od prirodnih materijala. Sve su sirovine sigurne za hranu i zadovoljavaju najstrože propise za upotrebu hrane uključujući CA Prop 65.

Emile Henry keramičke posude za pečenje u pećnici

PEČENJE

Kad pečete janjčić but ili drugo pečenje, na dnu posude uvijek držite malo tekućine ili umaka. Međutim, izbjegavajte dodavanje hladne vode u vruće jelo - ovaj toplinski udar mogao bi oštetiti posudu. Umjesto toga dodajte vruću vodu. Nikada ne stavljajte svoje jelo izravno na otvoreni plamen ili na električne indukcijske prstenove bez upotrebe difuzora.

PILETINA

Odlična piletina može se ispeći u pekačima Emile Henry, održavati će meso vlažnim a začini će se postepeno upijati.

BROWNING (kad meso naglo posmeđi na visokoj temperaturi)

Emile Henry posude može se staviti ispod brojlera (ispod grijača, ali ne preblizu) na kratko vrijeme, sve dok je posuda 3/4 puna. Također možete peći vruće deserte izravno u zasebnoj posudi za pite i francusku juhu od luka u zdjelicama za juhu.

MIKROVALNA

Sve posude Emile Henry mogu se koristiti u mikrovalnoj pećnici.

IZ FRIZERA U PEĆNICU

Posude Emile Henry može se iznijeti izravno iz zamrzivača u zagrijanu pećnicu. Ovo je divno za podgrijavanje smrznutih ostataka.

LISNATO TIJESTO

Zagrijte lisnato tijesto za kolače pet minuta prije dodavanja nadjeva. Ovo će osigurati da vaše tijesto bude lijepo i hrskavo.

VRIJEME KUHANJA

Hrana kuhana u glinenim/keramičkim posudama zagrijava se dulje od hrane kuhane u metalnim posudama zbog razlika u difuziji topline, obično oko deset minuta dulje. Stoga, kada kuhate s Emile Henryjem, svakako provjerite je li vaše jelo potpuno pečeno prije nego što ga izvadite iz pećnice. Možete provjeriti jesu li kolači gotovi tako da ubacite nož u posudu, ako nož izađe čist i suh, vaš je kolač ili pita gotova. Nakon što se nađe na stolu, vaše jelo će zadržati toplinu i ostati toplo duže vrijeme.

LAGANO SE PERE, MOŽE I U PERILICI

Posude Emile Henry može se prati u perilici posuđa. Tvrdra, zagorena hrana može se ukloniti tako da se posuda namače 20 minuta prije čišćenja.

SVESTRANO – HLADI I GRIJE PO POTREBI

Emile Henry poznat je po održavanju topline, ali glina također održava hranu hladnom kada ju ohladite u hladnjaku. Stavite tanjur Emile Henry i okruglu zdjelu za tjesteninu u zamrzivač. Kada ih izvadite, imat ćete izvrsno zvono za maslac koje će vaš maslac ili voće i drugu hranu držati na stolu hladnim za dulje objeda. Posuda Emile Henry također će održati vino ohlađenim.

MJERE OPREZA

Posude Emile Henry dizajnirane su da izdrže toplinu pećnice do 250 °C. Nikada ne zagrijavajte svoju keramičku posudu za pečenje na suho, uvijek jelu dodajte jestivo ulje ili neku vrstu tekućine. (Ovo se ne odnosi na proizvode Flame i pekače kruha.) Nisu namijenjeni za korištenje iznad izravnog plamena ili vrućih ploča. Ne stavljajte vruću posudu na hladnu ili mokru površinu. Nemojte sipati hladnu tekućinu u vruće jelo.

Trebate li nauljiti posudu Emile Henry prije nego što ulijete smjesu?

Posude Emile Henry ne morate mazati jer glatka glazura sprječava lijepljenje. Valoviti rub na mnogim našim posudama također olakšava izbacivanje jela jer jedinstveni dizajn omogućuje kruženje zraka. Nakon što je posuda okrenuta, vaša bi posuda trebala lako kliziti.

Flame® Smjernice za uporabu i održavanje

Od čega se rade lonci, tagine i fondue Emile Henry?

Proizvodi Flame izrađeni su od keramike otporne na toplinu.

Za koju vrstu izvora topline su prikladni proizvodi Emile Henry?

