

Emile Henry 
FRANCE

Éloge du
fait maison
Life is homemade

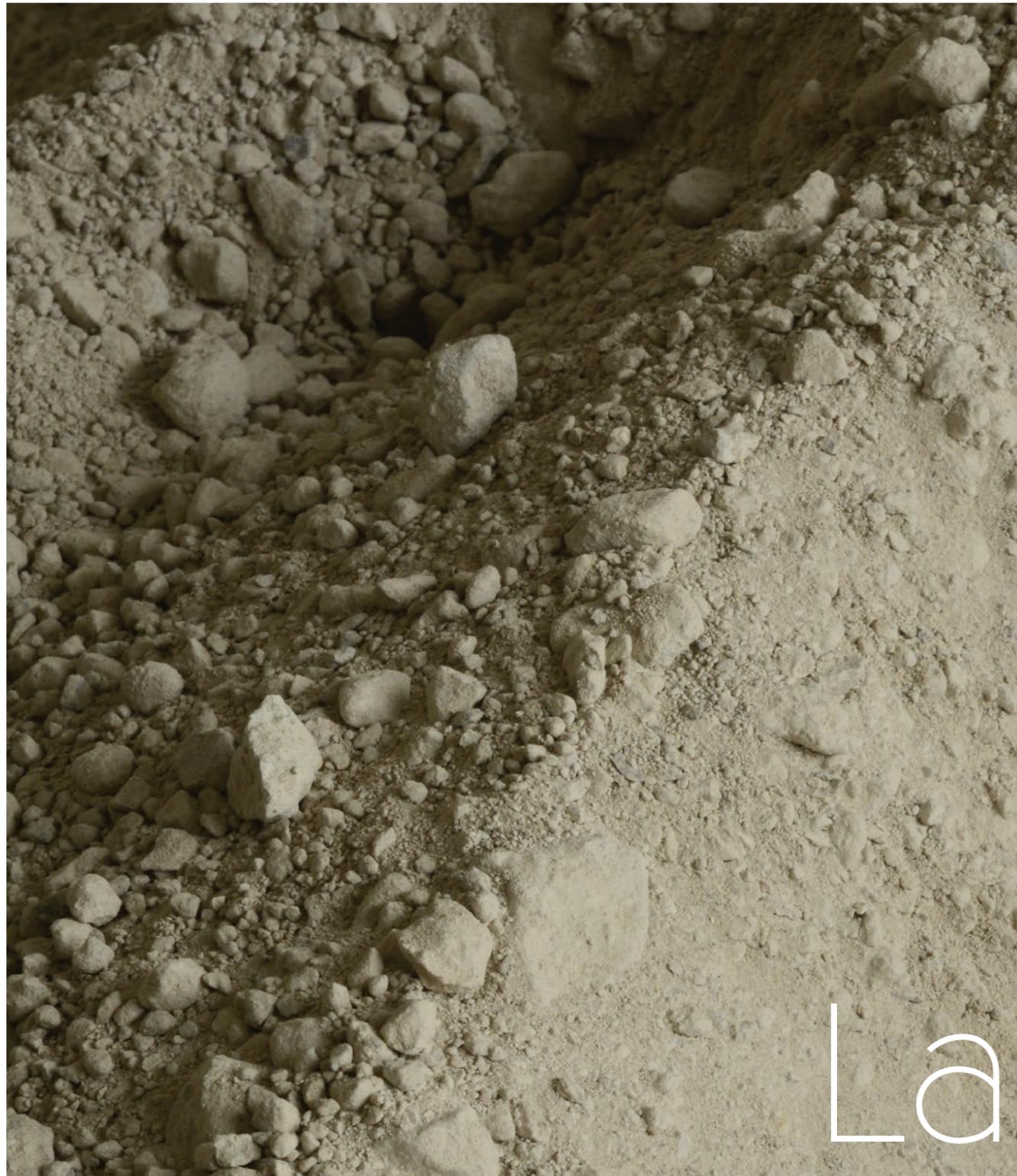
2015



MANUFACTURE
DE
POTERIE
©Maison PAUL HENRY
EMILE HENRY
SUCCESSION
MARCIGNY (S.&L.)
1850




Emile Henry
FRANCE

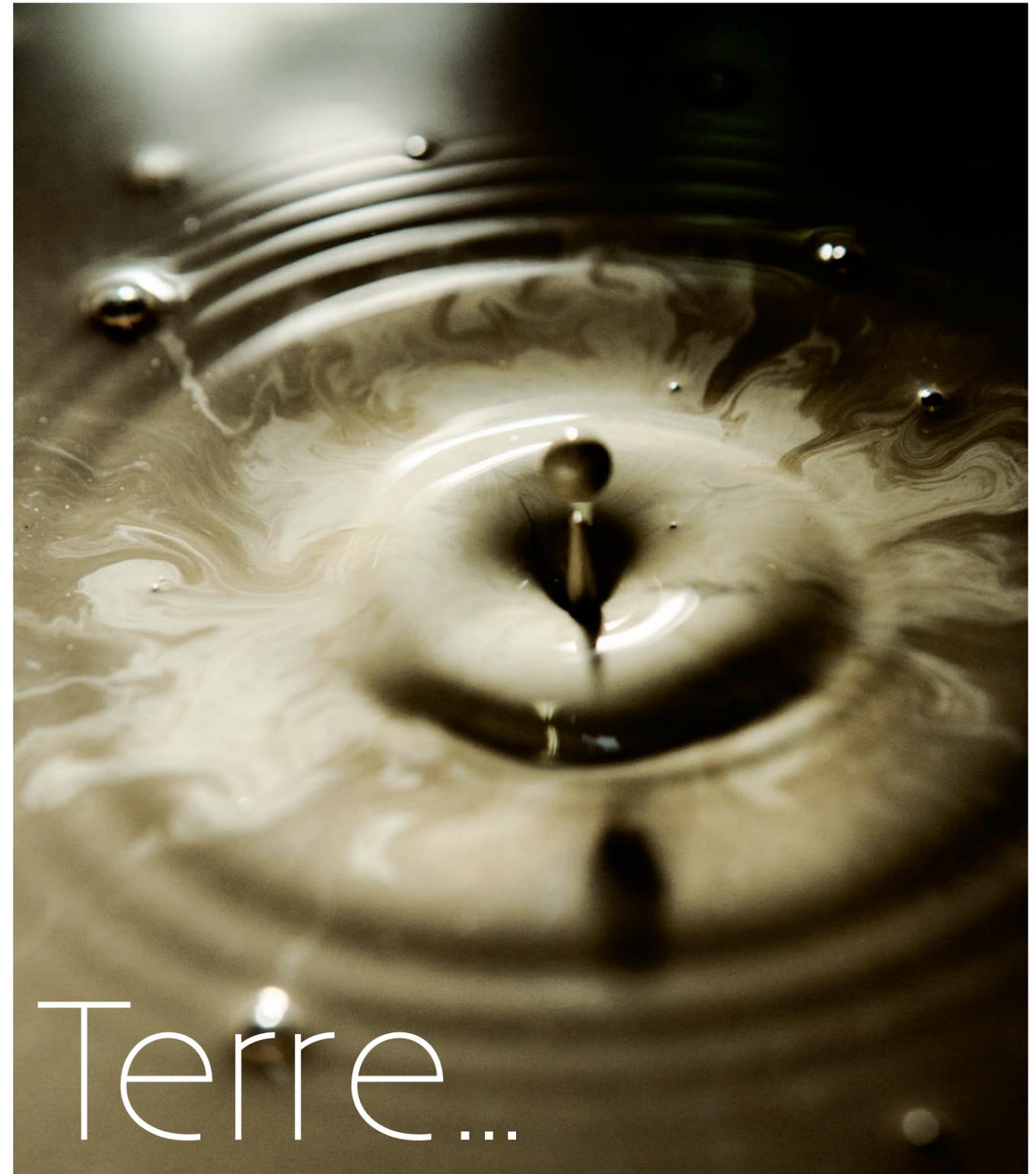


La

Elle a dormi **des millions d'années** au creux de la colline. Lentement formée à partir de l'érosion des roches, maigre ou grasse selon les endroits, **l'argile** court comme un filon **au cœur de la Terre**. Elle est **naturelle**, elle est essentielle, elle est la base de l'Art céramique.

Maurice HENRY

04 It has slept for millions of years, nestling within the hills. Slowly formed by rock erosion, lean or fat depending on the area, clay runs through the very heart of the Earth like a thread. It is natural, essential and forms the basis for ceramic art.



Terre...

L'argile va retrouver l'eau qui lui permettra l'intimité des mélanges et les audaces infinies des formes. La **barbotine** ainsi obtenue est un fluide épais, vivant, qui se fige au repos, se liquéfie lorsqu'on la travaille, **onctueuse et douce** au toucher. Elle se glisse dans le moule en plâtre, y abandonne son eau, **donne vie à une pièce crue**, brillante, encore fragile... une naissance.

Jacques HENRY

Reuniting it with water enables it to form tight blends and infinitely bold shapes. The resulting slip is a thick fluid with a life of its own; it sets when left to rest and liquefies when worked, becoming creamy and soft to the touch. It slides into the plaster mould, gives up its water and brings a raw, brilliant and fragile piece to life... a kind of birth.

