

ÉDITION SPÉCIALE
LANCEMENT
NOUVEAUTÉS
LAUNCH
SPECIAL EDITION



— Le Vinaigrier remet au goût du jour la fabrication traditionnelle du vinaigre fait-maison. Découvrez une autre idée.
— The Vinegar Pot revives the tradition of homemade vinegar from leftover wine. Discover another tasty idea.
PAGE 11



L'union parfaite : Charlotte & Bol
Champions des préparations, avec les nouvelles Charlottes nos bols sont parfaits pour les conserver !

A perfect match
champions for mixing, whipping and beating, with the new Dish Covers they also excel for storing.
PAGE 7

Emile Henry

FRANCE

JANVIER 2023 - JANUARY 2023

MARCIGNY - FRANCE



DISCOVER 2023 5 NEW PRODUCTS NOUVEAUTÉS À DÉCOUVRIR

PAROLE AUX EXPERTES

WHEN THE EXPERTS TALK 🍷

ELLES EN PARLENT...

Alice, Anne-Sophie, Maori - elles sont passionnées de cuisine, expertes et auteures, chacune avec une personnalité et des goûts affirmés. Elles travaillent leur style et développent leur influence pour accompagner, conseiller et inspirer au travers de recettes, sur les réseaux et dans leurs ouvrages...

Nous les avons choisies pour leurs valeurs et leur créativité, puis leur avons confié nos nouveaux produits pour qu'elles les testent, les apprivoisent, cultivent des idées recettes et des astuces à partager afin de nourrir nos imaginaires et notre expérience.

THEY TALK ABOUT IT...

Alice, Anne-Sophie, Maori - they are passionate about cooking, experts and authors, each with a strong personality and refined tastes. They work on their style and develop their influence to accompany, advise and inspire through recipes, on social media and in their books...

We chose them for their values and their creativity, then entrusted them with our new products so that they could test them, try them, cultivate recipe ideas and tips to share in order to feed our imaginations and our experience.



LA COCOTTE DELIGHT Delight stew pot

Delight



ALICE AU PAYS DE LA COCOTTE DELIGHT

Alice
in Delight
land



À propos d'Alice Roca

Histoire d'un retour aux sources... Alice quitte le tumulte parisien en 2016 et repense son mode de vie depuis la campagne normande. Elle s'applique à développer une cuisine du quotidien, végétale et florale, alliance du beau et du bon. Au travers de son blog et de son livre « À ma table », elle transmet les valeurs qui lui sont chères : le partage, la cuisine en conscience et le respect de la saisonnalité. La cuisine est pour elle une nourriture physique, sociale, intellectuelle, et chaque jour une occasion de créer.

About Alice Roca

A homecoming tale... Alice escaped from the hubbub of Paris in 2016 to begin a new life in the Norman countryside. There, she developed her own approach to home cooking using plants and flowers, a marriage of taste and beauty. Through her blog and her cookbook, *À ma table* (At My Table), she expresses the values near and dear to her heart: sharing, conscientious cooking, and using seasonal produce. For her, cooking is at once a physical, social, and intellectual source of nourishment—and every day is an occasion to create it.



« SERVIR DIRECTEMENT LE PLAT MIJOTÉ SUR LA TABLE EST POUR MOI UN SIGNE DE CONVIVIALITÉ, ET LE DESIGN, LA COULEUR DE CETTE COCOTTE SONT D'UN CHIC ABSOLU, C'EST LA RÉUNION DE LA MODERNITÉ ET DE LA CONVIVIALITÉ. »

“BRINGING THIS STEW, IN THE POT, DIRECTLY TO THE TABLE IS A SIGN OF CONVIVIALITY, AND BOTH THE DESIGN AND THE COLOR OF THIS STEW POT ARE SO STYLISH. IT'S THE IDEAL BLEND OF MODERNITY AND CONVIVIALITY.”

DELIGHT
VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN
DELIGHT



Answer to @aliceinfood...



Alice et sa recette

Une cocotte végétarienne et gourmande, qui est à la fois réconfortante et pleine de peps avec l'acidité du citron et la touche finale herbacée qu'apporte la gremolata. Comme tous les bons plats mijotés, le plus long c'est la cuisson, pour le reste rien de plus simple. J'aime servir cette cocotte avec du riz complet et surtout apporter la cocotte à table tant elle est belle. Le mortier sert d'abord pour broyer les épices en graines, ce qui leur confère le plus de goût, puis pour réaliser la gremolata.



#EmileHenryMortar 😊

COCOTTE
POIS CHICHE,
CITRONS ET
SA GREMOLATA
AUX NOIX

Préparation : 15 minutes
Trempage des pois chiches : une nuit
Cuisson des pois chiche : 30 minutes
Cuisson de la cocotte : 1h

Dans le mortier, placez les graines de coriandre, cumin, poivre et broyez-les finement.

Dans la cocotte, sur feu moyen, faites torréfier à sec, rapidement, les épices broyées avec le curcuma.

Coupez les tiges du persil et de la coriandre et réservez-les.

Ajoutez l'huile d'olive aux épices torréfiées, la ciboule (ou oignons hachés), les tiges de persil et de coriandre, et une gousse d'ail hachée grossièrement. Maintenez à feu moyen, environ 5 minutes.

Versez les pois chiches cuits et égouttés (si vous utilisez des pois chiches secs, préparez-les selon les indications sur le lien en bas de page), les pommes de terre coupées en petits morceaux et les feuilles de blettes hachées grossièrement. Puis ajoutez les deux citrons avec leurs zestes et leur jus avec 400 ml d'eau, 400 ml de lait de coco et un peu de sel de mer.

Couvrez et placez la Cocotte sur le feu. Portez à ébullition, puis laissez à petit feu environ 45 minutes.

Pendant ce temps, préparez la gremolata. Taillez en lamelles les gousses d'ail restantes et faites-les revenir rapidement dans une poêle avec de l'huile, en remuant pour qu'elles soient dorées uniformément. Égouttez sur du papier absorbant et réservez.

Retirez le couvercle de la cocotte pour faire évaporer l'eau et poursuivez la cuisson 15 minutes.

Juste avant de servir, ajoutez le reste de lait de coco, versez la gremolata au centre et l'ail frit par-dessus. Dégustez chaud, cocotte sur la table, avec un bon riz complet par exemple.

CHICKPEA AND
LEMON STEW
WITH WALNUT
GREMOLATA

Preparation: 15 minutes
Chickpea soaking: 1 night
Chickpea cooking: 30 min
Stewing: 1 hour

Place the coriander, cumin, and pepper into the Mortar & Pestle and crush finely.

In the Stew Pot, over medium heat, grill the crushed spices quickly along with the curcuma.

Cut the stems from the parsley and cilantro and keep them. Add the olive oil to the grilled spices, along with the scallions, the parsley and cilantro stems, and a coarsely chopped garlic clove. Cook 5 minutes over medium heat.

Add the cooked, drained chickpeas, the potatoes cut into small pieces, and the coarsely chopped Swiss chard. Then add the two lemons along with their zest and juice, plus 400 ml of water, 400 ml of coconut milk, and a pinch of sea salt. Cover and place the Stew Pot on the stovetop. Bring to a boil, then lower the heat and let simmer 45 minutes.

During this time, prepare the gremolata. Slice the remaining garlic cloves and sauté them briefly in oil, stirring so that they

brown evenly. Place onto a paper towel and set aside.

Remove the cover of the Stew Pot to let the water evaporate and continue cooking for 15 minutes.

Just before serving, add the remaining coconut milk, place the gremolata in the middle and the fried garlic on top. Enjoy hot, with the Stew Pot on the table and a nice brown rice for example.

GREMOLATA
WITH THE MORTAR

Chop the nuts and toast them in a dry frying pan for a few minutes. Finely chop the parsley and the cilantro, cut the parmesan into small pieces.

Start by crushing the parmesan with the Mortar & Pestle, then add the nuts, then the sliced herbs, and finally the lemon zest.