Proizvodi Emile Henry mogu se koristiti s plinskim, električnim i halogenim izvorima topline (osim kamena za pizzu i kamena za roštiljanje/pečenje).

Mogu li se proizvodi Emile Henry koristiti na indukcijskim pločama?

Da, proizvodi Flame mogu se koristiti za kuhanje na indukcijskim pločama ali uz upotrebu konvertera za indukciju.

Jesu li ručke Flame lonca otporne na toplinu?

Ručke su općenito otporne na toplinu, ali postaju vruće ako plinski plamen zahvati okomite strane posude za kuhanje. Prilikom rukovanja treba koristiti rukavicu za pećnicu.

Mogu li se proizvodi Emile Henry Flame koristiti u pećnici?

Da, naši su proizvodi savršeni za korištenje u pećnici. Također se mogu koristiti na roštiljima i u pećnicama koje imaju zasebni grijač za naglo prženje, tzv. brojler (engl. broiler)

Mogu li se proizvodi Emile Henry Flame staviti u zamrzivač?

Da, mogu izdržati temperature do -20 stupnjeva Celzijusa / -125 stupnjeva Fahrenheita.

Mogu li se proizvodi Emile Henry Flame koristiti u mikrovalnim pećnicama?

Da, naši Flame proizvodi ne sadrže metal i mogu se koristiti u mikrovalnim pećnicama.

Mogu li se proizvodi Emile Henry Flame staviti u perilicu posuđa?

Da, svi proizvodi Emile Henry mogu se prati u perilici posuđa.

Kako mogu ukloniti zagorenu ili pečenu hranu sa svojih Flame proizvoda?

Ostavite posude sa zagorjelom ili zapečenom hranom da se namoče oko 20 minuta prije čišćenja.

Što treba učiniti prije prve uporabe Flame proizvoda?

U nastavku pogledajte upute za pripremu (sezoniranje) za sve Flame proizvode prije prve uporabe.

Zašto se na unutarnjem dijelu poklopca lonca pojavljuju neravnine?

Izbočine na unutrašnjosti poklopca lonca služe za kondenzaciju koju pare nastale u loncu tijekom kuhanja. Kondenzirana para povratno se slijeva (kaplje) u lonac i na taj način se sprječava isušivanje hrane, a svi okusi se zadržavaju.

Kako trebam čuvati svoje Flame proizvode?

Flame proizvode treba pažljivo osušiti i pohraniti s poklopcem malo pomaknutim (lagano otvoren lonac), omogućujući cirkulaciju zraka unutar posude.

Zašto lonci za kuhanje, tagine i fondue stvaraju tanke pukotine nakon nekoliko korištenja?

Kada se zagrije, keramika se malo širi, stvarajući vrlo tanke pukotine u glazuri. Ovo nije mana, već je zapravo dokaz otpornosti proizvoda na toplinu i dugovječnosti.

Zašto postoji "stopalo" na dnu Flame lonaca, tagina i fonduea?

Ova "noga" širi toplinu i omogućuje ravnomjerno kuhanje.

Flame® Priprema

PRUJE PRVE UPOTREBE

Za pripremu novog posuđa preporučujemo dodavanje otprilike 2,5 cm (ili jedan prst) mlijeka da pokrije dno posude. Pustite da se mlijeko kuha pet minuta. Maknite posudu s vatre i ostavite je da se ohladi prije čišćenja. Također možete kuhati jednu litru vode s 1/2 šalice riže pet minuta umjesto mlijeka.*

*ne vrijedi za kamen za pizzu i kamen za roštiljanje/pečenje

SITNE PUKOTINE U GLAZURI

Kad se zagrije, lonac za kuhanje na ploči lagano se širi. Ova pojava stvara male, tanke pukotine u glazuri koje su posebno vidljive na svijetlom posuđu. Ove sitne pukotine nisu greška, već su dokaz da je Flame-top posude otporno na temperaturne promjene i znak je dugovječnosti.

PRANJE

Proizvodi Emile Henry vrlo se lako čiste ručno ili u perilici posuđa. Zagorjeli ostaci mogu se ukloniti prethodnim namakanjem posuđa oko 10 do 20 minuta.

HALOGENE PLOČE ŠTEDNJAKA

Preporuča se polagano zagrijavanje. Ne preporučujemo prethodno zagrijavanje praznog lonca (osim kada koristite kruh koji se ne mijesi ili druge recepte za kruh).