05



06 ■■■ Le Feu

Énergie puissante qu'il est un art de maîtriser, le feu transforme l'argile en tesson dur et durable. Il est oxydant ou réducteur selon la proportion d'oxygène. Il est « petit feu » à 900° ou « grand feu » pour une cuisson à **1150°**. Indispensable à la céramique comme à la vie, il est toujours fascinant comme le flux et le reflux de l'océan, il alimente le rêve. Jean-Baptiste HENRY

As the powerful energy whose mastery is an art form, fire transforms the clay into hard and durable pottery. It is an oxidant or reductant, depending on the proportion of oxygen. It is 'low-fired' at 900°C or 'high-fired' at 1150°C. Essential both for ceramic and for life, it continues to fascinate like the ebb and flow of the ocean; it feeds the dream.



L'art ^{p. 04}
de la terre
et du feu
Mastering
Earth & Fire



^{p. 26}
Au four
Ovenware

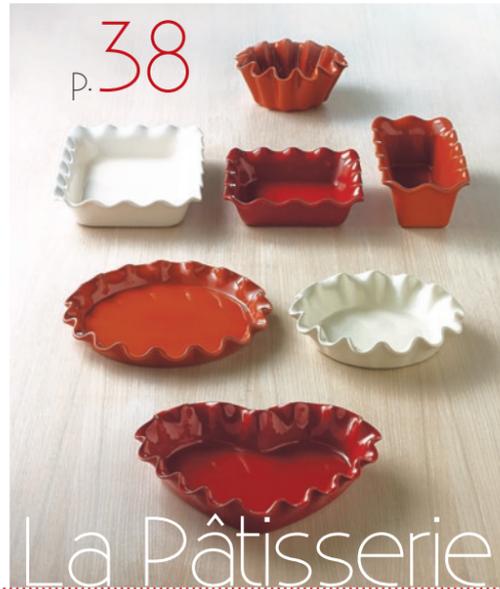


^{p. 56}
Sur le feu
Cookware



^{p. 80}
Les
ustensiles
Kitchen tools

^{p. 11} Notre
nouvelle
palette
de couleurs
Our new colour range



^{p. 38}
La Pâtisserie
Bakeware

^{p. 70}
1850
La collection induction
1850, a range for induction



^{p. 84}
La table
Tableware

Bien vendre
en boutique
Sell successfully
in store ^{p. 88}

Nos collections :
les références
Our collections :
references ^{p. 90}

Choisir
les couleurs
Choose colours ^{p. 94}

Au fil des pages



Ils
cuisinent
avec Emile Henry

^{p. 19}
They cook
with Emile Henry



^{p. 46}
Les
spécialistes
Specialised tools



^{p. 74}
Sur le
barbecue
On the barbeque

7 couleurs MADE IN MARCIGNY

L'amour de notre métier pour la céramique, l'art de la Terre et du Feu par excellence. La Bourgogne, inspirante avec sa gastronomie et son bon vin. L'art de vivre à la française, l'envie de prendre le temps pour cuisiner, de préparer un bon plat fait-maison pour régaler nos proches. Autant de belles images à caractère authentiques qui revêtent pour nous de subtiles nuances de couleurs, celles de notre nouvelle palette.

The love of ceramics, mastering both earth and fire. Burgundy, inspiring with its gastronomy and fine wines. The French way of life, taking our time to prepare and cook a delicious homemade meal to treat your loved ones. All these wonderful and authentic images are bathed in subtle shades of colour, as shown in our new range.





Argile

clay

Douce et naturelle, la couleur Argile est un hommage à notre matière première que l'on trouve depuis toujours au cœur de la Terre. Alliée intime depuis 160 ans, l'argile n'en demeure pas moins chaque fois différente, nécessitant de nos artisans façonneurs, pour en tirer le meilleur, une expérience et un savoir-faire transmis de génération en génération. Réputée pour ses atouts pour diffuser la chaleur, notre argile révèle l'authenticité des saveurs et sa couleur, toute la naturalité de la céramique.

Soft and natural, Argile pays tribute to our primary raw material, found at the very heart of the Earth. A close ally for over 160 years, clay nevertheless remains inconsistent, requiring experience from our artisans and a savoir-faire which have been handed down from generation to generation. Known for its virtues in heat diffusion, our clay brings out the authentic flavours of a recipe and its colour conveys the natural aspect of ceramic.



Brique

Brick

Son rouge orangé revêtant des éclats de teintes brunes nous rappelle à nos racines, nos premiers fours au XIX^{ème} siècle, entièrement bâtis en briques. C'est aussi celle des murs de nos premiers ateliers à Marcigny, que nous préservons encore aujourd'hui au milieu de nos ateliers modernisés. Couleur chaude et intense, la couleur brique nous inspire par son intemporalité et sa modernité.

The orangey-red, tinted with vivid brown, reminds us of our roots, of our first kilns dating back to the 19th Century which were built entirely of bricks. It's also the colour of the walls of our first workshops in Marcigny, which are still in place today surrounded by our modern buildings. A warm, intense colour, Brique inspires us with its intemporality and modernity.



Chêne

Oak

Matériau noble et ancien, le bois du chêne révèle ces tonalités uniques et inspirantes. Brut, il impose son caractère et sa force. Lisse, il devient élégance et discrétion. Dans nos maisons, il est un matériau que l'on aime toucher et regarder. Et lorsque sa couleur habille notre céramique, ses délicates vibrations se répercutent dans une profonde brillance, du blond au beige cuivré.

A noble and ancient material, oak reveals unique and inspiring tones. Rough, it asserts its character and strength. Smooth, it becomes elegant and discreet. In our homes, it's something we like to touch and contemplate. And on our ceramic, the slight variations in colour bring a stunning vibrancy, ranging from blond to copper.



Farine

Flour

Farine, un blanc chaleureux et naturel. Ce blanc délicat que le meunier faisait naître dans son moulin en pressant son blé. Directement issue de la nature, elle est l'indispensable de bien des recettes, de la béchamel aux tartes en passant par le pain. Sa simplicité, sa pureté et ses infinies possibilités en font une « couleur » à part.

Farine is a warm, natural white. This delicate white, created by the miller when grinding his wheat, comes directly from nature and is essential to so many recipes ... from bechamel sauce to tarts and bread. Its simplicity, pureness and infinite possibilities make it an exceptional 'colour'.



Grand Cru

Burgundy



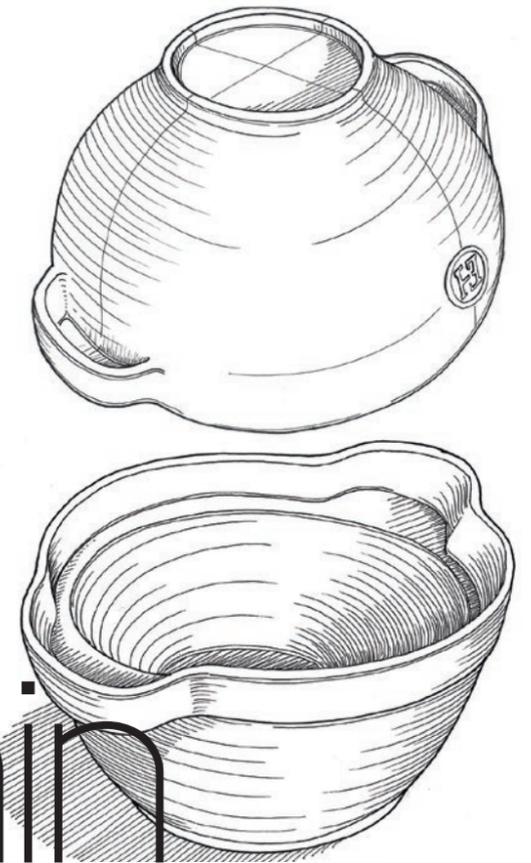
Il est éclatant, mais subtil, brillant, mais humble. Fruit d'un long travail de développement, le rouge Grand Cru est un hommage à notre Bourgogne d'origine, luxuriante, généreuse et tout en finesse, là où la convivialité, le temps de vivre et le goût des belles choses sont inscrits dans le terroir.

It is dazzling, but unobtrusive, bright but humble. The result of much research, Grand Cru is a tribute to our Burgundy origins: luxurious, generous and subtle, where conviviality and taking your time are anchored in our way of life.