« J'ai définitivement adopté la Pizza Stone 'Maestro' pour mes pizzas, ça change tout. Je peux enfin faire de très grandes pizzas bien fines et super craquantes ! Et j'adore qu'on puisse servir la pizza directement sur La Stone qui la garde bien chaude pendant super longtemps. »

"I HAVE DEFINITELY ADOPTED THE 'MAESTRO' PIZZA STONE FOR MY PIZZAS; IT'S A GAME-CHANGER. I CAN FINALLY MAKE REALLY BIG PIZZAS WITH SUPER THIN, CRUNCHY CRUST! AND I LOVE BEING ABLE TO SERVE THE PIZZA DIRECTLY ON THE STONE, WHICH KEEPS IT NICE AND HOT FOR A VERY LONG TIME."

NEW

The
'Maestro'
Stone

'Maestro'



À propos d'Anne-Sophie

Parisienne depuis toujours, c'est pendant une longue escale à Londres qu'Anne-Sophie Vidal, poussée par la passion (et la gourmandise), crée son blog culinaire en 2009. Un hobby qui va rapidement évoluer après sa victoire en 2014 dans l'émission *Le Meilleur Pâtissier*. Avec sa formation en école de commerce et sa créativité, elle écrit deux livres : « Mes petites recettes pratiques et coquettes » et « Anne-Sophie, Le meilleur Pâtissier » et prend la parole sur les réseaux sociaux pour partager recettes, astuces, conseils, et parler nutrition, avec passion.

About Anne-Sophie

A life-long Parisian, Anne-Sophie Vidal was inspired by her epicurean passion (and her sweet tooth) to create a cooking blog in 2009 during an extended stay in London. What began as a hobby quickly transformed after her victory on the TV show *Le Meilleur Pâtissier* (The Best Pastry Chef) in 2014. Relying on her business degree and her creativity, she wrote two books: *Mes petites recettes pratiques et coquettes* (My Simple & Stylish Recipes) and *Anne-Sophie, Le meilleur Pâtissier*. She turned to social media platforms to share recipes, tips, and advice, as well as discuss nutrition—all with great passion.



PIZZA RICOTTA, CHÈVRE, MIEL, PISTACHE

INGRÉDIENTS

Pâte à pizza

- (pour 3 grandes pizzas étalées finement)
- 450 g de farine T45
 - 4 g de levure boulangère déshydratée (ou 8 g de levure fraîche)
 - 270 ml d'eau
 - 25 g d'huile d'olive
 - 7 g de sel

Garniture (pour 1 pizza)

- 125 g de ricotta
- ½ bûchette de chèvre
- 2 càs de miel
- 1 poignée de pistaches concassées
- 2-3 branches de thym
- Qq feuilles de roquette
- Huile d'olive, sel, poivre

« La recette apéro express : j'étale la pâte super finement, je la badigeonne d'huile d'olive, je la saupoudre de zaatar et de fleur de sel. 8 minutes de cuisson sur La Stone avant de la casser en gros morceaux à servir à l'apéro ! »



PIZZA WITH RICOTTA, GOAT CHEESE, HONEY, AND PISTACHIOS

INGREDIENTS

Pizza crust

- (for 3 large thin-crust pizzas)
- 450 g all-purpose flour
 - 4 g baker's yeast (or 8 g of fresh yeast)
 - 270 ml water
 - 25 g olive oil
 - 7 g salt

Topping (for 1 pizza)

- 125 g ricotta
- ½ goat cheese log
- 2 Tbs honey
- 1 handful of crushed pistachios
- 2-3 stems of thyme
- A few leaves of arugula
- Olive oil
- Salt, pepper



07. Garnissez la pizza : écrasez la ricotta avec 1 càs d'huile d'olive, 1 pincée de fleur de sel et un tour de moulin à poivre. Coupez le chèvre en rondelles de 5 mm d'épaisseur. Étalez la ricotta sur la pâte jusqu'à 2 cm du bord. Disposez les rondelles de chèvre par-dessus. Parsemez de pistaches et arrosez le tout de miel. Ajoutez quelques petites branches de thym.



01. Dans un grand Bol de Préparation (ou le bol du robot pâtissier), mélangez l'eau tiède à 38°C-40°C et la levure de boulanger. Fouettez quelques secondes, puis laissez la levure s'activer 10 minutes ; le mélange va un peu s'épaissir ou mousser. Ajoutez la farine, l'huile d'olive, et pétrissez pour tout mélanger avant d'ajouter le sel. Pétrissez au moins 10 minutes à la main (ou au robot à l'aide d'un crochet). La pâte doit devenir lisse et se détacher des parois du bol.

02. Déposez la pâte dans un bol très légèrement huilé. Couvrez et laissez lever 1h45 dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air : la pâte doit doubler de volume.*

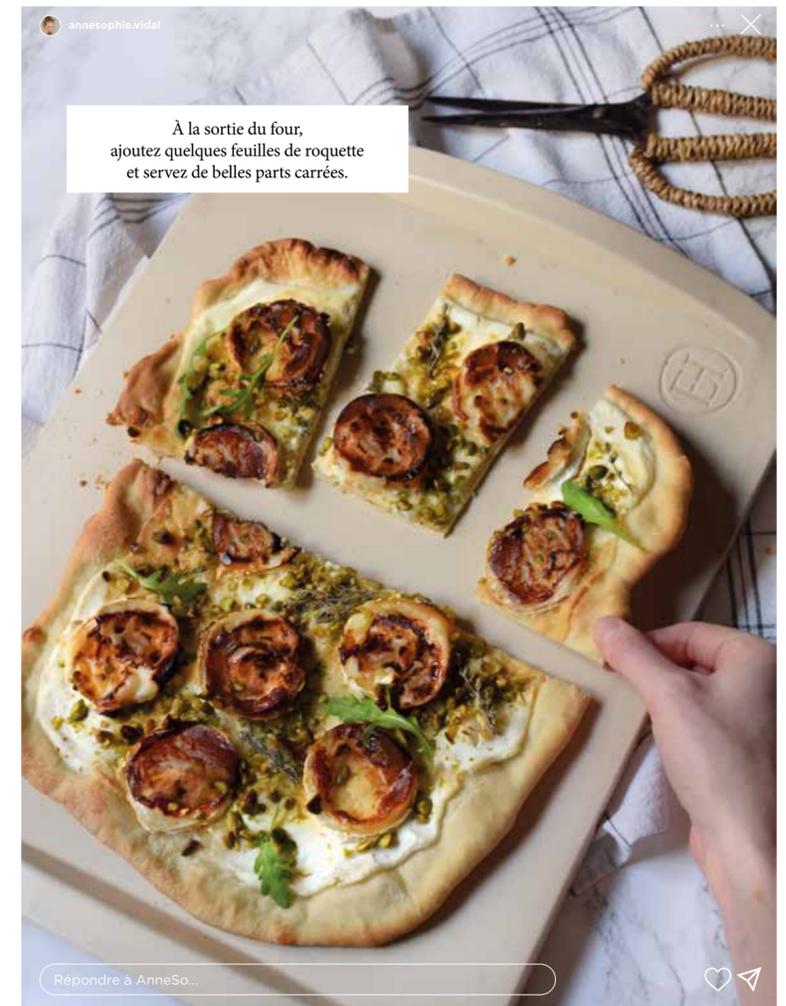


05. Puis déposez-le sur la pelle à pizza.



03. Dégazez la pâte en donnant un coup avec le poing pour chasser le gaz puis divisez-la en 3 pâtons.

06. Préchauffez le four à 250° et placez-y La Stone pendant que vous dressez la pizza.



À la sortie du four, ajoutez quelques feuilles de roquette et servez de belles parts carrées.

08. Ouvrez le four et faites glisser la pizza directement sur La Stone bien chaude. Laissez cuire pendant environ 10 minutes à 250° jusqu'à ce que les bords de la pizza soient bien dorés.

09. À la sortie du four, ajoutez quelques feuilles de roquette et servez de belles parts carrées.

“ My quick appetizer recipe: roll out the crust very thin, then coat it with olive oil and sprinkle with zaatar and salt. Bake 8 minutes on The Stone, then break it into big pieces and serve as an appetizer! ”

📍 Découvrez la recette complète : emilehenry.com/pizzablanc - Get the full recipe: emilehenry.com/whitepizza

Maori



“
Le riz cuisiné dans le Faitout Riz est extrêmement bon !

Rice cooked in the Rice Pot is incredibly good!

