



Emile Henry
FRANCE

Alchimistes depuis 1850.

EMILE HENRY



1848 entdeckte der junge Töpfer Jaques Henry die Welt der Keramik in einer kleinen Werkstatt in Marcigny, einem Dorf in seiner burgundischen Heimat. Er entwickelte eine echte Leidenschaft für die Kunst der Erde und des Feuers.

Als er 20 Jahre alt war, brach er für ein Jahr auf und reiste durch Frankreich, um andere, erfahrenere Töpfer zu treffen. Er wollte von den Erfahrungen der anderen lernen und sein Know-how als Keramiker weiterentwickeln. Nach einem Jahr wurde sein Traum wahr: die besten und schönsten Töpferwaren für die Haushalte seiner Heimat Burgund anzubieten. In seinen Händen entstanden Krüge, Terrinen und Suppenterrinen, und innerhalb weniger Jahre beschäftigte er rund 20 Mitarbeiter. Jacques übergab seinem Sohn Paul eine Werkstatt, die reich an Know-how Leidenschaft war.

Paul teilte die Leidenschaft seines Vaters und exportierte seine Kreationen bald nach Paris. Die Kunden waren begeistert, und die Töpferwaren von La Maison Henry waren bald auf den besten Pariser Tischen zu finden. Die von Paul entworfene Rüschenkuchenform war ein großer Erfolg, mit ihren glatten Linien und ihrer attraktiven Form: Sie wurde bald zum Symbol des Unternehmens.

Während der beiden Weltkriege litt die Werkstatt unter dem Mangel an Arbeitskräften. Pauls Sohn Emile kehrte 1922 aus dem Krieg zurück und war entschlossen, die Werkstatt und ihre Belegschaft wieder auf Vordermann zu bringen. Als Ingenieur in einem stark expandierenden Unternehmen machte sich Maurice daran, die Produktionstechniken zu modernisieren und gleichzeitig die Authentizität der handwerklichen Fertigkeiten zu bewahren. Zusammen mit seinem Sohn Jacques wollten sie jedem Haushalt die Möglichkeit bieten, in hochbeständiger, attraktiver und mit neuen Technologien hergestellter Keramik zu kochen.

Nach langer Forschung entwickelte das Unternehmen das erste bunte Geschirr für den Backofen. Das war ein Durchbruch für die Küchen im ganzen Land! Die von Jacques entworfene Tagine wurde geboren. Sie wurde zum Herzstück einer neuen Keramik, die auf den Namen "Flame" getauft wurde. Dies war die erste Keramik, die direkt auf der Flamme und allen direkten modernen Wärmequellen verwendet werden konnte.

Jean-Baptiste, der Sohn von Jacques, übernahm das Familienunternehmen und die Leidenschaft mit dem Wunsch, die Produktion zu 100 % in Frankreich zu belassen, wie es schon immer der Fall war.

Heute wird das Unternehmen mehr denn je weiterentwickelt und ausgebaut. Wir sind stolz darauf, unsere Erfahrung mit Erde und Feuer zu nutzen, um das Kochen und Backen für Haushalte auf der ganzen Welt einfacher und angenehmer zu machen. Wir glauben an die zeitlosen Werte von gutem, hausgemachtem Essen, das mit Liebe zubereitet und zum Teilen gedacht ist.

Alle Produkte von Emile Henry werden in Frankreich hergestellt und bieten eine zehnjährige Garantie.

Vertrieben in Deutschland durch:





Hausgemachte Kuchen mit einem zarten Hauch von „Nostalgie“

Die "Madeleine"-Formen verteilen die Hitze gleichmäßig bis in die Mitte des Teigs, so dass die Kuchen perfekt aufgehen. Keramikschalen sind auch ideal für die Präsentation auf dem Tisch: Sie sublimieren den Inhalt und erleichtern das Servieren!

Mit ihrem zarten, ornamentalen Design bilden die Madeleine-Formen einen eleganten Mittelpunkt auf dem Tisch.

Herzform

EH 6153

Einen Kuchen oder ein Dessert in einer Emile Henry Herzschaale zu präsentieren, bringt eine rührende Botschaft auf den Tisch. Und es macht das Servieren ganz einfach.

Schneiden Sie einfach Portionen ab, direkt in der Schale, und servieren Sie sie mit einem Messer oder einem Tortenheber. Die glasierte Keramik von Emile Henry ist von Natur aus antihafbeschichtet, ungiftig (PFAS-frei) und ist kratzfest

- Spülmaschinen fest
- PFAS, PBA und Blei freie glasierte Keramik
- Fassungsvermögen: 1,8 L
- Maße: 26,5 x 24,5 x 6,5 cm
- Gewicht: 0,95 kg



Runde Schale

EH 6253

Die runde Form von Emile Henry ist aus Keramik gefertigt, die dafür bekannt ist, dass sie die Wärme hervorragend verteilt. Darin liegt das Geheimnis eines gut aufgegangenen Kuchens: sanfte Hitze die bis ins Innere des Teigs vordringt. Wenn die Klinge des Messers schön trocken herauskommt, ist das immer ein befriedigendes Gefühl - das Gefühl, den Kuchen erfolgreich gebacken zu haben.

Die Vorteile von Keramik gehen sogar noch weiter. Sie ist neutral und ungiftig, ein sehr praktisches und widerstandsfähiges Material, das weder beim direkten Schneiden noch beim Servieren mit dem Messer Kratzer verursacht. oder beim Servieren mit einem Tortenheber aus Metall. Und man braucht sie nicht zu entformen: ein paar Tropfen Öl vor dem Backen genügen, um diese runde Keramik runde Form antihafbeschichtet ist.

- Spülmaschinen fest
- PFAS, PBA und Blei freie glasierte Keramik
- Fassungsvermögen: 2,2 L
- Maße: Ø 27 x 6,5 cm
- Gewicht: 1,25 kg



EH 02

- Farbe: Ton



3 289310 261531



EH 47

- Farbe: Rose Candy



3 289314 761532



EH 02

- Farbe: Ton



3 289310 262538



EH 47

- Farbe: Rose Candy



3 289314 762539



EH 02

- Farbe: Ton



3 289310 263535



EH 47

- Farbe: Rose Candy



3 289314 763536



EH 02

- Farbe: Ton



3 289310 288538



EH 47

- Farbe: Rose Candy



3 289314 788539



Cakeform

EH 6353

Dank der Eigenschaften von Keramik gehen die Kuchen perfekt auf. Keramik ist nicht nur für seine Fähigkeit bekannt, die Wärme gleichmäßig und sanft zu verteilen, sondern unterstreicht mit ihrer glänzenden Oberfläche auch das Design der Schale und sorgt so für eine bessere Präsentation Präsentation von Torten und Desserts. Diese Auflaufform aus Keramik ist eine elegante Tischdekoration. Außerdem ist es einfach, direkt in der Form zu servieren und Scheiben zu schneiden - auch mit einem Messer - ohne ohne Angst, sie zu beschädigen. Ob eine Babka Brioche, die am Morgen gebacken wurde, ein Karottenkuchen, der noch warm ist, oder eine Fischterrine oder eine Fischterrine, die am Vortag gekühlt wurde, einfach in Scheiben schneiden und direkt aus der Schüssel servieren.

- Spülmaschinen fest
- PFAS, PBA und Blei freie glasierte Keramik
- Fassungsvermögen: 1,8 L
- Maße: 28,5 x 13 x 9 cm
- Gewicht: 1,23 kg



Servierteller

EH 8853

Ob im Ganzen oder in Scheiben, Kuchen und Desserts werden durch das moderne Design dieser Keramikplatte aufgewertet, die mit ihren schönen Rundungen einen Hauch von Nostalgie vermittelt.

Die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten erinnern uns daran, dass dieses neutrale Material seit langem für seine praktischen Vorteile bekannt ist. Schneiden Sie direkt

direkt auf der Schale schneiden, ohne sie zu zerkratzen, sie zum Aufwärmen in den Ofen stellen (oder in die Mikrowelle, wenn es schneller gehen soll), sie in den Gefrierschrank stellen, um um gefrorenes Dessert in aller Ruhe zu servieren... Und schließlich können Sie es einfach in die Spülmaschine geben, ohne Angst zu haben, dass es seinen Glanz verliert.

- Spülmaschinen fest
- PFAS, PBA und Blei freie glasierte Keramik
- Maße: 31,5 x 15 x 2 cm
- Gewicht: 0,72 kg





Hausgemachtes Brot
Vom Vergnügen des Knetens bis zur Freude am Teilen ist das Backen des eigenen Brotes sehr befriedigend. Mit ihren gewölbten Deckeln, die genau das richtige Maß an Feuchtigkeit bewahren, ermöglichen unsere Brotbackautomaten köstliche Brote oder Baguettes mit einer goldenen, knusprigen Kruste zu backen... authentisch und großzügig!

**Artisan Brotbackform
EH 5501**

Mit dem Emile Henry Artisan Bread Baker können Sie alle Arten von hausgemachtem Brot backen - wie von einem Handwerker handgefertigt!
Verwenden Sie einfach Weißmehl, um ein klassisches Sauerteigbrot zu backen, oder mischen Sie verschiedene Mehlsorten (Dinkel, Roggen, Kastanie...), um rustikale, authentische Brote zu backen und verschiedene Texturen und Geschmacksrichtungen zu entdecken. Der Artisan Bread Baker ist aus innovativer Keramik von Emile Henry gefertigt und schafft die gleichen Backbedingungen wie ein traditioneller Brotbackofen. Er sorgt dafür, dass Ihr Brot während des Backens die erforderliche Feuchtigkeit erhält, um eine perfekte, goldene und knusprige Kruste mit einem leichten und luftigen Inneren zu erhalten.

- Fassungsvermögen: 3,4 L
- Maße: 34 x 23 x 14,5 cm
- Gewicht: 2,7 kg



**Brotglocke
EH 9108**

Als Ergebnis von 2 Jahren Forschung wird unsere Brot-Cloche schnell Ihr bester Freund werden! Die runde Form der Cloche ist identisch mit der eines traditionellen gewölbten Brotofens, um sicherzustellen, dass Ihr Brot während des Backvorgangs die erforderliche Feuchtigkeit erhält. Unsere innovative feuerfeste Keramik ermöglicht es Ihnen, eine schöne, dicke Kruste mit einem festen, hellen Inneren zu erhalten. Entdecken Sie die Freude an selbst gebackenem Brot neu, mit originellen und einfachen Rezepten. Das mitgelieferte Rezeptbuch gibt Ihnen Ratschläge und Tipps, wie Sie Ihr eigenes Brot so backen können, wie Sie es noch nie zuvor getan haben!