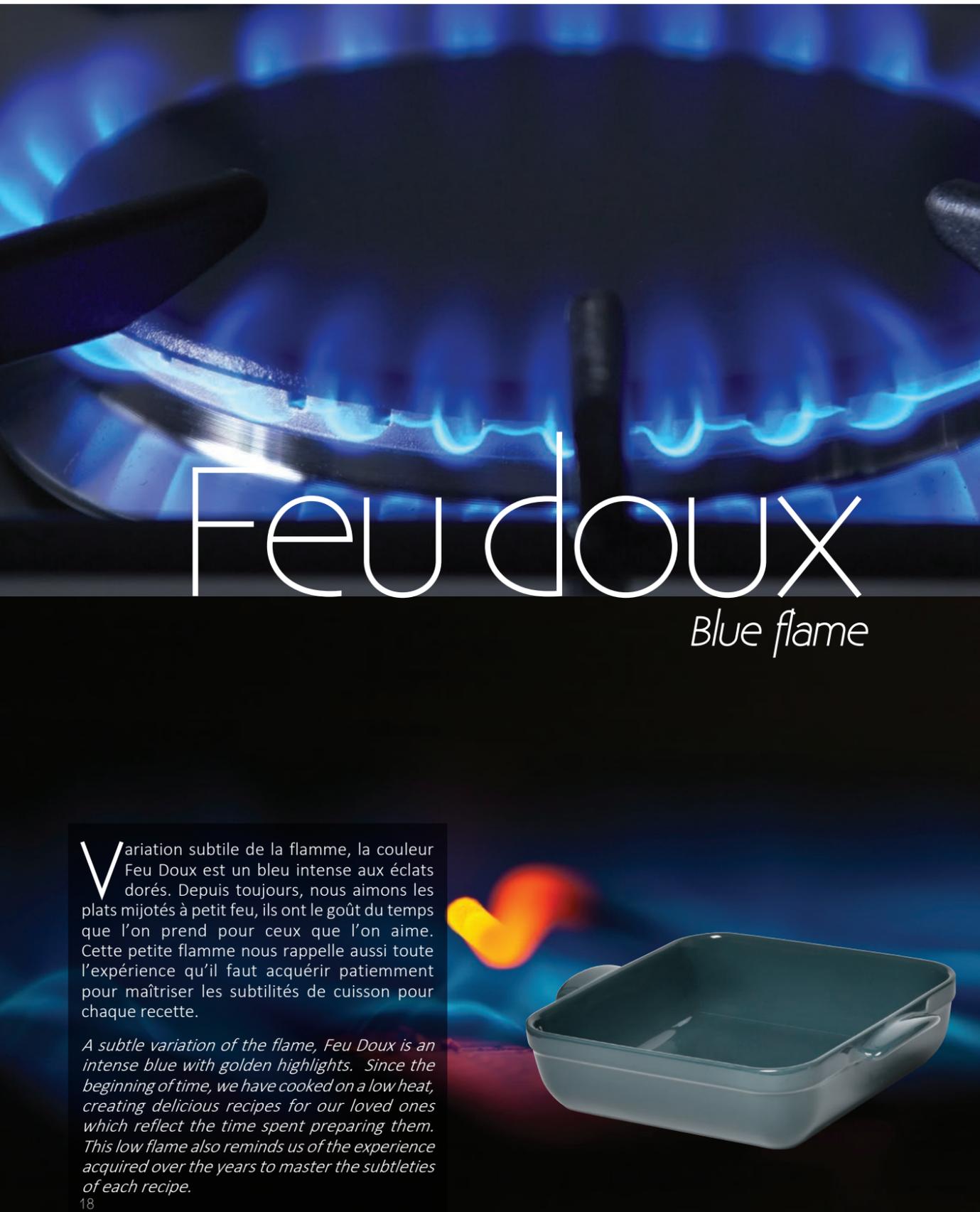
FUSAIN

Charcoal



Fusain, un gris ténébreux à la brillance mystérieuse. Couleur de l'inspiration, elle est celle de la mine de crayon qui frôle le papier et dessine les premiers traits de chaque nouveau produit. Intenses, les recherches au crayon sont précises, jusqu'à atteindre le dessin parfait d'un produit élégant et technique, qui garantira une parfaite utilisation en cuisine.

Fusain is a dark grey with a mysterious shine. The colour of inspiration, it's the lead in the pencil which brushes against paper and creates the first lines of a new product. Intense but precise, the lines become the perfect drawing of an elegant but technical product, which will guarantee the best results in the kitchen.



Variation subtile de la flamme, la couleur Feu Doux est un bleu intense aux éclats dorés. Depuis toujours, nous aimons les plats mijotés à petit feu, ils ont le goût du temps que l'on prend pour ceux que l'on aime. Cette petite flamme nous rappelle aussi toute l'expérience qu'il faut acquérir patiemment pour maîtriser les subtilités de cuisson pour chaque recette.

A subtle variation of the flame, Feu Doux is an intense blue with golden highlights. Since the beginning of time, we have cooked on a low heat, creating delicious recipes for our loved ones which reflect the time spent preparing them. This low flame also reminds us of the experience acquired over the years to master the subtleties of each recipe.

Ils cuisinent avec Emile Henry

They cook with Emile Henry

Aux prémices du mois de novembre, les derniers fruits de l'été mis en pot et les recettes mijotées réapparaissant aux premiers signes de froid, nous sommes partis à la rencontre de nos consommateurs. De véritables collectionneurs, ayant tous leur mot à dire sur nos produits ! Nous avons partagé un moment avec chacun d'entre eux, souvent autour d'une table, servie généreusement et en toute simplicité. Un moment d'exception, de convivialité et de partage autour de recettes familiales ou inventives élaborées dans les produits Emile Henry.

At the beginning of November, when the last of the summer fruit had been cooked or bottled, and the yearning for hot, comforting food reappeared with the cold weather, we went off to meet our consumers. All collectors, they each had something to say about our products! We spent a little time with each one, often over a meal served simply and generously. It was a very special moment, sharing old, family recipes or more innovative ones, all made of course with Emile Henry products.



Danièle

“ J'avais pas le temps de cuisiner, et puis je m'y suis mise. Moi ce que j'aime, c'est inventer des nouvelles choses et tout revoir à ma sauce. Et puis, quand mes neveux et nièces sont là, ils craquent toujours sur mes produits Emile Henry, alors je leur offre avec plaisir, et je me dis que ce sera l'occasion d'aller acheter les nouveaux ! ”

I never had the time to cook, but I then really started to enjoy it. What I like is to invent new things and to change recipes according to my personal tastes. And when my nephews and nieces come to visit, they always fall in love with my Emile Henry dishes, which I hand out with pleasure knowing that it's a good excuse to buy new ones!



Elisabeth et Yves

“ Emile Henry est un concept très ancien, dans la tradition, la tradition de la terre, la tradition familiale... Mais c'est bon, beau, simple et ça se nettoie bien. Et ça c'est contemporain pour moi. ”

Emile Henry is an old concept, anchored in tradition, the tradition of clay and family tradition... but it's tasty, attractive, simple to use and easy to clean. And for me, that's what makes it modern.



Carole

“ Au début, on m'en a offert un en cadeau, un clafoutis corolle. J'ai trouvé ça très beau, mais j'étais sceptique. Et, en fait, j'ai trouvé ça génial au niveau de la cuisson, alors j'en ai acheté pleins d'autres ! Je cuisine beaucoup, ça détend et puis c'est un moment qui n'appartient qu'à moi, avant de partager ce que j'ai mijoté avec tout le monde. ”

My first dish was a gift, a ruffled pie dish. I thought it looked nice, but I was skeptical. But in fact I found it cooked really well, so I bought lots more! I cook a lot, it's relaxing and is a moment just for myself... before sharing my creations with everyone else!



Florence et Yves

“ On n'a jamais de problème avec Emile Henry ! Et quand ça marche bien, on est fidèle à la marque. Alors on continue d'en acheter, en rouge ou en muscade, nos couleurs de prédilection. Le plus bluffant, c'est la cocotte, on adore. Et puis, quand c'est présenté sur la table dans des produits Emile Henry, ça donne encore plus faim ! ”

There's never any problem with Emile Henry! And when it works, you remain faithful to the brand. So we've bought more, in red and muscade, our favourite colours. The most surprising of all is the casserole, we love it! And when you serve in Emile Henry, people always come back for seconds!



Marie-Thérèse et Jean-Paul

« J'aime bien cuisiner dans les produits Emile Henry. Dans le tajine, on sent la différence, les saveurs restent plus, c'est plus délicat. Le pain aussi, maintenant il est toujours réussi ! On n'a pas besoin de s'en occuper pendant la cuisson et c'est meilleur. Et puis ça colle pas à la sortie du four, ça change. »

I like cooking in Emile Henry. You can really tell the difference with the tagine, the flavours are more pronounced, more subtle. And the bread always comes out well! You don't need to do anything during cooking, and the result is always perfect. And it never sticks to the bottom, which makes a change.



Virgil

« J'ai acheté mon premier plat Emile Henry il y a une dizaine d'années : un petit plat à four bleu. J'ai préparé tellement de choses dedans, des lasagnes, des gratins... et même des tartes ! Depuis que je l'ai il n'a pas bougé et ça m'a poussé à faire confiance à la marque. Je sais que je vais garder le produit toute ma vie donc j'essaye d'investir pour que ça dure. »

I bought my first Emile Henry dish about 10 years ago, a small blue baking dish. I make so many different things in it, lasagna, gratin... and even tart! It's still as good as new, which gave me confidence in the brand. I know I'll keep it all my life, and have invested in something which will last.

AU four *In the oven*

LA PLUS HAUTE RÉSIDENCE AU FOUR. UNE GAMME COMPLÈTE, UN ÉMAIL DURABLE ET UNE CÉRAMIQUE HR® (HAUTE RÉSIDENCE) POUR CUIRE JUSQU'À 270° C ET RÉUSSIR GRATINS, RÔTIS, LASAGNES, TIANS ET AUTRES DÉLICES À PARTAGER.