”

Rice Pot



Faitout Riz

À PROPOS DE MAORI

Originaire de Tokyo, Maori Murota quitte son pays natal à l'âge de 17 ans pour New York, puis Bali. Elle pose ses valises à Paris en 2003 et travaille dans la mode avant de se tourner vers la cuisine. Forte d'expériences en restauration et en tant que cheffe à domicile, elle développe des cours de cuisine végane et des projets d'écriture de recettes. Elle est l'auteure de trois livres, « Tokyo Les Recettes Cultes », « Cuisine Japonaise Maison » en Français et « Ma Vie Végane à Paris » en japonais.

ABOUT MAORI

Born in Tokyo, Maori Murota left her homeland at the age of 17 to live in New York, then Bali. She moved to Paris in 2003 and worked in fashion before turning to the food industry. Building on her experience working in restaurants and as a personal chef, she has developed vegan cooking classes and written recipes. She is the author of three books, *Tokyo Les Recettes Cultes* (Popular Recipes of Tokyo) and *Cuisine Japonaise Maison* (Japanese Home Cooking) in French, as well as *Ma Vie Végane à Paris* (My Vegan Life in Paris) in Japanese.

Au Japon, on adore préparer le « Takikomi-Gohan », du riz pré-assaisonné puis cuit avec des ingrédients de saison, souvent avec des petits légumes et dans du bouillon Dashi. Ce Takikomi-Gohan de champignons est encore plus savoureux si le Faitout Riz n'a été ouvert qu'après la cuisson. L'arôme du mélange des champignons est vraiment délicieux, mais cette recette peut se faire également avec tous les légumes que vous avez sous la main !

In Japan, people love to make Takikomi-Gohan, a flavored rice dish cooked with seasonal ingredients, often assorted vegetables and Dashi stock. This Takikomi-Gohan with mushrooms is even more delicious if the Rice Pot is only opened at the end of cooking. The flavors and aromas of the mushroom mixture are delectable, but this recipe can also be made using whatever vegetables you have on hand!

RIZ AUX CHAMPIGNONS, RADIS ET GINGEMBRE

Préparer le riz

- Laver une première fois le riz. Le mettre dans un bol, verser une grande quantité d'eau et mélanger à la main. Égoutter le riz. Ce premier lavage sert à nettoyer les grains de riz.
- Recommencer l'opération 3 fois, en mélangeant bien avec la main. Au dernier lavage, l'eau doit être transparente.
- Bien égoutter le riz dans une passoire à mailles fines (conserver l'eau qui a servi à nettoyer le riz pour réaliser la recette de Kimchi).



RICE WITH MUSHROOMS, RADISHES, AND GINGER

Prepare the rice

- Rinse the rice once. Place in a bowl, add a large amount of water and stir by hand. Drain the rice. This first rinse is meant to clean the rice.
- Repeat the process 3 times, mixing well by hand, which is meant to remove the starch naturally present in the rice. During the final rinse, the water should be clear.
- Drain the rice well in a fine mesh sieve (save the water used for rinsing, which can be used to make Kimchi).

Prepare the radishes and the mushrooms

- Cut the radishes into thin round slices 7 mm thick, then cut them in half.
- Remove the hard portion of the mushroom stalks and loosely shred or cut into large slices.
- Peel the ginger and slice very thinly.
- Heat the oil in the Rice Pot over medium heat. Place the radish slices inside and cook until golden brown.
- Set aside in a dish, sprinkle with a half tsp of soy sauce and mix.
- Add another Tbs of oil to the Rice Pot and add the ginger before the oil is hot.
- Once the aromas of the ginger begin to rise, add the mushrooms and sauté for 1 minute.

Préparer le radis et les champignons

- Couper le radis en fines rondelles de 7 mm d'épaisseur, puis les recouper en deux.
- Ôter la partie dure des pieds de champignons et les effiloche grossièrement ou les couper en grandes tranches.
- Éplucher le gingembre et le trancher très finement.
- Faire chauffer l'huile dans le Faitout Riz à feu moyen. Mettre les tranches de radis et les faire griller jusqu'à ce qu'elles soient joliment dorées.
- Réserver dans une assiette, arroser d'une demi-cuillère à café de sauce soja et mélanger.
- Ajouter à nouveau une cuillère à soupe d'huile dans le Faitout Riz et y déposer le gingembre avant que l'huile soit chaude.
- Une fois l'arôme de gingembre déployé, ajouter les champignons et faire sauter pendant 1 minute.
- Verser le riz bien égoutté et mélanger pour couvrir les grains d'huile. Ajouter l'eau et les assaisonnements.
- Disposer les tranches de radis noir sur le riz.
- Laisser tremper pendant 30 minutes au moins.
- Mettre le Faitout Riz sur le feu et couvrir avec le couvercle intérieur.
- Démarrer à feu très doux pendant 2 minutes, puis augmenter progressivement. Porter à ébullition au bout de 10 minutes et couvrir complètement avec le couvercle intérieur.
- Mettre le couvercle extérieur, baisser à feu doux, et laisser cuire pendant 15 minutes.
- Retirer du feu et laisser reposer pendant 10 minutes. Puis retirer les deux couvercles et retourner le riz rapidement et délicatement avec une spatule.

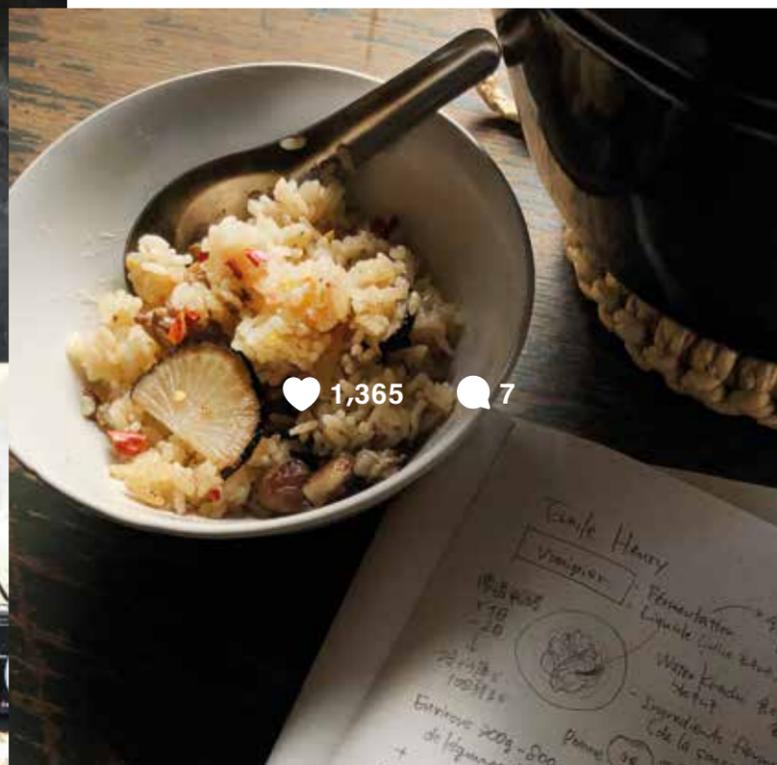
Vous pouvez saupoudrer le riz de sel et de piment avant de servir si vous le souhaitez.

- Add the well-rinsed rice and stir to coat the grains with oil. Add the water and seasoning.
- Place the black radish slices on the rice (optional: place pieces of Kombu on top).
- Allow to soak for at least 30 minutes.
- Place the Rice Pot on the stovetop and cover with the inner cover (leave slightly open to check for boiling).
- Begin over very low heat for 2 minutes, then gradually increase the heat. Bring to a boil after 10 minutes (if it hasn't begun to boil after 10 minutes, increase the heat) and cover completely with the inner cover.
- Add the outer cover, place on low heat, and allow to cook for 15 minutes.
- Remove from the heat and let cool 10 minutes. Then remove both covers and stir the rice quickly but gently with a spatula.
- Cover again until ready to serve.

You may sprinkle the rice with salt and chili powder before serving if you wish.



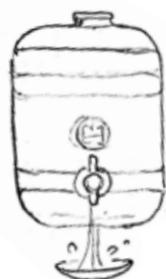
Retrouvez la recette complète : emilehenry.com/riz - Get the full recipe: emilehenry.com/rice



« Vous pouvez saupoudrer le riz de sel et de piment avant de servir si vous le souhaitez. »

"You may sprinkle the rice with salt and chili powder before serving if you wish."