- Fassungsvermögen: 4,5 L
- Maße: Ø 34 x 16,5 cm
- Gewicht: 2,73 kg



EH 34
• Farbe: Grand Cru


EH 79
• Farbe: Kohle




EH 34
• Farbe: Grand Cru


EH 79
• Farbe: Kohle




EH 34
• Farbe: Grand Cru


EH 79
• Farbe: Kohle




EH 34
• Farbe: Grand Cru


EH 79
• Farbe: Kohle




EH 34
• Farbe: Grand Cru


EH 79
• Farbe: Kohle




**Brotbackform rund
EH 5507**

Das Geheimnis eines gelungenen, knusprigen Brotes liegt im Backen. Die Kuppel des Emile Henry Round Bread Baker besteht aus feuerfester Keramik und erzeugt die gleiche Feuchtigkeit wie ein traditioneller Brotbackofen. Dadurch entsteht eine dicke, knusprige Kruste und ein leichtes, luftiges Inneres... Umgedreht kann der Deckel auch als Rührschüssel für die Teigzubereitung und Gärung verwendet werden. Die sehr widerstandsfähige Glasur und das Kreuzmuster auf der Platte verhindern das Festkleben des Brotes und machen die Reinigung einfach. Der runde Brotbackautomat ist das ideale Werkzeug zum Backen Ihres knusprigen, selbstgebackenen Brotes!

- Fassungsvermögen: 5,2 L
- Maße: 32,5 x 30 x 14 cm
- Gewicht: 2,87 kg



**Brotform
EH 5504**

Mit unserem Brotbackautomaten können Sie alle Arten von hausgemachtem Brot backen (Sandwichbrot, glutenfreies Roggenbrot usw.), mit einer knusprigen Kruste und einem weichen Inneren. Der gewölbte Deckel aus feuerfester Keramik sorgt für das perfekte Feuchtigkeitsniveau für ein perfektes Brot. Der Boden und der Deckel sind mit Löchern versehen, die das Aufgehen des Teigs und die Bildung einer knusprigen, goldgelben Kruste begünstigen. Die Rippen am Boden verhindern das Festkleben des Brotes. Dank der kleinen Griffe ist sie leicht zu handhaben.

- Fassungsvermögen: 2,21 L
- Maße: 28 x 14,5 x 12 cm
- Gewicht: 2,06 kg



**Landbrotform
EH 5503**

Mit dem Emile Henry Large Bread Loaf Baker können Sie große, großzügige Brote (bis zu 1,5 kg) backen, die sich leicht in gleichmäßige Scheiben schneiden lassen. Dank des gewölbten Deckels aus feuerfester Keramik schafft der Baker die gleichen Bedingungen wie ein traditioneller Brotbackofen, mit dem richtigen Feuchtigkeitsgrad während des Backvorgangs, um eine goldene, knusprige Kruste und ein weiches, luftiges Inneres zu erhalten. Die Rippen am Boden verhindern, dass der Laib kleben bleibt, und die kleinen Griffe erleichtern die Handhabung, selbst wenn sie heiß sind. Der Boden passt auch in den Deckel und lässt sich so leicht verstauen. Ob italienisches Brot, geflochtenes Körnerbrot oder Brot mit Zwiebeln, mit dem großen Brotbackautomaten können Sie eine Vielzahl verschiedener Rezepte backen!

- Fassungsvermögen: 2,3 L
- Maße: 39 x 16,5 x 15 cm
- Gewicht: 3 kg





**Baguette Set
EH 5506 ..**

Entdecken Sie das Vergnügen, Ihre eigenen Baguettes zu backen, knusprig und voller Geschmack! Einfach in der Anwendung: den Teig in die Löcher geben, mit dem Deckel abdecken und die Form in den Ofen schieben. Dank der Rippen klebt der Teig nicht, und der Deckel sorgt für die richtige Feuchtigkeit, um köstliche Baguettes zu backen. Durch die Löcher im Deckel kann das Kohlendioxid während des Backens entweichen, wodurch eine dünne, knusprige Kruste entsteht, die so typisch für französische Baguettes ist. Die Form kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Rezeptbuch inklusive.

- Fassungsvermögen: 3,7 L
- Maße: 39,5 x 23 x 10 cm
- Gewicht: 3,36 kg



Mini-Baguettes Set

EH 5519 ..

Ob für die Zubereitung von Lunch-Sandwiches, Kinder-Snacks am Nachmittag oder einfach zur Kontrolle der Portionen - der 5 Mini-Baguettes Baker ist die ideale Lösung. Mit ihm können Sie 5 knusprige, kurze Baguettes von je ca. 100 g backen.

Jedes der perfekt geformten Mini-Baguettes kann je nach Geschmack oder spezieller Diät individuell gestaltet werden: mit Getreide-, Vollkorn- oder glutenfreiem Teig, pur oder mit Samen und Trockenfrüchten verfeinert.

Während des Backens hilft der Deckel, den Feuchtigkeitsgehalt zu kontrollieren, um eine knusprige Kruste und ein helles Inneres zu gewährleisten. Dank der Öffnungen an beiden Enden des Deckels ist er leicht zu handhaben. Und zur optimalen Aufbewahrung stapeln Sie einfach den Boden in den umgedrehten Deckel.

- Fassungsvermögen: 0,5 L
- Maße: 39 x 23 x 10 cm
- Gewicht: 3,4 kg



Ciabatta Set

EH 5502 ..

"Traditionelles" italienisches Handwerksbrot für zu Hause! Dieses mediterrane Landbrot ist ein Grundnahrungsmittel für alle Olivenölsüchtigen und wird für sein weiches und zähes Inneres und die leicht knusprige Kruste geliebt.

Ciabatta ist ein klassisches italienisches Brot, das aus einem mageren und sehr flüssigen Teig hergestellt wird, der ihm seine einzigartige feuchte Textur, sein zähes Inneres und seinen einmaligen Geschmack verleiht.

Dank der 2 Kavitäten des Ciabatta-Bäckers werden die Brote (bis zu 250 g pro Stück) gut geformt und ergeben gleichmäßige Scheiben. Sie eignen sich aber auch gut für die Herstellung von Sandwiches. Der gewölbte Deckel hilft, den Feuchtigkeitsgehalt zu kontrollieren, um eine leicht knusprige Kruste zu gewährleisten, während das Innere saftig und locker bleibt.

Die tiefen Rillen eignen sich auch für andere, weichere Teige, z. B. glutenfreie Teige. Die Öffnungen an beiden Enden des Deckels ermöglichen eine einfache Handhabung

- Fassungsvermögen: 1,2 L
- Maße: 39 x 23 x 10 cm
- Gewicht: 3,4 kg



EH 79

- Farbe: Kohle



3 289317 955068

EH 34

- Farbe: Grand Cru



3 289313 455067



EH 79

- Farbe: Kohle



3 289317 955198

EH 34

- Farbe: Grand Cru



3 289313 455197



EH 79

- Farbe: Kohle



3 289317 955020



Der Meister seines Fachs

Ähnlich wie bei professionellen Pizzasteinen in seiner Dicke und Reaktionsfähigkeit, Der 'Maestro'-Stein erhöht schnell die Temperatur an und sorgt für eine starke und gleichmäßige Hitze für eine schnellere und gleichmäßige und gleichmäßiges Backen von hausgemachten Pizzen.

Ergebnis: die ultimative Kruste!



Pizzastein

EH 7614 ..

Unser geriffelter Pizzastein ist ein einzigartiges Backblech aus feuerfester Keramik. Er ermöglicht es Ihnen, köstliche Pizzen mit einer goldenen, knusprigen Kruste zu backen. Ihre Pizza wird perfekt gegart, genau wie in einem traditionellen Pizzaofen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Pizzastein vorheizen, bevor Sie Ihre Pizza auf den heißen Stein legen. Die Rillen auf dem Stein lassen die Luft unter die Pizza strömen und sorgen so für eine knusprige Kruste. Der erhöhte Rand verhindert, dass die Pizza beim Auflegen oder Abnehmen mit einem Pizzaschieber vom Stein rutscht, so dass Sie mehrere Pizzen hintereinander backen können. Dank der großen Griffe lässt sich der Pizzastein leicht aus dem Ofen nehmen und direkt auf dem Tisch servieren. So bleibt Ihre Pizza während der gesamten Mahlzeit heiß.

- Maße: Ø 40 x 3 cm
- Gewicht: 2,3 kg



EH 79

- Farbe: Kohle



3 289317 976148

EH 34

- Farbe: Grand Cru



3 289313 476147



Pizzastein mit glattem Boden

EH 7514 ..

Wie EH 7614, aber glatt

- Portionen : 4 - 6
- Maße: Ø 36,5 x 3,3 cm
- Gewicht: 2,6 kg



EH 79

- Farbe: Kohle



3 289317 975141

EH 34

- Farbe: Grand Cru



3 289313 475140





EH 56

• Farbe: Creme



"Maestro" Pizzastein

EH 7617 ..

Das Geheimnis einer leckeren Pizza? Ein bei großer Hitze gebackener Teig.

Der Pizzastein "Maestro" ähnelt in seiner Dicke und Reaktionsfähigkeit den professionellen Pizzasteinen und weist eine sehr hohe Temperaturbeständigkeit auf. Er erzeugt eine starke und gleichmäßige Hitze für ein schnelleres und gleichmäßiges Garen der selbst gemachten Pizza.

Das Ergebnis: absolute Knusprigkeit und ein Belag, der saftig bleibt. Seine rechteckige Form und seine großzügigen Abmessungen von 43 x 43 cm machen ihn zu einem vielseitigen Gerät für die Zubereitung von Quiches, Pizzen, Blätterteiggebäck... in Familiengröße. Die 2 hochgezogenen Griffe garantieren ein sicheres Herausnehmen aus dem Ofen und Servieren auf dem Tisch.

Garen im Backofen und auf dem Gas- oder Holzkohlegrill mit geschlossenem Deckel während des Garens.

- Portionen : 6 - 8
- Maße: 43,5 x 33,4 x 3,5 cm
- Gewicht: 2,6 kg



Ofenschieber

EH 00PELLE7514

Unser Pizzaschieber aus Buchenholz ist der perfekte Begleiter für unsere Pizzasteine. Mit ihm können Sie die fertig gebackene Pizza im Ofen direkt auf den vorgeheizten Pizzastein legen. Buchenholz entspricht den Vorschriften für den Kontakt mit Lebensmitteln und ist für seine Hitzebeständigkeit bekannt. Unsere Pizzaschaufel ist 3-lagig, ist resistent gegenüber der Feuchtigkeit des Teigs und verzieht sich nicht. Dieser Klassiker ist unverzichtbar, um Pizza so gut wie ein Profi zu backen!

- Maße: 33 x 48 x 0,8cm



EH 00PELLE7514



EH 34

• Farbe: Grand Cru



EH 79

• Farbe: Kohle



Focaccia Brotbackform

EH 7515 ..

Mit dem Emile Henry Focaccia-Bäcker können Sie zu Hause das gleichnamige italienische Fladenbrot herstellen, das für seine zarte, knusprige Kruste und seine leichte Textur geschätzt wird. Einfach mit Kräutern gewürzt oder garniert, kann Focaccia zu jeder Tageszeit genossen werden: pur als Snack, als Vorspeisenhappen, als Fladenbrot-Sandwich oder zur Zubereitung einer Pizza mit dicker Kruste. Die Schale aus Keramik - ein hervorragender Wärmespeicher - ermöglicht ein sanftes und gleichmäßiges Backen für eine köstliche Focaccia, die oben golden und knusprig ist, während sie innen weich und luftig bleibt. Außerdem hält er Ihre Focaccia während der gesamten Mahlzeit warm und sorgt für eine elegante Präsentation. Die Keramik von Emile Henry ist extrem hitzebeständig und kann sehr hohe Temperaturen erreichen, was knusprige Ergebnisse im Ofen oder auf dem Grill ermöglicht. Dank der großzügigen seitlichen Griffe lässt sie sich leicht aus dem Ofen nehmen und direkt am Tisch servieren. Die Glasur ist sehr widerstandsfähig und ermöglicht das Schneiden von Portionen direkt im Inneren der Form. Außerdem lässt sie sich leicht reinigen und ist spülmaschinenfest.