A WIDE RANGE OF OVENWARE MADE FROM HR® CERAMIC (HIGH RESISTANCE) FOR USE IN THE OVEN UP TO 270°C (520°F). THE HIGHLY RESISTANT GLAZE MAKES IT IDEAL FOR MAKING AND SHARING GRATIN, ROASTED MEAT, LASAGNA AND MANY OTHER DELICIOUS RECIPES.



Une chaleur unique,
un résultat fondant et croustillant
A unique shape, for a tender, crispy result



Une cuisson parfaite
pour obtenir une chair
tendre et moelleuse,
une peau croustillante,
le tout sans salir son four.

*For getting crispy skin
with moist, tender flesh,
while keeping your oven
perfectly clean.*



NEW

La brique à rôtir
Chicken roaster

La brique à rôtir

chicken roaster

LA CÉRAMIQUE HR® ET LA FORME DE LA BRIQUE OFFRENT UN RÉSULTAT DE CUISSON OPTIMAL DES RÔTIS ET VOLAILLES AU FOUR.

AN IDEAL WAY FOR COOKING MEAT WITH EXCELLENT RESULTS, THANKS TO THE HR® CERAMIC AND SHAPE OF THE ROASTER.

- Ⓜ La brique à rôtir délivre une cuisson parfaite sans efforts, sans salir son four.
 - Ⓜ Il n'est plus nécessaire d'arroser la volaille ou le rôti pendant la cuisson : le couvercle permet un circuit optimal de la vapeur. La chair est moelleuse, les légumes confits.
 - Ⓜ La forme particulière du produit épouse parfaitement la forme de la volaille ou du rôti pour permettre à la chaleur de se diffuser au plus proche de l'ensemble de la pièce à cuire, et de manière homogène.
 - Ⓜ Le fond surélevé et rainuré permet au plat de bien cuire à la base également.
 - Ⓜ La brique à rôtir peut s'utiliser pour tous types de volailles et de rôtis. Ajoutez la garniture de légumes avec, ils n'en seront que meilleurs !
-
- Ⓜ *The Chicken Roaster provides effortless cooking in a clean oven.*
 - Ⓜ *There is no need to baste: thanks to the lid, the steam circulates perfectly around the ingredients. The meat is tender and the vegetables perfectly cooked.*
 - Ⓜ *The shape of the lid fits perfectly with the chicken or roast, so that the heat is diffused all around the meat.*
 - Ⓜ *The ridges in the base keep the meat from soaking in the juices.*
 - Ⓜ *The roaster can be used for any type of meat. Add vegetables directly in the base for a delicious result!*



LA BRIQUE À RÔTIR
CHICKEN ROASTER
34 x 24 x 19 cm. 3 L.
Ref. 84 42
1 pc/carton
2 couleurs



NEW

Le plat à tarte
Deep flan dish

Avec ses bords hauts,
ce plat à tarte
permet de réussir
les tartes et tourtes,
simplement.

*Thanks to its high sides,
the deep flan dish offers
the best homemade
tarts and pies.*



La chaleur du four, souffle de nos créations culinaires
The heat of the oven gives life to our culinary creations



A PLAT À TARTE
DEEP FLAN DISH
Ø 28 cm.
Ref. 60 28
3 pcs/carton
7 couleurs



B MOULE À MANQUÉ
PIE DISH
Ø 26 cm.
Ref. 61 31
3 pcs/carton
7 couleurs



SET 4 RAMEQUINS
4 RAMEKIN SET
Ø d'un ramequin 9,5 cm.
Ref. 40 28
6 pcs/carton
7 couleurs



C RAMEQUIN
RAMEKIN
Ø 9,5 cm.
Ref. 10 28
12 pcs/carton
7 couleurs





Une cuisson douce et maîtrisée,
pour des lasagnes ou gratins
moelleux, gratinés comme
on les aime.

*Gentle, controlled cooking
for delicious lasagnas or gratins,
tender inside and crispy
on the top.*



La chaleur d'un repas partagé, plaisir inégalé
The warmth of a shared meal, unparalleled pleasure



A PLAT À LASAGNES
LASAGNA DISH
42,5 x 28 cm.
Ref. 96 44
2 pcs/carton
7 couleurs



PLAT À LASAGNES
LASAGNA DISH
35 x 25,5 cm.
Ref. 96 42
3 pcs/carton
7 couleurs



PLAT CARRÉ
SQUARE BAKING DISH
28 x 23 cm.
Ref. 20 40
3 pcs/carton
7 couleurs



B PLAT OVALE
OVAL DISH
34,5 x 23,5 cm.
Ref. 90 42
3 pcs/carton
7 couleurs



La céramique, diffuseur de chaleur au



A

Le soufflé

La céramique HR® diffuse la chaleur de manière homogène pour un soufflé bien gonflé.

Thanks to the HR® ceramic, the heat is diffused evenly and the soufflé rises perfectly.



B

Le One minute egg

Utilisé dans un sens, il sert de coquetier. Utilisé dans l'autre sens, il sert de contenant pour la cuisson et la présentation des œufs cocottes cuits au micro-ondes ou four traditionnel.

When used one way up, it's an egg cup. When turned over, it's a recipient for cooking & serving baked eggs made in the microwave or traditional oven.



A

COFFRET SOUFFLÉS
1 soufflé + 1 spatule en silicone / 1 *silicon spatula*
+ 1 livre de recettes / *recipe book*.
Ø 18 cm.
Ref. 91 18
1 pcs/carton
3 couleurs



B

ONE MINUTE EGG
10 x 10 x 8 cm.
Ref. 91 09
4 pcs/carton
4 couleurs

service du meilleur résultat de cuisson

Ceramic diffuses the heat, for the best cooking results



C

Le foie gras, façon médaillon

Une innovation Emile Henry, pour réussir simplement de délicieux médaillons de foie gras.

An Emile Henry innovation, to make very easily a perfectly round foie gras medallion.



GRANDE TERRINE + PRESSE
RECTANGULAR TERRINE + PRESS
20 x 15 cm. 1,2 L.
Ref. 97 91
2 pcs/carton
3 couleurs



TERRINE FOIE GRAS + PRESSE
RECTANGULAR TERRINE + PRESS
16 x 12 cm. 0,6 L.
Ref. 97 06
3 pcs/carton
3 couleurs



C

TERRINE FOIE GRAS FAÇON MÉDAILLON
FOIE GRAS MÉDAILLON TERRINE
24 x 10 cm. 0,6 L.
Ref. 58 65
3 pcs/carton
3 couleurs



La pâtisserie Bakeware

UNE GAMME CONÇUE POUR DES DESSERTS GÉNÉREUSEMENT FAITS MAISON,
POUR UNE CUISSON DOUCE, À COEUR, SANS ASSÉCHER LES BORDS.

*A SPECIFIC RANGE FOR MAKING DELICIOUS HOMEMADE DESSERTS,
EVENLY COOKED WITHOUT DRYING OUT AROUND THE EDGES.*



La cuisine faite maison a toutes les saveurs...
Homemade recipes with all kinds of flavours...



Pour un résultat fondant à l'intérieur et croustillant sur le dessus.
A delicious result, crusty on the outside, soft and moist in the centre.



A
CAKE COROLLE
RUFFLED PLUM CAKE
32 x 15 cm.
Ref. 63 87
3 pcs/carton
7 couleurs



B
RECTANGULAIRE COROLLE
RUFFLED RECTANGULAR BAKER
36 x 26 cm.
Ref. 19 87
3 pcs/carton
7 couleurs



C
CARRÉ COROLLE
RUFFLED SQUARE BAKER
24 x 24 cm.
Ref. 20 87
3 pcs/carton
7 couleurs



CRÈME BRÛLÉE
Ø 12 cm.
Ref. 71 11
6 pcs/carton
7 couleurs





...les saveurs du savoir-faire,
du temps et de l'amour
flavours of savoir-faire, of time and of love



Pour une brioche qui gonfle bien
et qui se démoule facilement.
S'utilise aussi pour les entremets,
crème caramel, flan, bavaoïs, etc.

*A well risen brioche, easy to turn out.
It can also be used for crème
caramel, flan, bavaoïs, etc.*



A CLAFOUTIS COROLLE
RUFFLED PIE DISH
Ø 26,5 cm.
Ref. 61 87
3 pcs/carton
7 couleurs



B LE MOULE CŒUR
RUFFLED HEART DISH
32,5 x 28 cm.
Ref. 61 77
3 pcs/carton
7 couleurs



C BRIOCHE ET ENTREMETS
COROLLE RUFFLED
BRIOCHE AND FLAN DISH
Ø 23 cm.
Ref. 62 87
2 pcs/carton
7 couleurs



Le plaisir de donner, la joie de partager
The pleasure of giving, the joy of sharing




PLAT À TARTE COROLLE
RUFFLED TART DISH
Ø 32 cm.
Ref. 60 87
2 pcs/carton
7 couleurs



Transporter ses plats facilement
et de manière élégante

Carry your dishes easily and elegantly



Les poignées
se nouent
et se dénouent
pour insérer
facilement son plat.