« Le Vinaigrier m'a semblé parfait pour réaliser cette recette, la maintenir au frigo et servir la boisson, au fur et à mesure à l'aide de son petit robinet. »



Elle aime aussi 

Le Vinaigrier THE VINEGAR POT

KIMCHI À L'EAU WATER KIMCHI

Cette recette coréenne est souvent confectionnée pendant l'été car c'est une sorte de Kimchi très rafraîchissant, sans piment et peu aillé (voire sans ail). Il se déguste comme une petite salade de tous les jours et son goût change en cours de fermentation.

Ce kimchi se prépare aussi tout au long de l'année, en utilisant des légumes de saison comme le chou, le concombre, les tomates cerises, le céleri, le navet, mais aussi des fruits comme la poire, la pastèque etc.

La recette génère un liquide goûteux qui se déguste en boisson salée en format de mini shot à servir bien frais. Il est plein de bonnes bactéries lactiques, parfaites pour améliorer la digestion et bénéfiques pour la santé de manière générale. Pleine de saveur umami, cette boisson a vraiment un goût unique à découvrir !

This Korean recipe is often made during the summer, as it is a very refreshing version without chilli and only a little garlic (or without any at all). It can be enjoyed as a small everyday salad and its taste changes during the fermentation process.

This kimchi can be prepared throughout the year, using seasonal vegetables such as cabbage, cucumber, cherry tomatoes, celery, turnips, but also fruit such as pear, watermelon, etc.

The recipe produces a tasty liquid that can also be enjoyed as a savoury drink, served chilled in the form of mini shots. It is full of good lactic acid bacteria, perfect for improving digestion and good for your health in general. Full of umami flavour, this drink really has a unique taste worth discovering!



"The Vinegar Pot seemed perfect to me for making this recipe, to keep in the fridge for serving as needed using the little tap."

 Découvrez la recette complète : emilehenry.com/kimchi - Discover the full recipe: emilehenry.com/waterkimchi

Emile Henry

FRANCE



BEAUTIFUL, USEFUL & DURABLE

Beau, utile et durable

SPECIALISED TOOLS
LES SPÉCIALISTES

Page 2

OVENWARE
AU FOUR

Page 7

IN THE KITCHEN
DANS LA CUISINE

Page 15

COOKWARE
TOUS FEUX 

Page 22

TABLEWARE
LA TABLE

Page 26



SPECIALISED TOOLS

LES SPÉCIALISTES

RÔTIR STEAM & ROAST

79
Fusain



EH 79 8444 | EH 79 9544

34
Grand Cru



EH 34 8444 | EH 34 9544

73
Belle-Ile



EH 73 8444 | EH 73 9544

8444 (1 PPC)
Grande brique à rôtir
Large roaster
41.5 x 27.5 cm | 9 L

8443 (1 PPC)
Papillote
Papillote steamer
42 x 25 cm | 1.9 L



EH 79 8443



EH 34 8443

5042 (3 PPC)
Planche à four
Baking tray
41.5 x 31.5 cm



EH 79 5042



EH 34 5042



Un véritable écrin de cuisson

A REAL COOKING HAVEN



L'art du parfait rôti

Peau croustillante, chair moelleuse... la Brique à Rôtir épouse la forme des volailles et des rôtis, pour assurer leur cuisson parfaite, sans besoin de les arroser et sans salir le four. La pièce posée sur un lit de légumes ressort du four tendre, entourée de légumes délicieusement confits...

The art of roasting

Crispy skin and tender flesh... the Roaster embraces the shape of the poultry or joint to ensure it is perfectly cooked, without the need for basting and without dirtying the oven. Simply place the meat on a layer of vegetables: once cooked, the meat is tender and the vegetables will melt in your mouth!



'Maestro' Pizza Stone

'Maestro' the stone

7617 (1 PPC)
Pizza stone 'Maestro'
'Maestro' the stone
43 x 33 x 3.3 cm

56
Cream



EH 56 7617 | EH 56 9517

Maîtresse en la matière !

Semblable aux pierres à pizzas professionnelles par son épaisseur et sa réactivité, la Pizza Stone 'Maestro' monte rapidement en température, restitue une chaleur puissante et uniforme pour une cuisson plus rapide et homogène des pizzas maison. Résultat : un croustillant absolu !

Master of its trade

Similar to professional pizza stones in its thickness and reactivity, 'Maestro' The Stone rises quickly in temperature, restoring powerful and uniform heat for faster and even cooking of homemade pizzas. Result: the ultimate crust!



7614 (1 PPC)
Pizza stone rainurée
Ridged pizza stone
Ø 40 cm



EH 79 7614 | EH 79 9514



EH 34 7614 | EH 34 9514

7514 (4 PPC)
Pizza stone lisse
Smooth pizza stone
Ø 37 cm



EH 79 7514 | EH 79 9524



EH 34 7514 | EH 34 9524

OOPELLE7514 (3 PPC)
Pelle à pizza
Pizza peel
33 x 48 x 0,8 cm



OOPELLE7514

79
Fusain

34
Grand Cru

LE PAIN BREAD

34
Grand Cru



EH 34 5501 | EH 34 9501

79
Fusain



EH 79 5501 | EH 79 9501

5501 (1 PPC)

Pain artisan
Artisan bread baker
36 x 24 x 16 cm | 3.35 L



EH 34 5504 | EH 34 9504



EH 79 5504 | EH 79 9504

5504 (1 PPC)

Pain moulé
Bread loaf baker
28 x 13 x 12 cm | 2.2 L



EH 34 5503 | EH 34 9503



EH 79 5503 | EH 79 9503

5503 (1 PPC)

Pain de campagne
Large bread loaf baker
39.5 x 16 x 15 cm | 4.5 L



EH 34 9108 | EH 34 9508



EH 79 9108 | EH 79 9508

9108 (1 PPC)

Cloche à pain
Bread cloche
34 x 28.5 x 16.5 cm | 4.5 L



EH 34 5507 | EH 34 9507



EH 79 5507 | EH 79 9507

5507 (1 PPC)

Set pain maison
Round bread baker
32.5 x 29.5 x 14 cm | 5.2 L



Le pain maison

Du plaisir de pétrir à la joie de partager, faire son propre pain est extrêmement gratifiant. Avec leurs couvercles bombés pour retenir le juste taux d'humidité — nos moules permettent de réaliser de délicieux pains à la croûte bien dorée et croustillante et à l'allure authentique et généreuse !

Home made bread

From the pleasure of kneading to the joy of sharing, baking your own bread is extremely satisfying. With their domed lids to retain just the right level of humidity, our bread bakers allow you to bake delicious loaves or baguettes with a golden, crispy crust... authentic and generous!

NEW
COLOR

CONSERVATION DU PAIN BREAD STORAGE



71
Truffe

EH 71 8750

8750 (1 PPC)

Boîte à pain
Bread box
35.5 x 24.5 x 15.8 cm | 6.8 L



Sandwich maison

5 Mini-Baguettes en une journée ! Portion individuelle idéale, la mini-baguette est une excellente solution pour des sandwichs gourmands et croustillants.

Homemade Sandwiches

Bake 5 Mini Baguettes at the same time! Perfect individual portions as dinner rolls, they are also ideal for preparing sandwiches, cradling the food in a shell of crispy crust.



Belle Focaccia !

Certains la voient comme un pain plat, d'autres comme une pizza épaisse et moelleuse... Ce qui est certain, c'est que la focaccia est une délicieuse spécialité d'origine italienne – qu'elle soit trempée dans l'huile d'olive à l'apéritif ou servie avec une salade pour le déjeuner !

Bella Focaccia!

Some think of it as flat bread, others as thick pizza... One thing we all agree on is that focaccia is another tasty Italian speciality – whether you dip it in olive oil for a snack or serve it with salad for lunch!