- Maße: 41 x 32 x 7 cm



Backofen Snackplatte

EH 5042 ..

Mit unserem Keramik-Backblech können Sie eine Vielzahl von süßen und herzhaften Rezepten zubereiten, backen und servieren. Kekse, Blätterteiggebäck, dünne Torten, Quesadillas, gebratenes Gemüse... alles kann ohne Alufolie oder Backpapier direkt auf dem Blech gebacken werden. Es ist die Alternative zum Backblech aus Metall. Unsere innovative HR®-Keramik verteilt die Hitze gleichmäßig über die Oberfläche und sorgt so für goldgelbe Tortenböden und bis in die Mitte gegartem Gebäck. Als neutrales, passives Material verändert es beim Erhitzen nicht den Geschmack der Zutaten. Und weil es sowohl heißen als auch kalten Temperaturen standhält, kann man ein Rezept vor dem Backen auf dem Blech abkühlen lassen. Die großen Griffe bieten einen guten und sicheren Halt, um es aus dem Ofen zu nehmen und direkt auf dem Tisch zu servieren. Da das Backblech kratzfest ist, können Sie direkt darauf schneiden, ohne es zu beschädigen. Und die glatte, glasierte Oberfläche klebt nicht, wenn sie leicht eingefettet wird. Unser praktisches und attraktives Backblech ist perfekt, um heiße Rezepte direkt auf dem Tisch zu servieren!

- Maße: 41,7 x 31,4 x 3,1 cm
- Gewicht: 2,25 kg



EH 34

• Farbe: Grand Cru



EH 79

• Farbe: Kohle





Eier usw.
Im Ofen gebacken und im "Nest" serviert mit Topping und Sauce oder gekocht und gekocht und in einer Tasse serviert - das 'Eiernest' ist ideal für die Zubereitung dieser einfachen Zutat auf auf viele genussvolle Arten zuzubereiten!

**Egg Nest
EH 8409 ..**

BACKEN
Ob im Backofen oder in der Mikrowelle, das Egg Nest wurde entwickelt, um weichgekochte Eier - ähnlich wie pochierte Eier - schonend zu backen, so dass sich die Aromen des Belags entfalten können. Entwickelt, um 1 bis 3 Eier als Einzelportion zu kochen.

SERVIEREN
Das "Eiernest" kann direkt aus dem Ofen auf den Tisch gebracht werden, um das "Ei en cocotte" warm zu servieren oder ein weichgekochtes Ei mit Beilage zu reichen. Glatte Linien und eine helle Glasur machen es zu einem attraktiven Geschirr.

- Portionen : 1
- Innendurchmesser: 12,8 cm
- Fassungsvermögen: 0,3 L
- Maße: 14 x 11 x 11,5 cm
- Gewicht: 0,5 kg



EH 02

- Farbe: Ton



EH 34

- Farbe: Grand Cru



EH 90

- Farbe: Provence



Cheese Baker

EH 8417 ..

Der Emile Henry Cheese Baker ist ideal für die Zubereitung von Käse, der heiß serviert werden soll: geschmolzene Vorspeisen auf Brie-Basis, Mini-Fondue oder ein französisches Abendessen im Raclette-Stil. Ob Brie, Mozzarella oder Ziegenkäse: Einfach den Käse in den Baker legen, süße oder herzhaft Garnierung hinzufügen, den Deckel schließen und in den Ofen schieben. Nach dem Backen direkt in der Auflaufform servieren.

Ein garantierter "Wow"-Effekt: Der durch und durch warme und dekadent cremige Käse kann auf Toast oder Cracker gestrichen oder über gedünstetes Gemüse und Wurstwaren gegeben werden. Oder einfach als Dip zu Brotstückchen, Pita-Chips...

Der praktische Deckel hilft dabei, den Käse feucht zu halten und die Aromen zu entfalten. Außerdem hält er die Gerüche zurück und hält den Käse bis zum Servieren warm. Und dank der Emile Henry High Resistance®-Keramik wird das Gericht auch während des Servierens warm gehalten. Die helle Glasur ist widerstandsfähig, porenfrei, langlebig und leicht zu reinigen.

- Innendurchmesser: 15,3 cm
- Fassungsvermögen: 0,55 L
- Maße: 19,5 x 17,5 x 4,5 cm
- Gewicht: 1,1 kg



EH 79

- Farbe: Kohle



EH 34

- Farbe: Grand Cru



EH 73

- Farbe: Ozean



EH 60

- Farbe: Calanque



EH 90

- Farbe: Provence



Gratiniert
Manche Rezepte sind nicht vollständig ohne einen knusprigen Überbacken" genannt, ein echter Leckerbissen, der viel einfacher zu zubereiten und servieren, wenn man einzelne Portionen. Zwiebelsuppe, Chili con Carne oder Mac'n Käse - in der Gratin-Schale serviert, ist die köstliche goldene Kruste ist ganz nach Ihrem Geschmack!



EH 02

- Farbe: Ton



EH 07

- Farbe: Cedre



EH 73

- Farbe: Ozean



EH 34

- Farbe: Grand Cru



EH 76

- Farbe: Toscana



EH 60

- Farbe: Calanque



EH 90

- Farbe: Provence



Ofenschale Ultime

EH 2149 ..

Die Emile Henry Gratin-Schalen bieten eine farbenfrohe Alternative für die Zubereitung und das Servieren traditioneller, im Ofen gebackener Rezepte.

Zwiebelsuppe, Chili con Carne oder Mac'n Cheese - in der Gratin-Schale serviert ist die köstliche goldene Kruste, das "Gratin", ein Genuss für alle! Die Schüssel aus hochfester Keramik von Emile Henry kann vom Gefrierschrank bis zum Ofen verwendet werden und ermöglicht so das Kochen in letzter Minute. Individuelle Größen bieten Flexibilität für die meisten Lebensgewohnheiten. Die vielseitigen 'Gratin'-Schüsseln sind angenehm und leicht zu handhaben - auch wenn man eine heiße Suppe aus ihnen trinkt.

Mit ihrem eleganten und modernen Design, den sanften Rundungen und den seitlichen Griffen können die Emile Henry "Gratin"-Schalen direkt vom Ofen auf den Tisch gebracht werden. Ihre farbenfrohe Glasur bereichert jedes Rezept! Sie sind spülmaschinenfest, leicht abwaschbar und lassen sich für eine kompakte Aufbewahrung perfekt stapeln.

- Innendurchmesser: 12,8 cm
- Fassungsvermögen: 0,55 L
- Maße: 16,7 x 14 x 8 cm x
- Gewicht: 0,33 kg





Das richtige Gericht
Wir lieben es, French Tian zu kochen, Lasagne zu backen Lasagne zu backen, Chicken Wings zu braten Großmutter's traditionelles Gratin, karamellisieren Kirschtomaten karamellisieren, gefülltes Gemüse aufwärmen, ein Tiramisu oder leckere Haselnuss-Brownies zu machen Brownies... und viele andere leckere Rezepte, denn das richtige Gericht ist für die Ewigkeit...

Individuelle Gratinform

EH 9649 ..
In dieser kleinen, aber großzügigen Schale lassen sich alle Arten von Rezepten zubereiten und servieren: Gratins, Ratatouille... Aus HR®-Keramik (High Resistance) hergestellt, verteilt sie die Hitze während des gesamten Kochvorgangs gleichmäßig und hält die Speisen nach dem Servieren auf dem Tisch warm, sodass Sie den Inhalt bis zum Ende der Mahlzeit genießen können. Sie ist widerstandsfähig und robust und kann im Ofen, auf dem Grill oder zum Aufwärmen oder Auftauen in der Mikrowelle verwendet werden. Die kleine Größe und die elegante Form machen die individuelle Schale von Emile Henry auch auf dem Tisch zum Hingucker, sei es für ein einzelnes Gratin oder eine Beilage für 2 Personen.

- Portionen : 1-2
- Fassungsvermögen: 0,7 L
- Maße: 22 x 14,5 x 5,5 cm
- Gewicht: 0,66 kg



Gratinform quadratisch

EH 2050 ..
Gratins, Ratatouille, Moussaka, gebratenes oder gefülltes Gemüse ... Sie können die quadratische Form für praktisch alles verwenden. Sie besteht aus HR®-Keramik (High Resistance), die die Hitze gleichmäßig verteilt und so die feinsten Aromen Ihrer Zutaten zur Geltung bringt. Sie ist widerstandsfähig und robust und kann auch auf dem Grill oder zum Aufwärmen oder Auftauen in der Mikrowelle verwendet werden und hält die Speisen auf dem Tisch länger warm. Die großzügige und elegante Form dieser quadratischen Schale vermittelt eine Mischung aus Tradition und Moderne, die Präsentation ist perfekt, egal ob Sie ein traditionelles Kartoffelgratin oder raffinierte Rouladen servieren.

- Portionen : 4
- Fassungsvermögen: 1,8 L
- Maße: 28 x 24 x 7,5 cm
- Gewicht: 1,44 kg



EH 02
• Farbe: Ton




EH 07
• Farbe: Cedrel




EH 11
• Farbe: Mehl




EH 34
• Farbe: Grand Cru




EH 60
• Farbe: Calanque




EH 73
• Farbe: Ozean




EH 76
• Farbe: Toscana




EH 90
• Farbe: Provence




EH 02
• Farbe: Ton




EH 34
• Farbe: Grand Cru




EH 60
• Farbe: Calanque




EH 73
• Farbe: Ozean




EH 76
• Farbe: Toscana




EH 90
• Farbe: Provence




EH 02
• Farbe: Ton




EH 07
• Farbe: Cedrel




EH 11
• Farbe: Mehl




EH 34
• Farbe: Grand Cru




EH 73
• Farbe: Ozean




EH 76
• Farbe: Toscana




EH 90
• Farbe: Provence




EH 02
• Farbe: Ton




EH 07
• Farbe: Cedre




EH 11
• Farbe: Mehl




EH 34
• Farbe: Grand Cru




EH 60
• Farbe: Calanque




EH 73
• Farbe: Ozean




EH 76
• Farbe: Toscana




EH 90
• Farbe: Provence




Gratinform Rechteckig (klein)

EH 9650 ..
Mit der rechteckigen Auflaufform von Emile Henry können Sie Lasagne, Gratins und Braten zubereiten, und auf dem Tisch anrichten. Sie besteht aus HR®-Keramik (High Resistance), die die Hitze gleichmäßig verteilt und so ein perfektes und natürliches Garen der Speisen ermöglicht. Sie kann direkt aus dem Gefrierschrank genommen und in den bis zu 270°C heißen Ofen oder Grill gestellt werden. Die sehr widerstandsfähige Glasur schützt die Schale vor Kratzern und Absplittern und kann regelmäßig in der Spülmaschine gereinigt werden, ohne dass sie ihre Farbe verliert. Die großzügige, elegante Form bietet eine Mischung aus Tradition und Moderne, und diese Auflaufform von Emile Henry wird schnell zu einem unverzichtbaren Bestandteil Ihrer Küche für alle kulinarischen Ansprüche.