*The handles can
be tied and untied
to insert your dish
easily.*

NEW

Travel tart

Lavable en machine
Machine washable

TRAVEL TART
Ø 33,5 cm.
Ref. 00 99 68
10 pcs/carton
1 couleur

Un fond rond,
pour un maintien parfait.
*A round bottom,
for a perfect fit.*





UNE GAMME TECHNIQUE POUR OBTENIR UN RÉSULTAT PROFESSIONNEL À LA MAISON, GRÂCE À UNE CÉRAMIQUE RÉFRACTAIRE INNOVANTE.

A TECHNICAL RANGE TO GET A PROFESSIONAL RESULT AT HOME, THANKS TO OUR INNOVATIVE REFRACTORY CERAMIC.

Réaliser de délicieux pains maison, avec une croûte croustillante et une mie moelleuse.

Bake a delicious homemade bread loaf, with a crispy crust and a soft inside.

NEW

Le moule à pain
Bread Loaf baker



Pain sans gluten
Gluten free bread

Pain aux flocons d'avoine
Oatmeal bread

Pain de seigle
*Rye bread
Vollkornbrot*

Pain à la farine de lin et au parmesan
Flax and parmesan bread

Pain de mie
White bread

Le moule à pain

Bread loaf baker

TOUT LE SECRET D'UN PAIN RÉUSSI RÉSIDE DANS SA CUISSON, AVEC UN TAUX D'HUMIDITÉ ÉLEVÉ ET BIEN RÉGULÉ.

THE SECRET OF DELICIOUS BREAD LIES IN THE BAKING, WHICH REQUIRES A HIGH LEVEL OF CAREFULLY CONTROLLED HUMIDITY.

La céramique réfractaire et les trous du couvercle et de la base permettent de bien réguler le taux d'humidité lors de la cuisson : la croûte est alors croustillante et la mie moelleuse.

The refractory ceramic and holes in the lid and base regulate the level of humidity inside the dish during the cooking: the crust is crispy and the inside soft.



Le moule permet de cuire des pains aux farines variées ou sans gluten (châtaigne, lin, riz, etc.). Les pâtes, plus liquides que les pâtes à pain blanc nécessitent plus de maintien pendant la cuisson.

The shape and edges guarantee a perfect shape: some flours, like gluten-free flours, need a little support before and during cooking.

Le pain est croustillant sans avoir à le sortir de son moule pendant la cuisson et sans avoir à ajouter d'eau dans le four.

The bread is crusty without having to turn it out while cooking and without having to place a bowl of water in the oven.



LE MOULE À PAIN
BREAD LOAF BAKER
28 x 15 cm. 1,8 L.
Ref. 55 04
2 pcs/carton
2 couleurs



Réaliser simplement chez soi **trois délicieuses baguettes à la française**, croustillantes et légères.

Bake three French baguettes easily at home, with light, crispy results.



La cloche à pain recrée les mêmes conditions d'humidité que dans un four à pain traditionnel pour obtenir **un bon pain maison**, à la croûte croustillante et à la mie tendrement moelleuse.

The Emile Henry bread cloche recreates the same conditions that you find in a traditional bread oven. You will therefore create a delicious, crusty loaf which is light and airy inside.



A LE MOULE BAGUETTES
BAGUETTE MOULD
39 x 24 cm.
Ref. 55 06
2 pc/carton
2 couleurs



B LE PAIN + 1 GRIGNETTE
BREAD CLOCHE
+ 1 BAKER'S BLADE
Ø 28,5 cm.
Ref. 91 08
1 pc/carton
2 couleurs



GRIGNETTE
BAKER'S BLADE
7 cm.
Ref. 00 91 08
10 pc/carton

La pizza stone

Pizza Stone

CUIRE UNE PIZZA À LA PÂTE BIEN DORÉE
ET DÉLICIEUSEMENT CROUSTILLANTE.

COOK A DELICIOUS, CRISPY PIZZA.

Le bord haut créé une butée qui facilite l'utilisation de pelles à pizza.
Il est ainsi facile de cuire plusieurs pizzas à la suite en laissant la Pizza Stone dans le four.

*The ridge on the back edge makes it easy to use a pizza-peel
and cook several pizzas one after the other.*



Les stries évitent que la pizza ne colle et la rendent encore plus croustillante.
The ridges on the surface prevent the pizza sticking and create a crispy crust.

La céramique réfractaire, préchauffée, emmagasine la chaleur et la rediffuse pour obtenir une pâte croustillante. La céramique émaillée résiste dans le temps et ne craint pas les ustensiles en métal.

*Once preheated, the refractory ceramic accumulates and diffuses the heat to get a crispy crust.
The glazed ceramic is resistant over time, making it possible to cut the pizza directly on the Pizza Stone.*



PIZZA STONE
Ø 37 cm.
Ref. 76 14
1 pc/carton
2 couleurs



PIZZA STONE - MEDIUM
Ø 30 cm.
Ref. 76 12
1 pc/carton
2 couleurs



PIZZA STONE RECTANGULAIRE
RECTANGULAR PIZZA STONE
34 x 30 cm.
Ref. 75 13
3 pcs/carton
2 couleurs



NEW



UNE GAMME EN CÉRAMIQUE FLAME® :
L'EXCELLENCE POUR MIJOTER SUR LE FEU ET AU FOUR,
LA GARANTIE DE LA MEILLEURE CUISSON.

A RANGE MADE WITH FLAME® CERAMIC. MASTER SLOW, GENTLE SIMMERING
ON STOVE TOPS OR IN THE OVEN: BEST COOKING RESULTS GUARANTEED.



Le Tajine

Tagine

LA CUISSON À FEU DOUX PAR EXCELLENCE.

FOR ULTIMATE SLOW COOKING.

Tout au long de la cuisson, le tajine révèle les saveurs, amplifie le goût délicat des épices et donne aux ingrédients une texture savoureuse et sirupeuse.

All the way through cooking, the tagine brings out the flavours, enhances the subtle and delicate taste of the spices and gives a delicious, syrupy texture to the ingredients.



NEW

Le Tajine

Tagine

RÉVÉLER LES SAVEURS.

BRING OUT THE FLAVOURS.

- ⓔ La céramique Flame®, véritable diffuseur de chaleur, accompagne les cuissons mijotées et révèle toutes les saveurs.
- ⓔ La base est profonde et large pour faciliter la mise en place et la cuisson des ingrédients.
- ⓔ Le couvercle et la base s'emboîtent parfaitement, pour ne pas perturber le cycle de la vapeur.
- ⓔ *Flame® ceramic diffuses the heat, bringing out all the flavours and giving the best results when simmering.*
- ⓔ *A deep, wide base allows you to incorporate the ingredients easily and provides even cooking throughout the dish.*
- ⓔ *The lid and base fit perfectly to maintain the steam cycle inside.*