34
Grand Cru



EH 34 5506 | EH 34 9506

79
Fusain



EH 79 5506 | EH 79 9506

5506 (1 PPC)

Moule baguette
Baguette baker
39.5 x 23 cm | 3 baguettes



EH 34 5519 | EH 34 9519



EH 79 5519 | EH 79 9519

5519 (1 PPC)

Moule Mini-baguettes
Mini Baguette Baker
39 x 23 cm | 5 mini-baguettes



EH 34 5502 | EH 34 9502



EH 79 5502 | EH 79 9502

5502 (1 PPC)

Moule Ciabatta
Ciabatta Baker
39 x 23 cm | 2 ciabatta

LA FOCACCIA FOCACCIA BREAD

34
Grand Cru



EH 34 7515 | EH 34 9516

79
Fusain



EH 79 7515 | EH 79 9516

7515 (3 PPC)

Moule à Focaccia
Focaccia bread baker
41 x 32 x 7 cm

**Moelleuse et
croustillante...**

SOFT AND CRISPY...





LA CUISSON DE L'ŒUF

COOKING EGGS



L'Œuf, etc.

En cocotte, avec ses accompagnements et sa crème, ou à la coque — 'l'Œuf' est dédié à la cuisson et au service de cet ingrédient universel pour réaliser des recettes créatives !



Eggs etc.

Oven baked and served in the 'Nest' with toppings and sauce, or boiled and served in a cup - the 'Egg Nest' is ideal for preparing this simple ingredient in many enjoyable ways!

8409 (1 PPC)
L'Œuf
Egg Nest
14 x 11 x 11 cm | 0.3 L



FROMAGE AU FOUR

BAKED CHEESE

La cuisson idéale du fromage !

Le 'Cheese Baker' Emile Henry permet de cuisiner et servir chaud des fromages à partager. Idéal pour un apéritif fondue ou un dîner façon raclette !

Baked cheese at its best

The Cheese Baker is ideal for preparing cheese to be served hot: melted brie-based appetizers, mini-fondue or a French 'raclette' style dinner.

8417 (1 PPC)
Cheese baker
Cheese baker
Ø 17 cm | 0.5 L



OVENWARE

AU FOUR

2149 (4 PPC)
Bol à gratinée
Gratin bowl
Ø 14 cm | H 8 cm | 0.55 L

BOL À FOUR

OVENPROOF BOWL



Le gratin

Lorsque le gratiné est indissociable de la recette et attendu par chacun, rien de tel que la cuisson en portions individuelles. Soupe à l'oignon, 'chili con carne' ou macaronis au fromage — chacun aura le plaisir de découvrir dans son bol une surface gratinée servie intacte, dorée et craquante à souhait.

Au gratin

Some recipes are not complete without a crusty topping called 'gratin', a real treat much easier to accomplish and serve when making individual portions. Onion soup, chili con carne or mac'n cheese — served in the Gratin Bowl, the delicious golden crust is all yours to enjoy!

"APERITIVO"

PLANCHE APERITIF — APPETIZER PLATTER



le bon plat • the right dish

PLAT À FOUR — OVEN DISH

	60 Calanque	90 Provence	02 Argile	34 Grand Cru	11 Farine	76 Toscane	73 Belle-Ile
9649 (3 PPC) Individuel Individual 22 x 14.5 cm 0.7 L	 EH 60 9649	 EH 90 9649	 EH 02 9649	 EH 34 9649	 EH 11 9649	 EH 76 9649	 EH 73 9649
2050 (3 PPC) Carré Square 28 x 24 cm 1.8 L	 EH 60 2050	 EH 90 2050	 EH 02 2050	 EH 34 2050	 EH 11 2050	 EH 76 2050	 EH 73 2050
9650 (3 PPC) Petit rectangulaire Small rectangular 30 x 19 cm 1.55 L	 EH 60 9650	 EH 90 9650	EH 02 9650  EH 02 9551	EH 34 9650  EH 34 9551	 EH 11 9650	 EH 76 9551	 EH 73 9551
9652 (3 PPC) Rectangulaire Rectangular 36.5 x 23.5 cm 2.7 L	 EH 60 9652	 EH 90 9652	EH 02 9652  EH 02 9552	EH 34 9652  EH 34 9552	 EH 11 9652	 EH 76 9552	 EH 73 9552
9654 (2 PPC) Grand rectangulaire Large rectangular 42.5 x 28 cm 4 L	 EH 60 9654	 EH 90 9654	EH 02 9654  EH 02 9554	EH 34 9654  EH 34 9554	 EH 11 9654	 EH 76 9554	 EH 73 9554

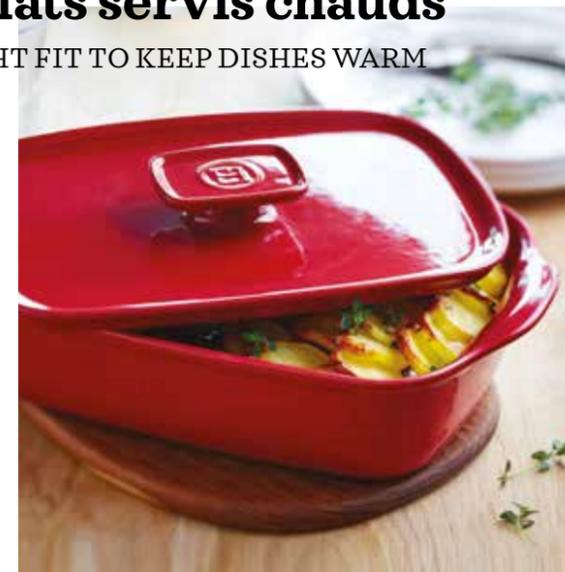
COUVERCLE POUR PLAT

OVEN DISH LID

0050 (3 PPC) Couvercle pour plat 9650 Lid for dish 9650 25.5 x 18 cm	02 Argile	34 Grand Cru
 EH 02 0050	 EH 34 0050	
0052 (3 PPC) Couvercle pour plat 9652 Lid for dish 9652 30.5 x 22.5 cm	02 Argile	34 Grand Cru
 EH 02 0052	 EH 34 0052	
9050 (3 PPC) Petit ovale Small oval 27 x 17.5 cm 1.5 L	02 Argile	34 Grand Cru
 EH 02 9050	 EH 34 9050	
9052 (3 PPC) Ovale Oval 35 x 22.5 cm 2.3 L	02 Argile	34 Grand Cru
 EH 02 9052	 EH 34 9052	
9054 (2 PPC) Grand ovale Large oval 41 x 26 cm 3.9 L	02 Argile	34 Grand Cru
 EH 02 9054	 EH 34 9054	

Le bon accord pour des plats servis chauds

THE RIGHT FIT TO KEEP DISHES WARM



Le bon plat

On l'aime pour cuisiner des tians, faire gratiner des lasagnes, rôtir un coquelet, essayer le gratin de mamie, confire des tomates cerises, réchauffer des légumes farcis, réaliser un tiramisu ou de délicieux brownies aux noisettes... et plein d'autres bonnes recettes parce que le bon plat est durable et va servir pendant longtemps...

The right dish

We love it to cook French tian, bake lasagna, roast chicken wings, try Grandma's traditional gratin, caramelize cherry tomatoes, reheat stuffed vegetables, make a tiramisu or some delicious hazelnut brownies... and plenty of other tasty recipes, because the right dish is made to last...



PLAT À TARTE TOURTIÈRE

DEEP TART DISH



Le bon plat sur tous les plans ; des tartes aux crumbles, aux quiches...

THE RIGHT DISH ALL THE WAY, FROM TARTS
TO FLANS AND FROM CRUMBLES TO PIES...

	60 Calanque	90 Provence	02 Argile	34 Grand Cru	11 Farine	76 Toscane	73 Belle-Ile
6038 (3 PPC) Plat à tarte rectangulaire Deep Rectangular Tart Dish 24 x 34 cm 1.9 L	EH 60 6038	EH 90 6038	EH 02 6038	EH 34 6038	EH 11 6038	EH 76 6038	EH 73 6038
6034 (2 PPC) Plat à tarte long Slim Tart Dish 15 x 36 cm 1.6 L	EH 60 6034	EH 90 6034	EH 02 6034	EH 34 6034	EH 11 6034	EH 76 6034	EH 73 6034
6031 (3 PPC) Plat à tarte Tart Dish Ø 29.5 cm 1.4 L	EH 60 6031	EH 90 6031	EH 02 6031	EH 34 6031	EH 11 6031	EH 76 6031	EH 73 6031
6024 (3 PPC) Tourtière haute - 24 cm Deep Tart Dish - 24 cm Ø 24 cm 1.15 L	EH 60 6024	EH 90 6024	EH 02 6024	EH 34 6024	EH 11 6024	EH 76 6024	EH 73 6024
6028 (3 PPC) Tourtière haute - 29 cm Deep Tart Dish - 29 cm Ø 29 cm 2 L	EH 60 6028	EH 90 6028	EH 02 6028	EH 34 6028	EH 11 6028	EH 76 6028	EH 73 6028
6032 (3 PPC) Tourtière haute - 32 cm Deep Tart Dish - 32 cm Ø 32 3 L	EH 60 6032	EH 90 6032	EH 02 6032	EH 34 6032	EH 11 6032	EH 76 6032	EH 73 6032
6131 (3 PPC) Clafoutis Pie dish Ø 26 cm 1.2 L			EH 02 6131	EH 34 6131	EH 11 6131		



Si bons !