- Portionen : 2
- Fassungsvermögen: 1,55L
- Maße: 30 x 19 x 6,5 cm
- Gewicht: 1,19 kg



Gratinform Rechteckig (mittel)

EH 9652 ..
Mit der rechteckigen Auflaufform von Emile Henry können Sie Lasagne, Gratins und Braten zubereiten, und auf dem Tisch anrichten. Sie besteht aus HR®-Keramik (High Resistance), die die Hitze gleichmäßig verteilt und so ein perfektes und natürliches Garen der Speisen ermöglicht. Sie kann direkt aus dem Gefrierschrank genommen und in den bis zu 270°C heißen Ofen oder Grill gestellt werden. Die sehr widerstandsfähige Glasur schützt die Schale vor Kratzern und Absplittern und kann regelmäßig in der Spülmaschine gereinigt werden, ohne dass sie ihre Farbe verliert. Die großzügige, elegante Form bietet eine Mischung aus Tradition und Moderne, und diese Auflaufform von Emile Henry wird schnell zu einem unverzichtbaren Bestandteil Ihrer Küche für alle kulinarischen Ansprüche.

- Portionen : 6
- Fassungsvermögen: 2,7 L
- Maße: 36,5 x 23,5 x 7,5 cm
- Gewicht: 1,8 kg





EH 02

• Farbe: Ton



EH 07

• Farbe: Cedre



EH 11

• Farbe: Mehl



EH 34

• Farbe: Grand Cru



EH 60

• Farbe: Calanque



EH 73

• Farbe: Ozean



EH 76

• Farbe: Toscana



EH 90

• Farbe: Provence



Gratinform Rechteckig (groß)

EH 9654 ..

Mit der rechteckigen Auflaufform von Emile Henry können Sie Lasagne, Gratins und Braten zubereiten, und auf dem Tisch anrichten. Sie besteht aus HR®-Keramik (High Resistance), die die Hitze gleichmäßig verteilt und so ein perfektes und natürliches Garen der Speisen ermöglicht. Sie kann direkt aus dem Gefrierschrank genommen und in den bis zu 270°C heißen Ofen oder Grill gestellt werden. Die sehr widerstandsfähige Glasur schützt die Schale vor Kratzern und Absplittern und kann regelmäßig in der Spülmaschine gereinigt werden, ohne dass sie ihre Farbe verliert. Die großzügige, elegante Form bietet eine Mischung aus Tradition und Moderne, und diese Auflaufform von Emile Henry wird schnell zu einem unverzichtbaren Bestandteil Ihrer Küche für alle kulinarischen Ansprüche.

- Portionen : 10-12
- Fassungsvermögen: 4L
- Maße: 42,5 x 28 x 8,5 cm
- Gewicht: 2,6 kg



Deckel für Gratinform 9650

EH 0050 ..

Die Keramikdeckel von Emile Henry verleihen den Geschirren eine Vielzahl von Funktionen:

- Im Ofen zum BACKEN eines feuchten Rezeptes oder zum DAMPFKochen (auch 'à l'étouffée' genannt).
- Auf der Küchentheke oder am Tisch, um sie vor und nach dem Essen warm zu halten
- Im Kühlschrank, um Essensreste aufzubewahren, ohne dass Folie oder Plastikfolie benötigt wird und ohne dass Lebensmittel umgelagert werden. Oder im Kühlschrank, um den Inhalt vor dem Backen kühl zu halten.

HR®-Keramik kann vom Kühlschrank direkt in den Backofen gestellt werden..

Die ultraflachen und dünnen Geschirrdeckel passen perfekt auf das Geschirr. Zusammen sehen sie bei Tisch elegant aus. Der Knopf mit dem Markenzeichen ist stilvoll und leicht und sicher zu greifen. Er ist ebenfalls flach und erlaubt es, eine weitere Schale darauf zu stapeln. Stellen Sie den Deckel beim Servieren auf den Knauf, um den Tisch sauber zu halten.

- Maße: 25 x 18 x 3 cm
- Gewicht: 0,695 kg

Deckel für Gratinform 9652

EH 0052 ..

Wie EH 0050, aber:

- Maße: 35 x 22 x 3 cm
- Gewicht: 1,05 kg



EH 02

• Farbe: Ton



EH 34

• Farbe: Grand Cru



EH 73

• Farbe: Ozean



EH 02

• Farbe: Ton



EH 34

• Farbe: Grand Cru



EH 73

• Farbe: Ozean



EH 02

• Farbe: Ton



EH 34

• Farbe: Grand Cru



EH 02

• Farbe: Ton



EH 34

• Farbe: Grand Cru



EH 02

• Farbe: Ton



EH 34

• Farbe: Grand Cru



Ovale Backform (klein)

EH 9050 ..

Die großzügigen Linien und die umgedrehten Griffe machen die ovale Form von Emile Henry ideal für das elegante Servieren von Aufläufen und gebratenem Fleisch ... Die großen Griffe erleichtern die Handhabung und den Transport vom Ofen direkt auf den Tisch. Die HR®-Keramik (High Resistance) sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung für ein kontrolliertes Garen und eine hervorragende Beständigkeit gegen Temperaturschwankungen, so dass die Schale direkt vom Gefrierschrank in den heißen Ofen (-20°C / +270°C) gestellt werden kann. Die Ovalform kann auch in der Mikrowelle und unter dem Grill bei bis zu 270°C verwendet werden. Die sehr widerstandsfähige Glasur schützt vor Kratzern und Absplitterungen und kann täglich in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Portionen : 2
- Fassungsvermögen: 1,3 L
- Maße: 27 x 17,5 x 7 cm
- Gewicht: 0,92 kg

Ovale Backform (mittel)

EH 9052 ..

Mit ihren eleganten Kurven ist die ovale Auflaufform von Emile Henry ideal für das elegante Servieren von Fleisch oder Gemüse... Die hohen Seiten sind ideal zum Vorbereiten von Gratins oder Tians, und die großen Griffe erleichtern die Handhabung und den Transport vom Ofen direkt auf den Tisch. Die HR®-Keramik (High Resistance) sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und ein kontrolliertes, natürliches Garen. Sie kann vom Gefrierschrank in den Ofen oder in die Mikrowelle gestellt und unter dem Grill bis zu 270 °C verwendet werden. Die widerstandsfähige Glasur schützt vor Kratzern und Absplitterungen und ermöglicht die tägliche Reinigung in der Spülmaschine.

- Portionen : 4-6
- Fassungsvermögen: 2,3 L
- Maße: 35 x 22,5 x 8 cm
- Gewicht: 1,6 kg



Ovale Backform (groß)

EH 9054 ..

Die große ovale Pfanne von Emile Henry mit ihren eleganten und großzügigen Linien ist ideal für Familienmahlzeiten. Die HR®-Keramik (High Resistance) sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung bis in die Mitte des Tellers und eignet sich hervorragend zum Garen von Gratins, Tians und gebratenem Fleisch. Die Keramik hält die Hitze länger aufrecht, so dass der Inhalt bis zum Ende der Mahlzeit heiß bleibt. Dank des großen Fassungsvermögens können auch große Mengen gegart werden, und dank der großen Griffe bleibt die Pfanne leicht zu handhaben. Sie ist widerstandsfähig und langlebig und kann im traditionellen Ofen, unter dem Grill und auch zum Aufwärmen in der Mikrowelle verwendet werden.

- Portionen : 8 - 10
- Fassungsvermögen: 3,8 L
- Maße: 41,5 x 26,5 x 9 cm
- Gewicht: 2,2 kg



EH 02

• Farbe: Ton



EH 07

• Farbe: Cedre



EH 11

• Farbe: Mehl



EH 34

• Farbe: Grand Cru



EH 60

• Farbe: Calanque



EH 73

• Farbe: Ozean



EH 76

• Farbe: Toscana



EH 90

• Farbe: Provence



Tortenform rund

EH 6031 ..

Unsere neue Tarteform ist vom Backen bis zur Präsentation effizient. Sie verteilt die Wärme gleichmäßig und sehr schonend, wodurch ein Austrocknen des Teigs verhindert wird. Es genügt, die Form vor dem Einlegen des Teigs leicht zu buttern, um ein leichtes Herauslösen der Tarte zu gewährleisten. Wenn man zusätzlich etwas Zucker über die Butter streut, erhält man eine leicht karamellisierte Kruste.

Möchten Sie ein Stück Quiche am nächsten Tag wieder aufwärmen? Unsere neue Tarteform ist mikrowelleneeignet.

Die sehr widerstandsfähige, glatte und glänzende Glasur ist alltagstauglich: direktes Schneiden in der Form, wiederholte Durchgänge in der Spülmaschine und sogar die Reinigung mit einem Scheuerschwamm! Zudem ist jede Tarte oder Quiche, die in dieser Form serviert wird, dank des Designs und der eleganten Farben ein echter Hingucker auf dem Tisch.

- Portionen: 6
- Fassungsvermögen: 1,3 L
- Maße: Ø 29,5 x 4 cmcm
- Gewicht: 1,25 kg



Tiefe Tortenform rund

EH 6024 ..

Mit ihrem besonders schlanken Design, den hohen Rändern, den eleganten Rundungen und dem flachen Boden für eine einfache Reinigung eignet sich die Flanform von Emile Henry das ganze Jahr über für die Zubereitung köstlicher Quiches, Torten und Kuchen. Sie besteht aus HR®-Keramik, ist sehr widerstandsfähig und hält den Inhalt während der gesamten Mahlzeit warm. Sie kann im herkömmlichen Backofen und in der Mikrowelle verwendet und in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Portionen: 2-4
- Fassungsvermögen: 1.15
- Maße: Ø 24,5 x 5 cm
- Gewicht: 1 kg



EH 02

• Farbe: Ton



EH 07

• Farbe: Cedre



EH 11

• Farbe: Mehl



EH 34

• Farbe: Grand Cru



EH 73

• Farbe: Ozean



EH 76

• Farbe: Toscana



EH 90

• Farbe: Provence



EH 02

• Farbe: Ton



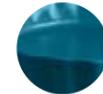
EH 11

• Farbe: Mehl



EH 34

• Farbe: Grand Cru



EH 60

• Farbe: Calanque



EH 73

• Farbe: Ozean



EH 76

• Farbe: Toscana



EH 90

• Farbe: Provence



Tiefe Tortenform rund

EH 6028 ..

Wie EH 6024, aber:

- Portionen: 4-6
- Fassungsvermögen: 1,98L
- Maße: Ø 28 x 5,7 cm
- Gewicht: 1,38 kg



Tiefe Tortenform rund

EH 6032 ..