LE TAJINE
TAGINE
Ø 27 cm.
Ref. 56 26
1 pc/carton
4 couleurs



LE TAJINE
TAGINE
Ø 32 cm.
Ref. 56 32
1 pc/carton
4 couleurs

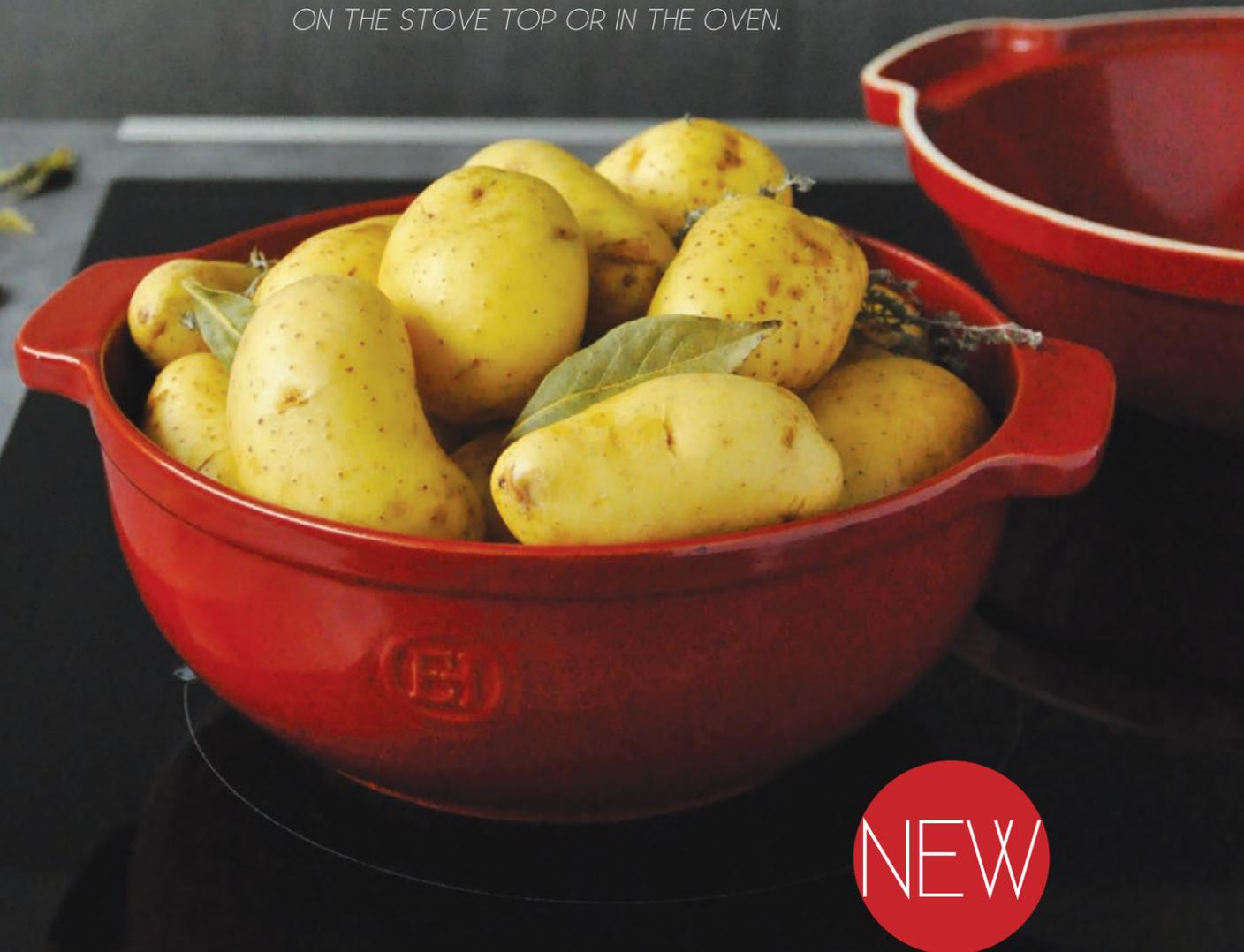


Le diable à feu

Potato pot

UNE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE DES LÉGUMES
ET POMMES DE TERRE, AU FOUR OU SUR LE FEU.

FOR COOKING VEGETABLES AND POTATOES AT A LOW TEMPERATURE,
ON THE STOVE TOP OR IN THE OVEN.



Remplir le diable de légumes
et de petites garnitures aromatiques
en faisant une belle pyramide,
et le mettre sur le feu ou au four.

*Fill the pot with vegetables
and seasoning by stacking
in a pyramid, then put it
on the hob or in the oven.*



Sur le feu, retourner le diable toutes les 15 minutes pour créer une répartition homogène de la chaleur sur les légumes.

On the stove top, turn the pot upside down every 15 minutes so that the heat diffuses evenly through the vegetables.



Le résultat est moelleux et savoureux et la peau est dorée sans ajouts de matière grasse ou d'eau.

The result is soft and delicious, with a golden crust, and without adding any fat or liquid.



64 LE DIABLE À FEU
POTATO POT
Ø 24 cm.
Ref. 55 00
1 pc/carton
2 couleurs



Service à fondue Cheese fondue set

LE DÉLICE DU FROMAGE FONDU, CUIT SUR LE FEU,
MAINTENU AU CHAUD SUR LA TABLE.

*DELICIOUS MELTED CHEESE, COOKED ON THE HOB,
KEPT HOT ON THE TABLE.*



**SERVICE À FONDUE
CHEESE FONDUE SET**
Ø 24 cm.
Ref. 99 22
1 pc/carton
2 couleurs



**COCOTTE RONDE
ROUND STEWPOT**
Ø 22 cm.
Ref. 45 25
1 pc/carton
3 couleurs



**COCOTTE RONDE
ROUND STEWPOT**
Ø 26 cm.
Ref. 45 40
1 pc/carton
3 couleurs



**COCOTTE RONDE
ROUND STEWPOT**
Ø 28,5 cm.
Ref. 45 53
1 pc/carton
3 couleurs



**COCOTTE RONDE
ROUND STEWPOT**
Ø 30 cm.
Ref. 45 70
1 pc/carton
3 couleurs



**COCOTTE OVALE
OVAL STEWPOT**
31 x 24,5 cm.
Ref. 45 47
1 pc/carton
3 couleurs



**COCOTTE OVALE
OVAL STEWPOT**
33,5 x 26,5 cm.
Ref. 45 60
1 pc/carton
3 couleurs



**SAUTEUSE
BRAISER**
Ø 29,5 cm.
Ref. 45 93
1 pc/carton
3 couleurs



Les cocottes Stewpots

DORER, SINGER, DÉGLACER, LAISSER MIJOTER...
LA RÉUSSITE DES PLATS EN SAUCE.

*BROWN, DEGLAZE, SIMMER...
RECIPES COOKED IN SAUCE ARE ALWAYS A SUCCESS.*



Le set Tarte Tatin

Tarte Tatin set

LA CUISSON D'UNE DÉLICIEUSE TARTE TATIN EN UN TOUR DE MAIN,
LES SECRETS DU CHEF.

*A DELICIOUS TARTE TATIN: IT'S AS EASY AS PIE!
CHEF'S SECRETS.*

- Ⓜ Le caramel. Pour le réussir simplement, verser le sucre dans le moule à feu moyen. Pour répartir le sucre non fondu encore, il n'est pas nécessaire d'utiliser une spatule : à la place, réaliser régulièrement des mouvements circulaires avec les poignées du moule. Un beau caramel ambré garanti !
- Ⓜ La cuisson au four. Après avoir mis les pommes directement sur le caramel, puis la pâte, 40 à 45 minutes de cuisson sont nécessaires pour une tarte Tatin fondante à souhait et une pâte bien dorée.
- Ⓜ Le démoulage. Pour que celui-ci soit parfait, laisser reposer la tarte 5 à 6 minutes à la sortie du four puis la démouler directement sur le plateau de service.
- Ⓜ *To make your caramel, simply pour the sugar into the dish and then place it on a medium heat. To spread out the sugar that hasn't yet melted, don't use a spatula. Just pick up the dish by the handles and make circular movements.*
- Ⓜ *Place the apples directly on the caramel then cover with the rolled-out dough, and cook for 40 to 45 minutes in the oven to get a soft Tarte Tatin with a golden crust.*
- Ⓜ *To make sure it's perfect when turned out, leave the tart to cool 5-6 minutes after taking it out to the oven before turning it out directly onto the serving platter.*



68 SET TARTE TATIN
TARTE TATIN SET
Ø 30 cm.
Ref. 35 99
1 pc/carton
2 couleurs



COLLECTION 1850
COLLECTION 1850

R

évéler
les saveurs
sur l'induction

*Bring out the flavours
on induction*





A



B



C



D

La collection 1850 souligne 160 ans de savoir-faire. Elle est conçue pour mijoter sur induction et permet de révéler les saveurs en contrôlant les montées en température.

The 1850 range highlights 160 years of savoir-faire. Specially made for simmering on induction, it brings out all the flavours by controlling the temperature at all times.



A

LE TAJINE 1850
TAGINE 1850
31 x 31 x 22,5 cm.
Céramique tous feux,
dont induction.
Ref. 58 50
1 pc/carton



B

LE POÉLON 1850
SAUCE PAN 1850
28,5 x 19 x 8,5 cm.
Céramique tous feux,
dont induction.
Ref. 28 50
1 pc/carton



C

LA COCOTTE 1850
STEW POT 1850
26 x 26 x 15 cm.
Céramique tous feux,
dont induction.
Ref. 48 50
1 pc/carton



D

LE SET TARTE TATIN 1850
TATIN SET 1850
30,5 x 30,5 x 6,5 cm.
Céramique tous feux, dont induction.
1 moule + 1 plateau de présentation.
1 dish + 1 platter.
Ref. 38 50
1 pc/carton



AU barbecue On the BBQ



UNE GAMME DE QUATRE USTENSILES POUR MAITRISER LA CUISSON DES GRILLADES, MÊME LES PLUS DÉLICATES. EN CÉRAMIQUE BBQ®, LES PRODUITS SE POSENT SUR LA GRILLE ET RÉSISTENT À LA CHALEUR D'UNE BRAISE HOMOGENÈNE OU DU GAZ, JUSQU'À 500° C (930°F).

A SPECIAL RANGE TO MASTER THE ART OF GRILLING, EVEN WITH THE MOST DELICATE INGREDIENTS. MADE FROM BBQ CERAMIC®, OUR PRODUCTS CAN BE USED ON THE BBQ GRILL AND RESIST UP TO 500°C (930°F).



Une burger party autour du barbecue !

Burgers around the barbeque!

La burger party est un ustensile convivial et ludique qui permet de cuisiner simplement six burgers en même temps autour du barbecue. Les 6 pics à burger inclus dans le coffret permettront à chacun de repérer le sien, avec le fromage, la sauce et la cuisson de son choix !

The Burger Stone is fun and convivial, allowing you to cook six burgers easily on the barbeque. The 6 spikes included in the set will allow you to personalise your burger with the sauce or cheese that you prefer!



BURGER PARTY + 6 PICS À BURGER
+6 BURGER SPIKES
39 x 39 cm cm.

Ref. 75 48
1 pc/carton
2 couleurs



6 PICS À BURGER
6 BURGER SPIKES
13,5 cm.

Ref. 00 75 48
12 pcs/carton





Faire griller un poisson entier au barbecue, en préservant une chair tendre.