C'est au four qu'ils excellent ! Grâce à la céramique Haute Résistance qui diffuse lentement la chaleur, la cuisson dans nos plats à tarte est homogène et n'assèche pas les bords. Petite astuce : beurrer et saupoudrer de sucre les parois du plat avant cuisson permet d'obtenir des bords caramélisés ; on n'arrête pas la gourmandise...

So good!

It's in the oven that they break all records! Thanks to the High Resistance ceramic, pie and tart dishes provide optimum baking results without drying out around the edges. Here's a little gourmet tip; use butter to grease the dish, add a sprinkling of sugar, and you get a delicious caramelised coating. You can't beat it...





RAMEQUINS

RAMEKINS

A chaque recette son ramequin... Avec des parois bien hautes, nos ramequins sont prêts à cuire et accueillir mini-charlottes, cupcakes, parfait au chocolat... ou encore des flans aux poireaux et plein d'autres recettes sucrées ou salées, cuites ou glacées. Et pour ne rien gâcher, nos émaux vitrifiés les protègent des rayures, des chocs, et permettent un entretien facile, simplement au lave-vaisselle.

To each recipe its own ramekin or to each ramekin its own recipes... Tall enough, they are ready to prepare and serve mini charlottes, fluffy cupcakes, banoffee sundae or leek flans and many other sweet or savoury, baked or frozen recipes. Now, for the icing on the cake: our vitrified glaze protects the surface from scratches and shocks, and makes it easy to clean by simply putting the ramekin in the dishwasher.

	60 Calanque	90 Provence	02 Argile	34 Grand Cru	11 Farine	76 Toscane	73 Belle-Ile		02 Argile	34 Grand Cru
1008 (6 PPC) Ramequin - n°8 Ramekin - N°8 Ø 8.5 cm H 7 cm 0.17 L	 EH 60 1008	 EH 90 1008	 EH 02 1008	 EH 34 1008	 EH 11 1008	 EH 76 1008	 EH 73 1008	4008 (6 PPC) Set 2x ramequin n°8 (10.08) Set 2x ramekin n°8 (10.08) Ø 8.5 cm H 7 cm 0.17 L	 EH 02 4008	 EH 34 4008
1009 (6 PPC) Ramequin - n°9 Ramekin - N°9 Ø 9 cm H 6 cm 0.15 L	 EH 60 1009	 EH 90 1009	 EH 02 1009	 EH 34 1009	 EH 11 1009	 EH 76 1009	 EH 73 1009	4009 (6 PPC) Set 2x ramequin n°9 (10.09) Set 2x ramekin n°9 (10.09) Ø 9 cm H 6 cm 0.15 L	 EH 02 4009	 EH 34 4009
1010 (6 PPC) Ramequin - n°10 Ramekin - N°10 Ø 10 cm H 6 cm 0.25 L	 EH 60 1010	 EH 90 1010	 EH 02 1010	 EH 34 1010	 EH 11 1010	 EH 76 1010	 EH 73 1010	4010 (6 PPC) Set 2x ramequin n°10 (10.10) Set 2x ramekin n°10 (10.10) Ø 10.5 cm H 6 cm 0.25 L	 EH 02 4010	 EH 34 4010
1013 (6 PPC) Crème brûlée Crème brûlée Ø 13 cm H 3.5 cm 0.15 L	 EH 60 1013	 EH 90 1013	 EH 02 1013	 EH 34 1013	 EH 11 1013	 EH 76 1013	 EH 73 1013	4013 (6 PPC) Set 2x crème brûlée (10.13) Set 2x Crème brûlée (10.13) Ø 13 cm H 3.5 cm 0.15 L	 EH 02 4013	 EH 34 4013

TERRINE

	34 Grand Cru	11 Farine
9706 (3 PPC) Terrine foie gras + presse Terrine + press 19 x 12 cm 0.63 L	 EH 34 9706	 EH 11 9706
9791 (2 PPC) Grande terrine + presse Terrine + press 24 x 15 cm 1.2 L	 EH 34 9791	 EH 11 9791
5865 (3 PPC) Foie gras médaillon Foie gras médaillon 24.5 x 10 cm 0.6 L	 EH 34 5865	 EH 11 5865



Le foie gras maison sous toutes ses formes

HOMEMADE TERRINES IN ALL SHAPES AND SIZES

MOULE DOUCEURS
BAKING DISH

- | | | |
|---|--|---|
| <p>6120 (4PPC)
Petit moule cake
Small loaf dish
23.5 x 10.5 cm 1 L</p> | <p>02
Argile</p>  <p>EH 02 6120</p> | <p>34
Grand Cru</p>  <p>EH 34 6120</p> |
| <p>6180 (2PPC)
Cake
Loaf
31 x 13 cm 1.8 L</p> |  <p>EH 02 6180</p> |  <p>EH 34 6180</p> |
| <p>6880 (2PPC)
Soufflé
Souffle
23 x 21 cm 2.2 L</p> |  <p>EH 02 6880</p> |  <p>EH 34 6880</p> |

MOULE COROLLE
RUFFLED DISH

- | | | |
|--|--|---|
| <p>6087 (2 PPC)
Tarte
Tart
Ø 33 cm 1 L</p> | <p>02
Argile</p>  <p>EH 02 6087</p> | <p>34
Grand Cru</p>  <p>EH 34 6087</p> |
| <p>6177 (3 PPC)
Cœur
Heart
33 x 29 cm 1.5 L</p> |  <p>EH 02 6177</p> |  <p>EH 34 6177</p> |
| <p>6187 (3 PPC)
Clafoutis
Pie
Ø 27 cm 1 L</p> |  <p>EH 02 6187</p> |  <p>EH 34 6187</p> |



Quelle performance !

Roulements de tambour... À l'ouverture du four, il se tient fier et droit dans son moule ; comme soutenu par les hautes parois qui l'encouragent à s'élever encore plus sous l'effet de la douce chaleur diffusée par la céramique. Il n'y a pas matériau plus adapté pour réaliser de beaux soufflés...

What a performance!

Drum rolls... Drum rolls... On opening, the oven reveals a beautiful soufflé, standing proud and tall in its mould; as if supported by the high walls which encourage it to rise even higher, under the effect of the gentle heat diffused by the ceramic. There is no better material for making beautiful soufflés.



NEW

Le Mortier
The Mortar

- 0257 (1 PPC)
Le Mortier
The Mortar
16 x 16 x 9,5 cm | 0.90 L
- 71
Truffe
- 
- EH 71 0257



Broyer avec style

Né pour tirer de la matière première toutes les subtilités de textures et de saveurs, Le Mortier a été conçu pour offrir une excellente stabilité et une prise en main solide du pilon, qui invite à la force - celle de broyer, d'écraser, d'émietter - avec assurance et élégance.

A real crush

Made to extract the subtle textures and flavours from raw, natural ingredients, The Mortar was designed to offer excellent stability and a solid grip on the pestle to foster strength for grinding, crushing, mashing - with confidence and an elegant gesture.