Die tiefe Tortenform XL von Emile Henry ist perfekt, um köstliche Torten oder Kuchen zu backen und mit Freunden und Familie zu teilen; der Durchmesser von 32 cm ermöglicht 10 großzügige Portionen! Mit ihren hohen Seiten und eleganten Rundungen ist die tiefe Tarteform perfekt für die Zubereitung von köstlichen Torten, Quiches, süßen oder herzhaften Kuchen oder sogar Flans und Crumbles... Erhältlich in 9 Farben bietet sie eine Vielzahl von Möglichkeiten, um mit Stil zu servieren. Aus HR®-Keramik hergestellt, verteilt sie die Hitze gleichmäßig und hält den Inhalt während der gesamten Mahlzeit heiß. Die sehr widerstandsfähige Glasur ist perfekt für den täglichen Gebrauch und zerkratzt nicht, wenn man mit einem Messer direkt in die Schale schneidet. Sie kann im herkömmlichen Backofen und in der Mikrowelle verwendet werden und ist spülmaschinenfest.

- Portionen: 8-10
- Fassungsvermögen: 3,04 L
- Maße: Ø 32 x 5,7 cm
- Gewicht: 1,5 kg





EH 02

- Farbe: Ton



EH 07

- Farbe: Cedre



EH 11

- Farbe: Mehl



EH 73

- Farbe: Ozean



EH 34

- Farbe: Grand Cru



EH 76

- Farbe: Toscana



EH 60

- Farbe: Calanque



EH 90

- Farbe: Provence



EH 02

- Farbe: Ton



EH 11

- Farbe: Mehl



EH 73

- Farbe: Ozean



EH 34

- Farbe: Grand Cru



EH 76

- Farbe: Toscana



EH 60

- Farbe: Calanque



EH 90

- Farbe: Provence



Rechteckige Tortenform (lang)

EH 6034 ..

Die Emile Henry Slim Rectangular Tart Dish verleiht Ihren Tortenrezepten eine neue Dimension. Mit ihrem hohen Rand können Sie nicht nur lange, dünne Tartes, sondern auch saftige Quiches und Clafoutis zubereiten. Die Form aus HR®-Keramik (High Resistance) verteilt die Hitze und gart gleichmäßig, ohne dass die Ränder verbrennen. Mit oder ohne Tortenboden können Ihre Rezepte direkt aus der Form geschnitten und serviert werden, ohne die Oberfläche zu zerkratzen. Eine rechteckige Tarteform ist originell, einfach zu servieren und praktisch zum Einpacken für Picknicks oder Lunchpakete.

- Portionen : 6-8
- Fassungsvermögen: 1,3L
- Maße: 36,5 x 15 x 5 cm
- Gewicht: 1,09 kg



Rechteckige Tarteform (tief)

EH 6038 ..

Torten und Kuchen werden mit dem Design der neuen rechteckigen Tortenform von Emile Henry zu Ihrem neuen besten Freund! Direkt auf dem Tisch serviert, erhalten die klassischsten Rezepte einen zeitgenössischen und modernen Look. Die rechteckige Form erlaubt es Ihnen, mit der Präsentation der Zutaten zu spielen, grafische und dekorative Designs zu kreieren, und die hohen Seiten sind perfekt für die Zubereitung von Quiches, Pasteten, Clafoutis oder Kuchen. Die HR®-Keramik (High Resistance) sorgt für eine gute Wärmeverteilung, sodass auch die dichtesten Massen gleichmäßig gegart werden können. Die sehr widerstandsfähige Glasur ist perfekt für den täglichen Gebrauch und zerkratzt nicht, wenn man mit einem Messer direkt in der Form schneidet. Die rechteckige Tarteform kann im traditionellen Backofen und in der Mikrowelle verwendet werden und ist spülmaschinenfest.

- Portionen : 8-10
- Fassungsvermögen: 1,9 - 2,4L
- Maße: 33,5 x 24 x 5 cm
- Gewicht: 1,465 kg



EH 02

- Farbe: Ton



EH 11

- Farbe: Mehl



EH 34

- Farbe: Grand Cru



EH 02

- Farbe: Ton



EH 34

- Farbe: Grand Cru



EH 02

- Farbe: Ton



EH 34

- Farbe: Grand Cru



EH 02

- Farbe: Ton



EH 34

- Farbe: Grand Cru



Quicheform

EH 6131 ..

Ein perfekter hausgemachter Kuchen muss langsam und gleichmäßig gebacken werden, ohne auszutrocknen. Das Geheimnis ist die Verwendung unserer Kuchenform aus HR-Keramik®. Sie können ihn direkt auf dem Tisch servieren, noch warm, ohne ihn zu stürzen.

- Portionen : 6
- Fassungsvermögen: 1,2 L
- Maße: Ø 26 x 5,5 cm
- Gewicht: 1,14 kg



Quicheform mit Wellenrand

EH 6087 ..

In dieser originellen und lustigen Form können Sie köstliche süße oder herzhaft Torte backen. Lassen Sie den Teig dem gewellten Rand folgen, um einen überraschenden Effekt zu erzielen! Die HR-Keramik (High Resistance) ermöglicht ein gleichmäßiges Backen mit einer perfekt durchgebackenen Teigkruste.

- Portionen : 6-8
- Fassungsvermögen: 1 L
- Maße: Ø 33 x 4,5 cm
- Gewicht: 1,38 kg

Corolle Herzform mit Wellenrand

EH 6177 ..

Die neue Herzschaale aus der Ruffled-Kollektion wird Sie bei allen besonderen Anlässen begleiten. Für Freunde oder Familie können Sie einen attraktiven Kuchen backen, ohne viel Zeit für die Dekoration aufwenden zu müssen.

Für 12 großzügige Portionen, die direkt in der Schale geschnitten werden können, ohne die Oberfläche zu zerkratzen. Diese Form aus HR-Keramik (High Resistance) sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung bis in den Kern Ihrer Kuchen. Sie kann sowohl im Ofen, als auch in der Mikrowelle verwendet und in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Portionen : 6
- Fassungsvermögen: 1,5 L
- Maße: 33 x 29 x 6 cm
- Gewicht: 1,32 kg

Corolle Pie Dish mit Wellenrand

EH 6187 ..

Unsere geriffelte Kuchenform ist ideal für alle Ihre fruchtigen Desserts: Clafoutis mit Kirschen, Äpfeln oder Birnen ... und Sie können sie für die Zubereitung aller Arten von Kuchen verwenden. Wie alle Produkte von Emile Henry kann die Form im Ofen, in der Mikrowelle, im Gefrierschrank verwendet und in der Spülmaschine gereinigt werden, ohne ihre Farbe zu verlieren. Verwenden Sie sie auch für Ihre herzhaften Rezepte, für gemischte Salate, Pasteten und Aufläufe ... ihr originelles Design und ihre leuchtenden Farben bringen Farbe und Spaß auf den Tisch.

- Portionen : 6-8
- Fassungsvermögen: 1 L
- Maße: Ø 33 x 4,5 cm
- Gewicht: 1,38 kg



EH 02

• Farbe: Ton



3 289310 261203



EH 34

• Farbe: Grand Cru



3 289313 461204



EH 02

• Farbe: Ton



3 289310 261807



EH 34

• Farbe: Grand Cru



3 289313 461808



EH 02

• Farbe: Ton



3 289310 268806



EH 34

• Farbe: Grand Cru



3 289313 468807

Kleine Kuchenform Douceurs

EH 6120 ..

Ob Obstkuchen oder Brioche, die kleine Auflaufform von Emile Henry backt Ihre Kuchen, gleichmäßig durch, ohne dass die Ränder austrocknen. Dank der HR®-Keramik (High Resistance) wird die Hitze langsam und gleichmäßig verteilt, so dass Ihr Lebkuchen, Biskuit oder Olivenkuchen perfekt aufgeht und direkt aus der Form serviert werden kann, herrlich weich und leicht. Dank der widerstandsfähigen Glasur können Sie direkt in der Form schneiden, und die kleinen Griffe erleichtern den Transport vom Ofen auf den Tisch. Eine schnelle Reinigung mit einem Schwamm oder in der Spülmaschine ist ausreichend.

- Portionen : 4-6
- Fassungsvermögen: 0,98 L
- Maße: 24 x 11 x 8 cm
- Gewicht: 0,83 kg



Kuchenform Douceurs

EH 6180 ..

Wie EH 6120, aber:

- Portionen : 8 - 10
- Fassungsvermögen: 1,8 L
- Maße: 31,5 x 13,5 x 9 cm
- Gewicht: 1,5 kg



Souffléform Douceurs

EH 6880 ..

Ein perfektes Soufflé, schön und hoch, hängt stark von der verwendeten Form ab! Die Emile Henry Keramik-Souffléform hat einen geraden, 10 cm hohen Rand, sodass die Masse leicht nach oben steigen kann. Die Keramik sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung, sodass Ihr Soufflé goldgelb und luftig wird. Mit ihren großzügigen Maßen (21 cm) bietet sie genug Platz für ein Soufflé für die ganze Familie und sieht mit ihrem Faltenmuster auf der Außenseite auch noch elegant aus. Praktisch: Sie lässt sich leicht von Hand oder in der Spülmaschine reinigen. Ob süß, herzhaft, warm oder kalt, variieren Sie die Rezepte und entdecken Sie das Universum der verschiedenen Soufflés!

- Portionen : 6-8
- Fassungsvermögen: 2,2 L
- Maße: Ø 21,3 x 9,5 cm
- Gewicht: 1,285 kg



EH 11

• Farbe: Mehl



3 289311 197068



EH 34

• Farbe: Grand Cru



3 289313 497067



EH 11

• Farbe: Mehl



3 289311 197914



EH 34

• Farbe: Grand Cru



3 289313 497913



EH 11

• Farbe: Mehl



3 289311 158656



EH 34

• Farbe: Grand Cru



3 289313 458655



Foie Gras Terrine mit Presse

EH 9706 ..

Mit unserer Terrine können Sie Ihre eigenen Gemüse- oder Fischterrinen, Hackbraten, Pasteten im Landhausstil sowie köstliche Gänsestopfleber herstellen. Die Terrine ist sehr einfach zu benutzen und wird mit einer Presse geliefert, mit der Sie das Fett bei der Zubereitung von Gänseleber herausdrücken können. Unsere Terrine ist aus HR-Keramik (High Resistance) hergestellt und hält Temperaturen bis zu 270°C/520°F stand. Das attraktive Design und die leuchtenden Farben ermöglichen es Ihnen, die Terrine auf dem Tisch zu servieren und direkt Scheiben zu schneiden, ohne unsere sehr widerstandsfähige Emaille zu zerkratzen.

- Portionen : 8
- Fassungsvermögen: 0,63 L
- Maße: 19 x 12 x 11 cm
- Gewicht: 1,03 kg



Große Pastetenform mit Presse

EH 9791 ..

Diese Terrine ist ein klassisches französisches Utensil. Diese längliche Kasserolle aus Keramik mit geraden Seiten und einem Deckel ist zum Garen von Fleisch- und Gemüseschichten sowie zum Einfrieren von Desserts aus Eis, Pudding, Früchten und Gelatine geeignet. Der dicht schließende Deckel ermöglicht das Dämpfen der Zutaten, sodass die Speisen zart und feucht werden. Bei gefrorenen Desserts ermöglicht er ein perfektes Erstarren.

- Portionen : 12
- Fassungsvermögen: 1,2 L
- Maße: 24,2 x 15,3 x 12 cm
- Gewicht: 1,8 kg



Foie Gras Terrine (Medaillon)

EH 5865 ..