For cooking fish or seafood easily on the barbecue, ensuring that it remains tender.



Cuire facilement de délicieuses brochettes sur le barbecue.

For grilling quickly and easily delicious kebabs on the barbecue.



Transformer son barbecue en plancha pour griller toute sorte d'ingrédients, même les plus petits et délicats.
Transform your barbecue into a plancha for grilling all kind of ingredients, even the smallest and most delicate ones.



FISH GRILL
50 x 28 cm.
Ref. 75 44
1 pc/carton
2 couleurs



GRILL STONE
42 x 25 cm.
Ref. 75 42
1 pc/carton
2 couleurs



PLANCHA
39 x 31 cm.
Ref. 75 46
1 pc/carton
2 couleurs



Les ustensiles Kitchenware



UNE GAMME CONÇUE POUR PRÉPARER ET CONSERVER
SUR LE PLAN DE TRAVAIL.

A SPECIAL RANGE TO PREPARE AND STORE
DIRECTLY ON THE KITCHEN WORKTOP.



L'épicerie

Conserver de manière hermétique les épices, herbes séchées, confitures, sucre, sel, thé et café, etc. À l'abri de la lumière et de l'oxydation.

Preserve spices, dried herbs, jam, sugar, salt, tea & coffee... Protected from the light and from oxidization.

A
POT DE CONSERVATION
STORAGE JAR
0,3 L.
Ref. 87 45
2 pcs/carton
7 couleurs

B
POT DE CONSERVATION
STORAGE JAR
0,5 L.
Ref. 87 43
2 pcs/carton
7 couleurs

C
POT DE CONSERVATION
STORAGE JAR
1 L.
Ref. 87 41
2 pcs/carton
7 couleurs

D
HUILIER
OIL CRUET
0,45 L.
Ref. 02 15
3 pcs/carton
7 couleurs

E
LE SALADIER
MIXING BOWL
Ø 17,5 cm.
Ref. 65 22
3 pcs/carton
7 couleurs

F
MORTIER ET PILON
MORTAR & PESTLE
Ø 14 cm.
Ref. 02 55
2 pcs/carton
7 couleurs

G
MAIN À SEL
SALT PIG
Ø 10 cm.
Ref. 02 01
2 pcs/carton
7 couleurs

H
REPOSE CUILLÈRE
SPOON REST
22,5 x 10 cm.
Ref. 02 62
6 pcs/carton
7 couleurs



Préserver les qualités des huiles à l'abri de la lumière.

Preserve the quality of different oils, and protect from the light.

Mélanger et mixer facilement grâce à des bords hauts.

Toss or mix easily thanks to the high sides.

Conserver le sel à l'abri de l'humidité grâce à la céramique non émaillée.

Store salt away from humidity thanks to the non glazed ceramic.

Écraser en préservant les fibres des herbes, fruits secs, etc.

Crush herbs, dried fruit, etc. while preserving the fibers.

La table Tableware

UNE GAMME COLORÉE ET RÉSISTANTE
POUR LES REPAS AU QUOTIDIEN.

A COLOURFUL AND RESISTANT RANGE FOR EVERYDAY MEALS.





A
ASSIETTE CREUSE
SOUP BOWL
Ø 22 cm.
Ref. 88 71
4 pcs/carton
7 couleurs



B
ASSIETTE PLATE
DINNER PLATE
Ø 28 cm.
Ref. 88 78
4 pcs/carton
7 couleurs



C
ASSIETTE À DESSERT
SALAD/DESSERT PLATE
Ø 21 cm.
Ref. 88 70
4 pcs/carton
7 couleurs



D
PICHET
PITCHER
1,3 L.
Ref. 15 40
2 pcs/carton
7 couleurs



E
GRANDE COUPE
LARGE SALAD BOWL
Ø 28 cm.
Ref. 21 28
2 pcs/carton
7 couleurs



F
COUPE
SALAD BOWL
Ø 22 cm.
Ref. 21 22
4 pcs/carton
7 couleurs



F
COUPE INDIVIDUELLE
INDIVIDUAL SALAD BOWL
Ø 15,5 cm.
Ref. 21 16
6 pcs/carton
7 couleurs

Sell successfully Emile Henry

Sell more, with easy to manage presentations:
3 simple rules to follow.

D like drive

Drive the consumers to our products in the store.

- > with mass effects
- > with logo
- > with display

C like convince

Convince with emotions & rational information.

- > with emotion
- > with information
- > with marketing tools (theatres, leaflets, etc.)

S like sell

Sell to the consumers, through good self-service presentation.

- > with a self-service zone
- > with clear stacks per sku
- > with organised extra stock



Bien vendre Emile Henry

Vendre plus avec des presentations faciles
à gérer : les 3 règles simples à suivre.

A comme attirer

Attirer les consommateurs jusqu'à nos produits
en magasin.

- > avec un effet de masse
- > avec un logo
- > avec un meuble adéquat

C comme convaincre

Convaincre grâce à l'émotionnel
et à des informations rationnelles.

- > avec de l'émotionnel
- > avec des informations
- > avec les outils marketing (théâtres, leaflets, etc.)

V comme vendre

Vendre grâce à une présentation réussie,
en libre service.

- > avec une zone libre-service
- > avec des piles de produits identiques
- > avec un espace de stockage organisé

Displays

Les meubles



DISPLAY 360
92 x 92 x 140 cm
Ref. MBMIL01



WALL UNIT
190 x 65 x 198 cm
Ref. MBMET01

Theatres

Les théâtres



LE PAIN
92 x 92 x 140 cm
Ref. MODSCPANM

<p>TAJINE Ref. MODFLTAGM</p> <p>TARTE TATIN Ref. MODFLTATM</p> <p>LES COCOTTES Ref. MODFLCOCM</p> <p>FONDUE Ref. MODFLFONM</p>	<p>PLANCHA Ref. MODBQPLAM</p> <p>GRILL BARBECUE Ref. MODBQGRIM</p> <p>FISH GRILL Ref. MODBQFISM</p> <p>BURGER PARTY Ref. MODBQBURM</p>
<p>PLATS À FOUR Ovenware Ref. MODNCFUOM</p>	<p>PÂTISSERIE Baking Ref. MODUCPATM</p>

Le four / Ovenware

NOM	NAME	RÉFÉRENCE	PCS/CARTON	11	79	34	96	97	32	02
				Farine	Fusain	Grand cru	Chêne	Feu doux	Brique	Argile
Ramequin	Ramekin	10 28	12	11	79	34	96	97	32	02
Plat carré	Square baking dish	20 40	3	11	79	34	96	97	32	02
Set 4 ramequins	4 ramekin set	40 28	6	BOX	11	79	34	96	97	32
Terrine foie gras médaillon	Foie gras médaillon terrine	58 65	3	BOX	11	34	96			
Plat à tarte	Deep flan dish	60 28	3	11	79	34	96	97	32	02
Moule à manqué	Pie dish	61 31	3	11	79	34	96	97	32	02
Brique à rôtir	Chicken roaster	84 42	1	BOX	79	34				
Plat ovale	Oval dish	90 42	3	11	79	34	96	97	32	02
One minute egg	One minute egg	91 09	4	BOX	79	34			32	02
Plat rectangulaire 35 x 25,5 cm	Rectangular baking dish	96 42	3	11	79	34	96	97	32	02
Plat rectangulaire 42,5 x 28 cm	Rectangular baking dish	96 44	2	11	79	34	96	97	32	02
Terrine foie gras + presse	Foie gras terrine + press	97 06	3	BOX	11	34	96			
Grande terrine + presse	Terrine + press	97 91	2	11	34	96				
Le coffret Soufflé	Soufflé set	91 18	1	BOX	79		96	97		

La Pâtisserie / Bakeware

NOM	NAME	RÉFÉRENCE	PCS/CARTON	11	79	34	96	97	32	02
				Farine	Fusain	Grand cru	Chêne	Feu doux	Brique	Argile
Plat rectangulaire Corolle	Ruffled rectangular baker	19 87	3	11	79	34	96	97	32	02
Plat carré Corolle	Ruffled square baker	20 87	3	11	79	34	96	97	32	02
Plat à tarte Corolle	Ruffled tart dish	60 87	2	11	79	34	96	97	32	02
Le moule cœur	Ruffled heart dish	61 77	3	11	79	34	96	97	32	02
Clafoutis Corolle	Ruffled pie dish	61 87	3	11	79	34	96	97	32	02
Brioche et entremets Corolle	Ruffled brioche dish	62 87	2	11	79	34	96	97	32	02
Cake Corolle	Ruffled plum dish	63 87	3	11	79	34	96	97	32	02
Crème Brûlée	Creme brulee	71 11	6	11	79	34	96	97	32	02
Travel tart		00 99 68	10	BOX						

Les Spécialistes / Specialised tools

NOM	NAME	RÉFÉRENCE	PCS/CARTON	11	79	34	96	97	32	02
				Farine	Fusain	Grand cru	Chêne	Feu doux	Brique	Argile
 Le moule à pain	<i>Bread loaf baker</i>	55 04	2	BOX	79	34				
 Le moule baguettes	<i>Baguette baker</i>	55 06	2	BOX	79	34				
 Le pain maison	<i>Bread Cloche</i>	91 08	1	BOX	79	34				
 La grignette	<i>Baker's Blade</i>	00 91 08	10	BOX						
 Pizza Stone rectangulaire	<i>Rectangular Pizza Stone</i>	75 13	3	BOX	79	34				
 Pizza Stone medium	<i>Medium Pizza Stone</i>	76 12	1	BOX	79	34				
 Pizza Stone	<i>Pizza Stone</i>	76 14	1	BOX	79	34				