- | | | | | |
|---|---|--|--|--|
| <p>0262 (6 PPC)
Repose cuillère
Spoon rest
22.5 x 10 cm
<small>Cuillère non incluse
Spoon not included</small></p> | <p>34
Grand Cru</p>  <p>EH 34 0262</p> | <p>11
Farine</p>  <p>EH 11 0262</p> | <p>02
Argile</p>  <p>EH 02 0262</p> | <p>97
Feu Doux</p>  <p>EH 97 0262</p> |
| <p>0255 (2 PPC)
Mortier et pilon
Mortar and pestle
15 cm 0.45 L</p> |  <p>EH 34 0255</p> |  <p>EH 11 0255</p> |  <p>EH 02 0255</p> |  <p>EH 97 0255</p> |
| <p>0218 (3 PPC)
Pot à ustensiles
Utensil pot
Ø 15.6 cm H 16 cm 1 L</p> |  <p>EH 34 0218</p> |  <p>EH 11 0218</p> |  <p>EH 02 0218</p> |  <p>EH 97 0218</p> |



LA CONSERVATION STORAGE

Nos coupes et bols usent de vieilles astuces de grand-mère pour conserver plus longtemps, naturellement. Pour ne rien gâcher, leur design astucieux permet de présenter élégamment les plus beaux fruits ou légumes, tout en conservant à l'abri des regards, des courants d'air et de la lumière, oignons, ail et pommes de terre.

Our Storage Bowls rely on our grandmothers' tricks to preserve the contents for longer... and naturally. Whatsmore, the clever design allows an elegant presentation of beautiful fruit on the top, while onions, garlic and potatoes are safely kept out of sight, drafts and light.

8764 (1 PPC)
Coupe de conservation
Deep storage bowl
Ø 27 cm | H 19 cm | 4.7 L

34 Grand Cru	10 Craie	97 Feu Doux	71 Truffe
			
EH 34 8764	EH 10 8764	EH 97 8764	EH 71 8764

8765 (1 PPC)
Grande coupe de conservation
Large storage bowl
Ø 35.8 cm | H 15.7 cm | 6.5 L

			
EH 34 8765	EH 10 8765 EH 10 9595	EH 97 8765	EH 71 8765 EH 71 9595

8763 (1 PPC)
Pot à ail
Garlic pot
Ø 14.6 cm | H 13.4 cm | 1 L

34 Grand Cru	10 Craie	02 Argile	97 Feu Doux	71 Truffe
				
EH 34 8763	EH 10 8763	EH 02 8763	EH 97 8763	EH 71 8763

CONSERVATION DU FROMAGE CHEESE STORAGE



Une belle boîte pour les fromages !

Nichés à l'intérieur de notre Cheese Box, ils se conservent parfaitement au réfrigérateur, et sont prêts à être servis sur le couvercle qui, une fois retourné, devient un beau plateau à apporter à table !

Think inside the box!

Imagine your cheese nestled inside our ceramic Cheese Box, nicely preserved, sheltered from the dry cold of the fridge and ready to be elegantly displayed on the lid which, once flipped over, becomes a handsome cheese platter...

8760 (1 PPC)
La Cheese Box
Cheese Box
30.5 x 20.5 x 11 cm

34 Grand Cru	71 Truffe	10 Craie
		
EH 34 8760	EH 79 8760	EH 10 8760



CONSERVATION DU PAIN BREAD STORAGE

8750 (1 PPC)
Boîte à pain
Bread box
35.5 x 24.5 x 15.8 cm | 6.8 L

71 Truffe

EH 71 8750



NEW

Vinaigrier

Vinegar Pot

0216 (3 PPC)
Ballon à vinaigre
Vinegar cruet
Ø 10.4 x 21 cm | 0.4 L



0215 (3 PPC)
Huilier
Oil cruet
Ø 7.5 x 24 cm | 0.4 L



0201 (2 PPC)
Main à sel
Salt pig
Ø 12.7 x 13.5 cm | 0.28 L



0225 (1 PPC)
Beurrier
Butter dish
17 x 11 x 7.5 cm | 0.4 L



Comment fabriquer mon vinaigre de vin maison ?

MÉTHODE 1 : Créer une mère de vinaigre

J'ouvre le vinaigrier pour y verser une bouteille de bon vin rouge ou blanc sec entre 8° et 9° et 350 ml de vieux vinaigre bio.

Je remets le couvercle puis place le vinaigrier dans un endroit où la température est entre 8°C et 10°C.

En quelques jours, un voile fin et blanchâtre, que l'on appelle « mère de vinaigre », se forme à la surface.

Après 2 mois de patience, je peux utiliser mon propre vinaigre à l'aide du robinet en bois à raison de 200 ml toutes les deux semaines.

MÉTHODE 2 : Se procurer une mère de vinaigre existante

Je demande à un proche un morceau de sa mère de vinaigre. Je verse deux bouteilles de bon vin dans le vinaigrier puis dépose la mère en surface.

Je repositionne le couvercle et patiente 4 à 6 semaines avant de soutirer quelques ml de ma production.

How to make your own wine vinegar?

METHOD 1: Creating a vinegar "mother"

Open your Vinegar Pot and pour in a bottle of good-quality red or dry white wine reaching (8-10° alcohol). Then, add 350 ml of organic artisanal vinegar.

Replace the lid and store the Vinegar Pot at 20-30°C / 65-85°F.

A thin, white layer - the so-called "mother" - appears above the surface of the liquid after a few days.

It takes 2 months of patience before using your own vinegar by extracting the desired amount; 200 ml of this precious seasoning can be used every two weeks.

METHOD 2: Obtaining a "mother" from family or friends

Ask a relative to provide you with a piece of "mother". Pour two bottles of good-quality wine in the Vinegar Pot and place the vinegar "mother" on the surface.

Put the lid back on the Vinegar Pot and wait for 4 to 6 weeks before collecting some of your own vinegar.

6682 (1 PPC)
Vinaigrier
Vinegar Pot
15.4 x 15.4 x 20.7 cm | 2 L



Bon sens et saveurs authentiques

Enfin remettre au goût du jour la fabrication maison du vinaigre avec un design et une contenance adaptés au mode de vie contemporain. Vinaigre, mais pas que! Thé Kombucha, Kimchi à l'eau... les idées de saveurs à cultiver ne manquent pas aux curieux.

A good idea for authentic flavours

At last, homemade vinegar is back, with a Vinegar Pot adapted to contemporary lifestyle and interior design. Vinegar, but not only! Kombucha tea, Kimchi with water... for curious minds there are plenty of ideas for flavours to cultivate.

emilehenry.com/kimchi
emilehenry.com/waterKimchi



PRÉPARATION
FOOD PREPARATION

6562 (2 PPC)
Bol de préparation
Mixing bowl
Small
24.5 x 20 x 13.5 cm | 2.5 L



6563 (2 PPC)
Bol de préparation
Mixing bowl
Medium
27 x 22 x 14.5 cm | 3.5 L



6564 (1 PPC)
Bol de préparation
Mixing bowl
Large
29.5 x 23.5 x 16 cm | 4.5 L



Le juste bol

La préparation d'une recette relève du plaisir, ou du challenge, selon les outils utilisés. Faciles à manipuler et à entretenir, stables et résistants, conçus dans un matériau sain et durable, nos Bols de Préparation assurent une expérience agréable et de bons résultats.

The good mix

Cooking can be a challenge or a pleasure, and the right utensils will make the difference. Easy to handle and to care for, stable and sturdy, healthy and durable, our new Mixing Bowls were conceived to better the experience and ensure great results!.



Charlottes
Dish covers

006562 (3 PPC)
Charlotte couvre-plats & bols
Dish cover for dishes & bowls
Small
Ø 23 cm



006563 (3 PPC)
Charlotte couvre-plats & bols
Dish cover for dishes & bowls
Medium
Ø 25 cm



006564 (3 PPC)
Charlotte couvre-plats & bols
Dish cover for dishes & bowls
Large
Ø 29 cm



Les détails qui changent la donne

La poignée horizontale permet une prise en main solide et sécurisée pendant le mélange, quelle que soit la préparation. Par le dessus de la poignée, la prise en main permet de lever le bol avec aisance et sans forcer. Son poids juste lui offre de la stabilité lors du mélange avec une cuillère. Un pan coupé sur la base crée un appui pour un geste plus souple pendant que l'on fouette, comme avec l'utilisation d'un cul de poule sur son socle.

When details make the difference

The horizontal handle allows for a solid and secure grip while mixing, whatever the preparation. Inserting your fingers in the handle from above provides a good grip for lifting the bowl more easily, without straining. With just the right weight, it remains stable when mixing with a spoon, and the slant at the base allows the bowl to stay tilted for easy whisking.