Mit unserer Gänsestopfleber-Medaillon-Terrine können Sie Ihre eigene köstliche Gänsestopfleber herstellen und sie in perfekt runden Scheiben servieren. Die Terrine ist sehr einfach zu verwenden und bietet ein ausgeklügeltes System zum Pressen der Gänsestopfleber und Auffangen des Fetts. Der Deckel wurde speziell für eine hochwertige Enten- oder Gänseleber bis zu 500 g entwickelt und wirkt während des Garens als Presse, wobei das Fett auf natürliche Weise in den dafür vorgesehenen Bereich fließt. Außerdem formt der Deckel die Gänseleber während der Reifung in eine Medaillonform. Unsere Terrine ist aus HR-Keramik (High Resistance) hergestellt und hält Temperaturen bis zu 270°C/520°F stand. Dank des attraktiven Designs und der leuchtenden Farben können Sie die Terrine direkt auf dem Tisch servieren und Ihre Gänsestopfleber kühl halten!

- Portionen : 8
- Fassungsvermögen: 0,6 L
- Maße: 24,5 x 10 x 10 cm
- Gewicht: 0,84 kg





EH 02

- Farbe: Ton



EH 11

- Farbe: Mehl



EH 34

- Farbe: Grand Cru



EH 60

- Farbe: Calanque



EH 73

- Farbe: Ozean



EH 76

- Farbe: Toscana



EH 90

- Farbe: Provence



Ramekin n°8

EH 1008 ..

Verwenden Sie die richtige Auflaufform für das richtige Rezept! Bei kleinen Portionen sind die Größe und das Volumen besonders wichtig, damit das Gericht perfekt gegart wird. Dank unserer HR-Keramik® werden die Zutaten gleichmäßig gegart, ohne auszutrocknen. Unsere sehr widerstandsfähige Glasur schützt Ihre Auflaufform vor Kratzern und Absplitterungen, und sie kann in der Spülmaschine gereinigt werden, ohne ihre Farbe zu verlieren.

- Portionen : 1
- Fassungsvermögen: 0,17 L
- Maße: Ø 8,5 x 7,1 cm
- Gewicht: 0,23 kg



EH 02

- Farbe: Ton



EH 34

- Farbe: Grand Cru



Set of 2 Ramekin n°8

EH 4008 ..

Wie EH 1008, aber zweier Set



Ramekin n°9

EH 1009 ..

Wie EH 1008, aber:

- Portionen : 1
- Fassungsvermögen: 0,15 L
- Maße: Ø 8,8 x 6 cm
- Gewicht: 0,19 kg



EH 02

- Farbe: Ton



EH 34

- Farbe: Grand Cru



Set of 2 Ramekin n°9

EH 4009 ..

Wie EH 1009, aber zweier Set



EH 02

- Farbe: Ton



EH 07

- Farbe: Cedre



EH 11

- Farbe: Mehl



EH 34

- Farbe: Grand Cru



EH 73

- Farbe: Ozean



EH 76

- Farbe: Toscana



EH 90

- Farbe: Provence



Ramekin n°10

EH 1010 ..

Wie EH 1009, aber:

- Portionen : 1
- Fassungsvermögen: 0,17 L
- Maße: Ø 8,5 x 7,1 cm
- Gewicht: 0,23 kg



EH 02

- Farbe: Ton



EH 34

- Farbe: Grand Cru



Set of 2 Ramekin n°10

EH 4010 ..

Wie EH 1010, aber zweier Set



Crème Brûlée

EH 1013 ..

Unsere farbenfrohen Crème-brûlée-Schalen haben eine perfekt flache Oberfläche und einen Durchmesser von 12 cm, ideal zum Karamellisieren von Zucker mit einer Lötlampe oder einem heißen Eisen. Ob eine Ziegenkäse-Crème brûlée mit Honig oder ein Tomaten-Mozarella-Crumble als Vorspeise, oder eine traditionelle Crème brûlée als Dessert, Sie werden jedes Mal ein perfektes Ergebnis erzielen. Sie sind recht flach für eine gleichmäßige Wärmeverteilung und perfekt stapelbar, um Platz im Kühlschrank zu gewinnen.

- Portionen : 1
- Fassungsvermögen: 0,15 L
- Maße: Ø 12 x 4 cm
- Gewicht: 0,23 kg



EH 02

- Farbe: Ton



EH 34

- Farbe: Grand Cru



Crème Brûlée Ramekin

EH 4013 ..

Wie EH 1013, aber zweier Set





Das richtige Gericht
Wir lieben es, French Tian zu kochen, Lasagne zu backen, Lasagne zu backen, Chicken Wings zu braten, Großmutter's traditionelles Gratin, karamellisieren Kirschtomaten karamellisieren, gefülltes Gemüse aufwärmen, ein Tiramisu oder leckere Haselnuss-Brownies zu machen, Brownies... und viele andere leckere Rezepte, denn das richtige Gericht ist für die Ewigkeit.



EH 02
• Farbe: Ton
3 289310 287630



EH 10
• Farbe: Weiß
3 289311 087635



EH 71
• Farbe: Trüffel
3 289317 187636



EH 34
• Farbe: Grand Cru
3 289313 487631



EH 97
• Farbe: Blaue Flamme
3 289319 1787636

Knoblauchtopf
EH 8763 ..

Der Knoblauchtopf von Emile Henry wurde mit einem ausgeklügelten Design und unter Verwendung natürlicher Materialien, die sich ideal für die Konservierung eignen, entworfen. In seinem glasierten Keramikboden bleiben Knoblauch und Schalotten frisch und unsichtbar. Im Inneren verzögert der Mangel an Licht die Keimung, und die 3 kleinen Löcher sorgen für die richtige Belüftung, um ideale Lagerbedingungen ohne Feuchtigkeit zu schaffen. Der Korkdeckel, der oben wie eine kleine Tasse geformt ist, ermöglicht es, die restlichen losen Nelken griffbereit aufzubewahren. Er ist außerdem so konzipiert, dass ein weiterer Topf sicher darauf gestapelt werden kann, um den Platz auf der Arbeitsplatte zu optimieren. Die Reinigung erfolgt einfach mit einem feuchten Tuch. Der innen und außen glasierte Keramikboden ist pflegeleicht, er ist spülmaschinenfest und nimmt keine Gerüche an.

- Fassungsvermögen: 0,94 L
- Maße: Ø 14,5 x 13,5 cm
- Gewicht: 0,69 kg



EH 02
• Farbe: Ton
3 289310 287647



EH 10
• Farbe: Weiß
3 289310 265621



EH 71
• Farbe: Trüffel
3 289313 1465622



EH 34
• Farbe: Grand Cru
3 289311 165623



EH 97
• Farbe: Blaue Flamme
3 289319 1765627



EH 02
• Farbe: Ton
3 289310 287654



EH 10
• Farbe: Weiß
3 289311 087659



EH 71
• Farbe: Trüffel
3 289317 187650



EH 34
• Farbe: Grand Cru
3 289313 487655



EH 97
• Farbe: Blaue Flamme
3 289319 1787650

Tiefe Aufbewahrungsschüssel

EH 8764 ..
Die tiefe Aufbewahrungsschüssel wurde mit einem cleveren Design und unter Verwendung natürlicher Materialien entwickelt und ist ideal für die Aufbewahrung von frischem Obst und Gemüse - sie funktioniert auf 2 Ebenen. Der Korkdeckel dient als Obstschale und sorgt für eine elegante Präsentation. Der Keramikboden bietet Platz für die Aufbewahrung von Zwiebeln, Kartoffeln und anderen Wurzeln wie Knoblauch und Ingwer, frisch und außer Sichtweite. Unter dem Deckel verlangsamt der Lichtmangel die Keimung, und 3 kleine Löcher sorgen für genau die richtige Belüftung. In Verbindung mit den isolierenden Eigenschaften von Kork und Keramik schafft die Emile Henry Tiefe Aufbewahrungsschüssel kellerähnliche Bedingungen mitten in Ihrer Küche. Der obere Teil aus Kork nimmt selbst die empfindlichsten Früchte mit Sorgfalt auf. Wenn die Früchte auf der Korkoberfläche ruhen, ist es weniger wahrscheinlich, dass sie an der Kontaktstelle verderben. Verschiedene in der Kultur überlieferte Tipps beruhen auf der Idee, dass Kork hilft, Fruchtfliegen fernzuhalten und die Feuchtigkeit, die das Obst abgeben könnte, zu absorbieren.

- Fassungsvermögen: 4,7 L
- Maße: Ø 27 x 18,5 cm
- Gewicht: 2,23 kg



Große Aufbewahrungsschüssel

EH 8765 ..
Mit cleverem Design und unter Verwendung natürlicher Materialien ist die Große Aufbewahrungsschüssel ideal für die Aufbewahrung von frischem Obst und Gemüse - und das auf 2 Ebenen. Der Korkdeckel, der als Obstschale dient, sorgt für eine elegante Präsentation, während der Keramikboden Platz bietet, um Zwiebeln, Rüben oder Kartoffeln frisch und außer Sicht zu halten. Unter dem Deckel verlangsamt der Mangel an Licht die Keimung, und 3 kleine Löcher sorgen für die richtige Belüftung. In Verbindung mit den isolierenden Eigenschaften von Kork und Keramik schafft die Emile Henry Große Aufbewahrungsschüssel kellerähnliche Bedingungen mitten in Ihrer Küche oder Ihrem Esszimmer. Im oberen Teil nimmt die Korkschaale selbst die empfindlichsten Früchte auf. Tipps beruhen auf der Idee, dass Kork hilft, Fruchtfliegen fernzuhalten und die Feuchtigkeit zu absorbieren, die das Obst abgeben könnte. Das macht die Große Aufbewahrungsschüssel neben ihrem großzügigen und eleganten Aussehen so besonders.

- Fassungsvermögen: 9,5 L
- Maße: Ø 36 x 14,7 cm
- Gewicht: 3,14 kg





Denken Sie in der Box!

Stellen Sie sich Ihren Käse in unserer Keramik-Käsebox vor, gut konserviert, geschützt vor der trockenen Kälte des Kühlschranks und bereit, elegant auf dem Deckel präsentiert zu werden, der, wenn er umgedreht wird, eine hübsche Käseplatte wird...

Käsebox

EH 8760 ..

Die Käsebox aus Keramik ist ideal für die Aufbewahrung in kühlen Umgebungen und eignet sich für die Lagerung, den Schutz und das Servieren aller Arten von Käse. Der Inhalt ist geschützt, wenn er im Kühlschrank oder im Keller aufbewahrt wird, und der Deckel der Box wird zu einer attraktiven Servierplatte, wenn er umgedreht wird. Mit einem Fassungsvermögen von 3,5 l kann die Käsebox bis zu 10 Stück Käse aufbewahren. Sie wurde für eine optimale Aufbewahrung in der Box, aber auch im Kühlschrank konzipiert. Schmal und tief, nimmt sie wenig Platz im Regal ein. Ihr flacher Deckel ermöglicht es, andere Behälter darauf zu stellen. Die seitlichen Griffe erleichtern die Handhabung der Käsebox und ihres Deckels im Kühlschrank und auf dem Tisch.