Sur le feu / Cookware

NOM	NAME	RÉFÉRENCE	PCS/CARTON	11	79	34	96	97	32	02
				Farine	Fusain	Grand cru	Chêne	Feu doux	Brique	Argile
 Set Tarte Tatin Ø 30 cm	<i>Tarte Tatin set</i>	35 99	1	BOX	79	34				
 Cocotte ronde Ø 22 cm	<i>Round stewpot</i>	45 25	1	BOX	79	34			32	
 Cocotte ronde Ø 26 cm	<i>Round stewpot</i>	45 40	1	BOX	79	34			32	
 Cocotte ronde Ø 28,5 cm	<i>Round stewpot</i>	45 53	1	BOX	79	34			32	
 Cocotte ronde Ø 30 cm	<i>Round stewpot</i>	45 70	1	BOX	79	34			32	
 Cocotte ovale 31 x 24,5 cm	<i>Oval stewpot</i>	45 47	1	BOX	79	34			32	
 Cocotte ovale 33,5 x 26,5 cm	<i>Oval stewpot</i>	45 60	1	BOX	79	34			32	
 Sauteuse avec couvercle	<i>Braiser with lid</i>	45 93	1	BOX	79	34			32	
 Le Diable à feu	<i>Potato Pot</i>	55 00	1	BOX	79	34				
 Tajine Ø 27 cm	<i>Tagine</i>	56 26	1	BOX	79	34		97	32	
 Tajine Ø 32 cm	<i>Tagine</i>	56 32	1	BOX	79	34		97	32	
 Service à fondue	<i>Cheese fondue set</i>	99 22	1	BOX	79	34				
 Le poêlon 1850	<i>Sauce pan 1850</i>	28 50	1	BOX	80					
 Le set Tarte Tatin 1850	<i>Tarte tatin set 1850</i>	38 50	1	BOX	80					
 La cocotte 1850	<i>Stewpot 1850</i>	48 50	1	BOX	80					
 Le Tajine 1850	<i>Tagine 1850</i>	58 50	1	BOX	80					

Emballages renforcés (Carton seul) / Reinforced packaging (Box only)

Box for Bread Cloche (9108) or Tagine (5632) PACKRP1 (Lot de 5 emballages / 5 boxes included)
 Box for Tatin (3599) or Baguette baker (5506) PACKRP2 (Lot de 5 emballages / 5 boxes included)

Emballages renforcés (VAD) / Reinforced packaging (Distance selling)

NOM	NAME	RÉFÉRENCE	PCS/CARTON	11	79	34	96	97	32	02
				Farine	Fusain	Grand cru	Chêne	Feu doux	Brique	Argile
Le moule baguettes	<i>Baguette mould</i>	95 06	1		79	34				
Le Pain	<i>Bread Cloche</i>	95 08	1		79	34				93
Tajine	<i>Tagine</i>	95 32	1		79	34		97	32	
Set Tarte Tatin	<i>Tarte Tatin set</i>	95 99	1		79	34				

Sur le barbecue / On the barbeque

NOM	NAME	RÉFÉRENCE	PCS/CARTON	11	79	34	96	97	32	02
				Farine	Fusain	Grand cru	Chêne	Feu doux	Brique	Argile
 Grill stone	<i>Grill stone</i>	75 42	1	BOX	79	34				
 Fish grill	<i>Fish grill</i>	75 44	1	BOX	79	34				
 Plancha	<i>Plancha</i>	75 46	1	BOX	79	34				
 Burger Party	<i>Burger Party</i>	75 48	1	BOX	79	34				
 Pics à burger (x6)	<i>Burger sticks (x6)</i>	00 75 48	12	BOX						

Ustensiles de cuisine / Kitchen tools

NOM	NAME	RÉFÉRENCE	PCS/CARTON	11	79	34	96	97	32	02
				Farine	Fusain	Grand cru	Chêne	Feu doux	Brique	Argile
 Main à sel	<i>Salt pig</i>	02 01	2		11	79	34	96	97	32
 Huilier	<i>Oil cruet</i>	02 15	3		11	79	34	96	97	32
 Mortier et pilon	<i>Mortar and pestle</i>	02 55	2		11	79	34	96	97	32
 Repose cuillère	<i>Spoon rest</i>	02 62	6		11	79	34	96	97	32
 Saladier Ø 17,5 cm	<i>Salad bowl</i>	65 22	3		11	79	34	96	97	32
 Saladier Ø 21,5 cm	<i>Salad bowl</i>	65 24	2		11	79	34	96	97	32
 Pot de conservation 0,3 L	<i>Storage jar</i>	87 45	2		11	79	34	96	97	32
 Pot de conservation 0,5 L	<i>Storage jar</i>	87 43	2		11	79	34	96	97	32
 Pot de conservation 1 L	<i>Storage jar</i>	87 41	2		11	79	34	96	97	32

La table / Tableware

NOM	NAME	RÉFÉRENCE	PCS/CARTON	11	79	34	96	97	32	02
				Farine	Fusain	Grand cru	Chêne	Feu doux	Brique	Argile
 Pichet	<i>Pitcher</i>	15 40	2		11	79	34	96	97	32
 Coupe individuelle	<i>Individual salad bowl</i>	21 16	6		11	79	34	96	97	32
 Saladier	<i>Small salad bowl</i>	21 22	4		11	79	34	96	97	32
 Grand saladier	<i>Large salad bowl</i>	21 28	2		11	79	34	96	97	32
 Assiette à dessert	<i>Salad/dessert plate</i>	88 70	4		11	79	34	96	97	32
 Assiette creuse	<i>Soup bowl</i>	88 71	4		11	79	34	96	97	32
 Assiette plate	<i>Dinner plate</i>	88 78	4		11	79	34	96	97	32

Choisir 3 couleurs

En points de vente

Choosing 3 colours in-store



Grand Cru
Burgundy



Une couleur claire
A light colour



Une troisième couleur
A third colour

Détachez ces fiches pour les poser à côté des produits en points de vente

La brique à rôtir



POUR UNE CHAIR TENDRE ET MOELLEUSE, UNE PEAU CROUSTILLANTE, ET LE TOUT SANS SALIR SON FOUR.

La céramique HR® et la forme de la brique offrent un résultat de cuisson des viandes optimal au four.




Emile Henry
FRANCE

MADE IN FRANCE

Le diable à feu



POUR DES LÉGUMES ET POMMES DE TERRE MOELLEUX ET SAVOUREUX À LA PEAU DORÉE, SANS AJOUT DE MATIÈRE GRASSE.

Retournez-le régulièrement sur le feu pour une cuisson douce et parfaitement homogène, sans ajout d'eau.

Le diable s'utilise également au four, ainsi que pour les châtaignes.




Emile Henry
FRANCE

MADE IN FRANCE



Chicken Roaster



FOR GETTING CRISPY SKIN WITH MOIST, TENDER FLESH, WHILE KEEPING YOUR OVEN PERFECTLY CLEAN.

An ideal way for cooking meat with excellent results, thanks to the HR® ceramic and shape of the baker.




Emile Henry
FRANCE
MADE IN FRANCE

Potato Pot



FOR SOFT AND DELICIOUS VEGETABLES AND POTATOES WITH A GOLDEN CRUST, AND WITHOUT ADDING ANY FAT.

On the stove top, turn regularly the pot upside down for a gentle and even cooking, without adding any water.

You can also use the pot in the oven, and for chestnuts.




Emile Henry
FRANCE
MADE IN FRANCE

Tear off these cards and put them next to the products in-store



With our ceramics, fire becomes flavour.

The Tagine

Master of taste, Emile Henry ceramic is crafted in Burgundy to bring out the best flavours in your cooking. Made for both stove top and oven baking, it is of the highest resistance to guarantee the very best results. Designed by our artisan engineers, our « Flame Top Tagine » reveals the secrets of a deliciously aromatic tagine: slow and even cooking to unlock a deep and rich flavor. 10-year guarantee.

« HAUTE CERAMIC » FROM BURGUNDY
MADE IN FRANCE SINCE 1850 




Emile Henry
FRANCE

Earth, Fire & Flavour





Au cœur de nos céramiques, le feu devient saveur.

Le moule à pain

Maîtrisant l'art délicat d'exhaler les saveurs, la céramique Emile Henry fabriquée en Bourgogne garantit la meilleure qualité de cuisson et la plus haute résistance.

Conçu par nos artisans ingénieurs, le moule à pain Emile Henry vous permet de réussir chez vous un savoureux pain maison, croustillant dehors, moelleux dedans. Garanti 10 ans.

HAUTE CÉRAMIQUE DE BOURGOGNE
MADE IN FRANCE DEPUIS 1850 



Emile Henry
FRANCE

La Terre, le Feu, la Saveur