COOKWARE

Gourmande, contemporaine et réconfortante

La nouvelle couleur 'Sienna' symbolise le sens du partage et la cuisine faite maison. Elle rappelle tantôt la terre brute, tantôt le cuir ou le chocolat fondu... Chaleureuse, elle s'intègre avec style en cuisine et s'associe aussi bien avec les bois naturels qu'avec le marbre et les textiles de table en fibres naturelles.

Gourmet, contemporary and comforting

The new colour 'Sienna' symbolizes the sense of sharing and home cooking. It is at times reminiscent of raw earth, sometimes of leather or melted chocolate... Warm and sultry, it fits with style in the kitchen and combines as well with natural wood as marble and natural fibre textiles.

Delight

CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

Issue d'une technologie de pointe, la céramique 'Delight' offre plus de bénéfices encore qu'une céramique culinaire de haute qualité.

- Performante sur l'induction comme sur la flamme, elle passe au four traditionnel comme au micro-ondes.
- Plus légère, une cocotte Delight est bien plus maniable qu'une cocotte classique.
- Sa résistance thermique et sa capacité à monter rapidement à très haute température permettent de saisir, sauter ou rissoler!

Derived from state-of-the-art technology, 'Delight' offers more advantages than expected from a high quality culinary ceramic, once only available from other materials.

- Excellent performance on induction and all other heat sources—but also in the traditional oven and microwave.
- Much lighter, a 'Delight' casserole is accessible to more users and easier to handle than a classic one.
- Its unparalleled resistance to heat and its reactivity allow browning, sealing and sautéing!

NEW COLOR

14 Sienna

77 Ardoise

6620 (1PPC)
Petite cocotte
Small casserole
Ø 22,5 | 2 L



EH 14 6620 | EH 14 9562



EH 77 6620 | EH 77 9562


6640 (1PPC)
Cocotte ronde
Round casserole
Ø 27 | 4 L



EH 14 6640 | EH 14 9564



EH 77 6640 | EH 77 9564

6625 (1PPC)
Sauteuse
Braiser
Ø 27 | 2,5 L



EH 14 6625 | EH 14 9563



EH 77 6625 | EH 77 9563

6645 (1PPC)
Cocotte ovale
Oval casserole
36 x 24 cm | 4,5 L



EH 14 6645 | EH 14 9565



EH 77 6645 | EH 77 9565



7A
Tout Ardoise

14
Sienna

77
Ardoise 2 tons

6626 (1PPC)
Tajine
Tagine
Ø 24.5 cm | 2 L



EH 7A 6626 | EH 7A 9567



EH 14 6626 | EH 14 9567



EH 77 6626 | EH 77 9567

6632 (1PPC)
Tajine
Tagine
Ø 31 cm | 4 L



EH 7A 6632 | EH 7A 9566



EH 14 6632 | EH 14 9566



EH 77 6632 | EH 77 9566

14
Sienna

77
Ardoise

6699 (1PPC)
Set Tarte Tatin
Tatin Tart Set
Ø 32.5 cm | 2,2 L



EH 14 6699



EH 77 6699



EMBALLAGE VPC
DROPSHIP PACKAGING

TAJINE TAGINE

5626 (1 PPC)
Tajine
Tagine
Ø 27 cm | 1.80 L



5632 (1 PPC)
Tajine
Tagine
Ø 32 cm | 3.00 L



En avant les saveurs !

Sur le feu ou au four, notre Tajine permet de réaliser de délicieux plats exotiques et de nombreuses recettes mijotées en douceur pour révéler les saveurs tout en maintenant les ingrédients tendres et moelleux.

Bring on the flavours!

On a direct heat source or in the oven, our Tagine allows you to make delicious exotic dishes, stews and many other recipes which require slow simmering to bring out the most delicate flavours while keeping the ingredients tender and moist.

9922 (1 PPC)
Service à fondue
Cheese fondue set
Ø 22 cm | 2.50 L



COCOTTE STEW POT

4525 (1 PPC)
Cocotte ronde
Round Stewpot
Ø 22 cm | 2.50 L



4540 (1 PPC)
Cocotte ronde
Round Stewpot
Ø 26 cm | 4.00 L



4553 (1 PPC)
Cocotte ronde
Round Stewpot
Ø 28.5 cm | 5.00 L



4560 (1 PPC)
Cocotte ovale
Oval Stewpot
39.5 x 26.5 cm | 6.00 L



3699 (1 PPC)
Set tarte tatin
Tarte tatin set
Ø 33 cm | 2.00 L



NEW



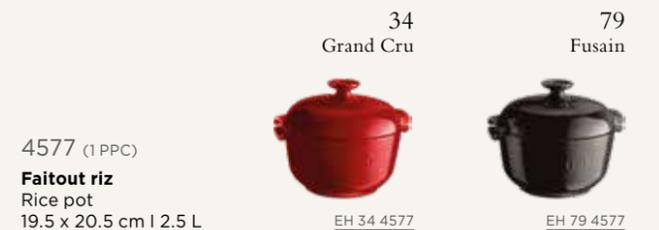
Faitout Riz Rice Pot

Le riz au plus-que-parfait

Long ou rond, thaï ou camarguais, sauvage ou complet... inspirée des pots traditionnels en céramique pour la cuisson du riz, ce faitout est expert des grains cuits à la perfection et des saveurs sublimes. Ses parois épaisses diffusent tout en douceur la chaleur du feu, et son couvercle intérieur contient la vapeur proche du riz pour parfaire une cuisson homogène et respectueuse.

Perfect, every time

Long or short grain, wild or Jasmine, white or red... inspired by traditional rice cooking methods and utensils, the new Rice Pot is expert in cooking rice grains to perfection while enhancing flavours. With tall, thick walls, it gently diffuses the heat, while its inner lid retains the steam close enough to the rice to ensure it is evenly cooked and respects the texture of the grain.





TABLEWARE

LA TABLE



	34 Grand Cru	11 Farine	02 Argile	97 Feu Doux
2116 (6 PPC) Coupe individuelle Individual salad bowl Ø 15.5 cm 0.35 L	 EH 34 2116	 EH 11 2116	 EH 02 2116	 EH 97 2116
2122 (4 PPC) Saladier Small salad bowl Ø 22 cm 1.10 L	 EH 34 2122	 EH 11 2122	 EH 02 2122	 EH 97 2122
2128 (2 PPC) Grand saladier Large salad bowl Ø 28 cm 2.80 L	 EH 34 2128	 EH 11 2128	 EH 02 2128	 EH 97 2128
8870 (4 PPC) Assiette à dessert Salad / dessert plate Ø 21 cm	 EH 34 8870	 EH 11 8870	 EH 02 8870	 EH 97 8870
8871 (4 PPC) Assiette creuse Soup bowl Ø 22 cm 0.26 L	 EH 34 8871	 EH 11 8871	 EH 02 8871	 EH 97 8871
8878 (4 PPC) Assiette plate Dinner plate Ø 28 cm	 EH 34 8878	 EH 11 8878	 EH 02 8878	 EH 97 8878



RECETTES À TESTER ET PARTAGER RECIPES TO TEST AND SHARE



PIZZA RICOTTA, CHÈVRE, MIEL, PISTACHE

Pizza with ricotta, goat cheese, honey, and pistachios

emilehenry.com/pizzablanca
emilehenry.com/whitepizza



RIZ AUX CHAMPIGNONS, RADIS ET GINGEMBRE

Rice with Mushrooms, Radishes, and Ginger

emilehenry.com/riz
emilehenry.com/rice



COCOTTE POIS CHICHE, CITRONS ET SA GREMOLATA AUX NOIX

Chickpea and lemon stew with walnut gremolata

emilehenry.com/cocotte
emilehenry.com/stew



Alice, Anne-Sophie, Maori... Merci pour ces belles recettes et conseils / Thank you for your great recipes and tips



MERCHANDISING

Retrouvez en ligne notre catalogue d'outils d'aide à la vente.

Meubles, Posters PLV, ILV et plus de 50 vidéos pour vous accompagner ainsi que vos clients : <https://emilehenry.com/cataloguemkt/>

Discover online our catalogue of sales support tools.

Retail furniture, POS, Posters and more than 50 videos to support you and your customers: <https://emilehenry.com/cataloguemkt/>



Emile Henry 
FRANCE

71110 MARCIGNY – FRANCE
TÉL. +33 (0)3 85 25 50 50 – www.emilehenry.com