Für den Transport des Käses aus dem Kühlschrank auf den Tisch drehen Sie einfach den Deckel um, legen die Käsestücke ganz oder in Scheiben an und bringen sie zum Servieren auf den Tisch. Das Tablett, das sich auch für Buffets und Happy Hour-Platten eignet, hat eine schlanke Form und die perfekte Größe. Glatte Linien und eine feine Glasur machen es zu einem attraktiven Geschirr. Nach dem Servieren einfach die Käsereste einpacken, in die Schachtel zurücklegen, nach der Reinigung mit dem Deckel verschließen und aufbewahren.

- Fassungsvermögen: 3,5 L
- Maße: 30,5 x 20,5 x 11,2 cm
- Gewicht: 2,5 kg



EH 02

- Farbe: Ton



EH 34

- Farbe: Grand Cru



EH 71

- Farbe: Truffel



EH 02

- Farbe: Ton



EH 34

- Farbe: Grand Cru



EH 71

- Farbe: Truffel



Brotkasten

EH 8750 ..

Er besteht aus natürlichen Materialien, die zur Regulierung der Luftfeuchtigkeit beitragen, und bietet ideale Lagerungsbedingungen, um Brot länger frisch zu halten. Der Brotkasten ist groß genug, um mehrere Brotsorten und -größen, sogar Gebäck, zu lagern, und ist kompakt genug, um elegant auf die Arbeitsplatte zu passen. Dank seines zeitlosen Designs fügt es sich in jede Küche ein. Der Bambusdeckel schützt und konserviert das Brot. Zum Schneiden wird der Deckel einfach auf den Kopf gedreht. Die Rillen halten die Krümel zurück und sorgen für eine saubere Arbeitsfläche. Materialien:

- Geölter Bambusdeckel - mit einem feuchten Handtuch reinigen.
- Glasierter Keramikboden - spülmaschinengeeignet.

- Fassungsvermögen: 6,5 L
- Maße: 35,5 x 24,5 x 15,8 cm
- Gewicht: 3,9 kg



EH 02

- Farbe: Ton



EH 34

- Farbe: Grand Cru



EH 71

- Farbe: Truffel



Plätzchendose

EH 8755 ..

Ob mit Liebe gebacken oder mit Sorgfalt ausgewählt, Kekse gehören an einen Ort, an dem sie frisch und leicht zugänglich bleiben! Mit dem überarbeiteten Cookie Jar bleiben alle süßen und herzhaften Leckereien länger köstlich und haben eine perfekte Konsistenz. Der dicht schließende Deckel unseres Keramikgefäßes lässt sich mit seinem eleganten, aber praktischen Knopf leicht bedienen und verhindert, dass der Inhalt schal, zu weich oder zu hart wird. Dank der weiten Öffnung lässt sich das Glas bequem öffnen. Besonders große Kekse finden darin den nötigen Platz, ohne zu zerbrechen. Und die großzügige Größe des Cookie Jar ermöglicht die Aufbewahrung einer ganzen Ladung frischer Leckereien. Wenn die Dose leer ist, lassen sich die Krümel (falls noch welche übrig sind...) leicht entfernen. Die Dose kann dann in der Spülmaschine gereinigt werden. Der Cookie Jar ist praktisch, sieht edel und zeitlos aus und wird schnell zum begehrten Blickfang - auf der Küchenarbeitsplatte oder dem Couchtisch. Jung und Alt werden es lieben, darin nach einer Leckerei zum Naschen zu stöbern.

- Fassungsvermögen: 2,75 L
- Maße: 19 x 18 x 23 cm



Kompostbehälter

EH 8638 ..

Durch Kompostieren lassen sich organische Küchenabfälle nachhaltig nutzen und in wertvollen, hausgemachten Dünger umwandeln. Das Sammeln und Trennen von Essensresten, Schalen, Kaffeesatz etc ist jedoch nicht jedermanns Sache, und Sammelbehälter sind oftmals keine Augenweide.

Der neue Emile Henry Kompostbehälter mit seinem attraktiven Design passt perfekt in jede Küche und macht das Sammeln von organischen Abfällen kinderleicht.

Danke seiner kompakten Form ist er platzsparend und bietet dennoch ein großzügiges Fassungsvermögen für bis zu 4 Tagen (je nach Haushaltsgröße).

Der Deckel hält unangenehme Gerüche zurück und verhindert gleichzeitig, da nicht hermetisch, die zu schnelle Bildung von Feuchtigkeit und Schimmel.

Aus natürlicher Keramik hergestellt, ist er schmutzresistent und oxidiert & rostet nicht. Mit praktischer Tragekordel.

Einfach zu reinigen; entfernen Sie die Kordel und geben ihn in die Spülmaschine.

- Fassungsvermögen: 4 L
- Maße: 25 x 20,5 x 24 cm



EH 02

- Farbe: Ton



EH 34

- Farbe: Grand Cru



EH 71

- Farbe: Truffel





EH 02

- Farbe: Ton



EH 60

- Farbe: Calanque



EH 90

- Farbe: Provence



EH 34

- Farbe: Grand Cru



Aperitivo Snackplatte (medium)

EH 5002 ..

Aus dem Ofen auf den Tisch... Die "Aperitivo"-Platten von Emile Henry bieten eine einzigartige Möglichkeit, Vorspeisen zuzubereiten und zu servieren. Mini-Pizzen und Blätterteiggebäck, Krabbenhäppchen, Wurzelgemüse, Mini-Spieße, Brötchen... einfach backen und direkt auf der gleichen Platte heiß servieren. Nach dem Backen hält die Keramik die heißen Häppchen länger warm; es sei denn, Sie frieren Ihre Platte ein, um Vorspeisen wie Austern oder gefrorene Obstspieße zu servieren und kühl zu halten. Praktisch: Der kleine seitliche Griff ist perfekt, um die Appetizer-Platte zu halten und im Raum herumzureichen. Die Keramikoberfläche ist kratzfest, so können Sie direkt darauf schneiden oder essen. Mit den Appetizer-Platten ist es ganz einfach, stilvoll zu bewirten: Sie können die Formen und Farben der Platten miteinander kombinieren und so eine attraktive Präsentation von Gourmet-Fingerfood schaffen. Ideal, um weniger Zeit damit zu verbringen, das Geschirr in der Küche zu sortieren, und mehr Zeit mit dem Genießen Ihrer Party zu verbringen.

- Maße: 31,5 x 10,5 x 2,3 cm
- Gewicht: 0,455 kg



Aperitivo Snackplatte (lang)

EH 5003 ..

Wie EH 5002, aber:

- Maße: 42 x 11,3 x 2,3 cm
- Gewicht: 0,665 kg



EH 02

- Farbe: Ton



EH 60

- Farbe: Calanque



EH 90

- Farbe: Provence



EH 34

- Farbe: Grand Cru



EH 02

- Farbe: Ton



EH 60

- Farbe: Calanque



EH 90

- Farbe: Provence



EH 34

- Farbe: Grand Cru



Aperitivo Snackplatte (groß)

EH 5004 ..

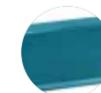
Wie EH 5002, aber:

- Maße: 31,5 x 16 x 2,3 cm
- Gewicht: 0,74 kg



EH 02

- Farbe: Ton



EH 60

- Farbe: Calanque



EH 90

- Farbe: Provence



EH 34

- Farbe: Grand Cru



Aperitivo Snackplatte (extragroß)

EH 5005 ..

Wie EH 5002, aber:

- Maße: 31,8 x 20,8 x 1,8 cm
- Gewicht: 0,79 kg





EH 02

• Farbe: Ton



EH 34

• Farbe: Grand Cru



EH 73

• Farbe: Ozean



EH 90

• Farbe: Provence



EH 02

• Farbe: Ton



EH 34

• Farbe: Grand Cru



EH 73

• Farbe: Ozean



EH 90

• Farbe: Provence



EH 02

• Farbe: Ton



EH 34

• Farbe: Grand Cru



EH 73

• Farbe: Ozean



EH 90

• Farbe: Provence



Set 2 Salatschüssel S (klein)

EH 6592 ..

Bringen Sie mit diesen neuen Salatschüsseln Stil und leuchtende Farben auf den Esstisch. Erkennbar an ihrer originellen quadratischen Form mit abgerundeten Ecken, sind die 3 Größen extrem vielseitig, zum Servieren von Salaten und mehr.

Das ausgefallene Design bietet eine elegante Form und erleichtert das Stapeln und Aufbewahren der Schalen. Die hohen Seiten machen es außerdem leicht, die Schalen zu werfen, ohne sie zu verschütten. Dank der Eigenschaften von Keramik halten die Schalen die Temperatur der Speisen - ob kühl oder warm - länger aufrecht. Sie halten auch großen Temperaturschwankungen stand und sind unempfindlich gegen Kratzer durch metallische Utensilien.

- Fassungsvermögen: 2 L
- Maße: 19 x 19 x 12 cm
- Gewicht: 1,18 kg



Set 2 Salatschüssel M (medium)

EH 6594 ..

Wie EH 6592, aber:

- Fassungsvermögen: 3,5 L
- Maße: 22 x 22 x 14 cm
- Gewicht: 1,68 kg



Set 2 Salatschüssel LS (groß)

EH 6596 ..

Wie EH 6592, aber:

- Fassungsvermögen: 5,5 L
- Maße: 26 x 26 x 16 cm
- Gewicht: 2,35 kg



Eine gute Idee für authentische Geschmäcker
Endlich ist der selbstgemachte Essig wieder da, mit einem Essigtopf, der an den modernen Lebensstil und Inneneinrichtung Design. Essig, aber nicht nur! Kombucha-Tee, Kimchi mit Wasser... für neugierige Geister gibt es viele Ideen für Geschmacksrichtungen zu kultivieren.

Essigfaß

EH 6682 ..

Endlich ist der selbst gemachte Essig wieder da, mit einem Essigtopf, der durch ein modernes Design besticht!

Nicht nur Essig, auch Kombucha-Tee, Kimchi und vieles Weitere kann hiermit hergestellt werden. Ihrer Kreativität sind hierbei keine Grenzen gesetzt!

- Fassungsvermögen: 2,5 L
- Maße: Ø 14,5 x 15,5 cm
- Gewicht: 1,705 kg



EH 02

• Farbe: Ton



EH 34

• Farbe: Grand Cru



EH 71

• Farbe: Trüffel





Ein echter Knüller

The Mortar wurde entwickelt, um die subtilen Texturen und Aromen aus rohen, natürlichen Zutaten zu extrahieren, wurde The Mortar hervorragende Stabilität und einen festen Griff am Stößel, um die Kraft für das Mahlen zu fördern, Zerkleinern und Pürieren - mit Selbstvertrauen und einer eleganten Geste.

The Mortar

EH 0257 ..

Geboren, um aus dem Rohmaterial alle Feinheiten der Texturen und Aromen zu extrahieren.

Schwer und perfekt stabil, garantiert unser neuer Mörser eine ausgezeichnete Stabilität beim Mahlen, ohne dass man ihn allzu fest halten muss.

Sowohl die Innenseite des Mörsers als auch das Ende des Stößels sind leicht angeraut, um die Lebensmittel zu greifen und sie leicht an der Wand zu zerdrücken.

Der Stößel ist aus Keramik gefertigt und hat einen Griff aus Birkenholz. Er hat eine hübsche, mattschwarze Farbe und halb abgerundete Kanten.

- Fassungsvermögen: 0,9 L
- Maße: Ø 16 x 9,5 cm
- Gewicht: 0,67 kg



EH 02

- Farbe: Ton



EH 34

- Farbe: Grand Cru



EH 71

- Farbe: Trüffel



Mörser + Stößel

EH 0255 ..

Unser Mörser, der in zahlreichen eleganten Farben erhältlich ist, verleiht Ihrer Küche einen originellen Touch und hilft Ihnen, Soßen und Dips schnell und einfach zuzubereiten. Die Innenglasur wurde speziell entwickelt, damit die Zutaten nicht verrutschen, keine Flecken hinterlassen und keine Gerüche zurückbleiben. Seine 4 abgerundeten Kanten machen ihn leicht handhabbar. Der Stößel ist aus Buchenholz gefertigt und hat einen Keramikkopf.

- Fassungsvermögen: 0,45L
- Maße: Ø 15 x 8 cm
- Gewicht: 0,67 kg



EH 02

- Farbe: Ton



EH 11

- Farbe: Mehl



EH 34

- Farbe: Grand Cru



EH 97

- Farbe: Blaue Flamme



EH 02

- Farbe: Ton



EH 11

- Farbe: Mehl



EH 34

- Farbe: Grand Cru



EH 71

- Farbe: Trüffel



EH 76

- Farbe: Toscana



EH 02

- Farbe: Ton



EH 34

- Farbe: Grand Cru



EH 71

- Farbe: Trüffel



Salzfass

EH 0201 ..

Unser Salzfass ist ein originelles Utensil für Ihre Arbeitsplatte, mit dem Sie schnell und einfach Salz in Ihre Gerichte geben können. Sein nicht glasiertes Inneres verhindert, dass Ihr Meersalz zusammenklebt und eine breiige Oberfläche bildet.

- Fassungsvermögen: 0,28 L
- Maße: Ø 12,7 x 13,5 cm
- Gewicht: 0,43 kg



Salzfass

EH 0202 ..

Unser Salzfass ist ein originelles Utensil für Ihre Arbeitsplatte, mit dem Sie schnell und einfach Salz in Ihre Gerichte geben können. Sein nicht glasiertes Inneres verhindert, dass Ihr Meersalz zusammenklebt und eine breiige Oberfläche bildet.

- Fassungsvermögen: 0,28 L
- Maße: Ø 12,7 x 13,5 cm
- Gewicht: 0,43 kg





EH 02

• Farbe: Ton



EH 11

• Farbe: Mehl



EH 71

• Farbe: Trüffel



EH 34

• Farbe: Grand Cru



EH 97

• Farbe: Blaue Flamme



EH 02

• Farbe: Ton



EH 34

• Farbe: Grand Cru



EH 71

• Farbe: Trüffel



EH 02

• Farbe: Ton



EH 11

• Farbe: Mehl



EH 71

• Farbe: Trüffel



EH 34

• Farbe: Grand Cru



EH 97

• Farbe: Blaue Flamme



Löffelablage

EH 0262 ..

Unsere elegante Löffelablage wird Ihnen bei der Zubereitung Ihrer Rezepte helfen. Der Mittelsteg hebt das Utensil für eine bessere Hygiene leicht an und dient dazu, überschüssige Soße zu entfernen, falls nötig. Sie ist stabil, praktisch, spülmaschinenfest und lässt sich durch ihre flache Form leichter in Ihren Küchenschubladen verstauen.

- Maße: 22,5 x 10 x 2 cm
- Gewicht: 0,37 kg

Utensilien-Behälter

EH 0218 ..

Unser Utensilientopf ist praktisch und elegant. Sein schräger Boden ermöglicht es Ihnen, kleine Utensilien vorne und große hinten zu platzieren und das gewünschte Utensil schnell und einfach zu finden! Aus HR-Keramik gefertigt, ist er schwer und stabil, auch wenn er nur halb gefüllt ist. Erhältlich in 7 verschiedenen Farben, sieht er auf der Arbeitsfläche elegant und schlicht aus.

- Fassungsvermögen: 1 L
- Maße: Ø 15,6 x 16,3 cm
- Gewicht: 0,92 kg



Butterdose

EH 0225 ..

Die Butterdose von Emile Henry bewahrt Ihre Butter auf und schützt sie vor Licht und Luft. Auch außerhalb des Kühlschranks bleibt die Butter dank der HR-Keramik® (High Resistance) frisch und länger kalt. Die Rillen am Boden verhindern, dass die Butter beim Schneiden verrutscht.

- Fassungsvermögen: 0,4 L
- Maße: 17 x 11,5 x 7,5 cm
- Gewicht: 0,81 kg



EH 02

• Farbe: Ton



EH 11

• Farbe: Mehl



EH 73

• Farbe: Ozean



EH 34

• Farbe: Grand Cru



EH 76

• Farbe: Toscana



EH 71

• Farbe: Trüffel



EH 97

• Farbe: Blaue Flamme



EH 02

• Farbe: Ton



EH 11

• Farbe: Mehl



EH 73

• Farbe: Ozean



EH 34

• Farbe: Grand Cru



EH 76

• Farbe: Toscana



EH 71

• Farbe: Trüffel



EH 97

• Farbe: Blaue Flamme



Essiggießer

EH 0216 ..

Mit seinem eleganten und raffinierten Design reiht sich der neue Essigkrug in die Reihe der Küchengeräte ein, die auf der Arbeitsplatte oder dem Tisch einen Ehrenplatz einnehmen.

- Fassungsvermögen: 0,4L
- Maße: Ø 10,4 x 21 cm
- Gewicht: 0,327 kg



Ölgießer

EH 0215 ..

Unsere originellen Farben lassen das authentische Design Ölflasche erstrahlen und bringen Farbe auf Ihre Arbeitsplatte oder Ihren Tisch. Sie können genau die Menge Öl einfüllen, die Sie wünschen, und der Anti-Tropf-Ausgießer bleibt sauber. Unser Ölkrug bewahrt den vollen Geschmack der besten Olivenöle, indem er sie vor Licht schützt..

- Fassungsvermögen: 0,4L
- Maße: Ø 7,5 x 24 cm
- Gewicht: 0,39 kg





Wenn Details den Unterschied machen

Der horizontale Griff sorgt für einen festen und sicheren Halt beim Mischen, egal bei welcher Zubereitung. Wenn Sie Ihre Finger von oben in den Griff einführt, hat man einen guten Griff die Schüssel leichter anheben zu können, ohne anzustrengen.

Mit dem richtigen Gewicht bleibt sie stabil. Gewicht bleibt die Schüssel beim Mischen mit einem Löffel stabil. Die Schräge am Boden ermöglicht es, die Schüssel zum einfachen Verquirlen.



EH 02

• Farbe: Ton



EH 11

• Farbe: Mehl



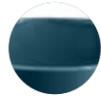
EH 71

• Farbe: Trüffel



EH 34

• Farbe: Grand Cru



EH 97

• Farbe: Blaue Flamme



EH 02

• Farbe: Ton



EH 11

• Farbe: Mehl



EH 71

• Farbe: Trüffel



EH 34

• Farbe: Grand Cru



EH 97

• Farbe: Blaue Flamme



Rührschüssel (klein)

EH 6562 ..

Einfach zu handhaben, stabil und robust, gesund und langlebig - unsere neuen Rührschüsseln wurden entwickelt, um das Erlebnis zu verbessern und großartige Ergebnisse zu erzielen!

Das innovative Griffdesign ermöglicht einen festen Griff, um die Schüssel beim Mischen sicher zu halten, und sie beim Ausgießen anzuheben. Sie ist für alle Handgrößen geeignet. Der große Ausgießer ist praktisch, auch bei dickem Teig.

Außerdem ist Keramik ein hervorragendes Material, das die Wärme gleichmäßig und sanft verteilt, sodass die Rührschüsseln ideal für die Bain-Marie-Technik geeignet sind. Außerdem hält das Gewicht die Schüssel stabil.

Die Schüssel ist mikrowelleneeignet, so können Zutaten schnell erwärmt oder geschmolzen werden.

Durch das richtige Gewicht bleibt die Schüssel beim Rühren mit einem Löffel stabil, und die Schräge am Boden ermöglicht es, die Schüssel zu kippen, um leichter zu rühren.

Keramik ist außerdem ein gesundes und langlebiges Material: Es oxidiert den Inhalt nicht und setzt keine giftigen Stoffe frei. Zudem ist es leicht zu reinigen, da es kratzfest und spülmaschineneeignet ist.

- Fassungsvermögen: 2,5 L
- Maße: 24,5 x 20 x 13,5 cm
- Gewicht: 1,4 kg

Rührschüssel (mittel)

EH 6563 ..

Wir EH 6562 aber:

- Fassungsvermögen: 3,5 L
- Maße: 27 x 22 x 14,5 cm
- Gewicht: 1,8 kg



EH 02

• Farbe: Ton



EH 11

• Farbe: Mehl



EH 71

• Farbe: Trüffel



EH 34

• Farbe: Grand Cru



EH 97

• Farbe: Blaue Flamme



Rührschüssel (groß)

EH 6564 ..

Wir EH 6562 aber:

- Fassungsvermögen: 4,5 L
- Maße: 29,5 x 23,5 x 16 cm
- Gewicht: 2 kg



EH 006562

• Maße: Ø 24 cm



EH 006563

• Maße: Ø 27 cm



EH 006564

• Maße: Ø 29 cm



Schüsselhaube

EH 00656..

Die einfach zu verwendenden Charlottes-Geschirrhüllen aus Bio-Baumwolle passen sich allen Arten von runden und quadratischen Behältern an, um Lebensmittel zu konservieren und zu schützen.





Ob auf dem HErd oder im Ofen, unsere Tagine können Sie für köstliche exotische Gerichte, Eintöpfe und viele andere Gerichte verwenden. Durch langsames Köcheln entfalten die Gerichte feinste Aromen. Alles bleibt saftig und wird zart.

Tajine
EH 5626 ..

Unsere Tagine aus Flame Ceramic kann sowohl direkt auf dem Herd als auch im Backofen verwendet werden und ermöglicht die Zubereitung von köstlichen Tagines, Eintöpfen und allen anderen Rezepten, die gekocht werden müssen. Sie kann auf allen direkten Wärmequellen verwendet werden: Gas, Elektro oder Halogen (mit einer Induktionsscheibe für Induktionskochfelder) und im Backofen. Unsere Flame-Keramik wurde speziell für das langsame Garen entwickelt, bei dem die Aromen des Rezepts voll zur Geltung kommen. Der Deckel hat eine einzigartige Form, die den Dampf zirkulieren lässt und dazu beiträgt, dass die Zutaten zart und saftig bleiben.

- Portionen: 4 - 6
- Fassungsvermögen: 1,8 L
- Maße: Ø 27 x 20 cm
- Gewicht: 2,5 kg



Tajine
EH 5632 ..

Wie EH 5626, aber:

- Portionen: 6 - 10
- Fassungsvermögen: 3 L
- Maße: Ø 32,5 x 23cm
- Gewicht: 3,55 kg



EH 34
• Farbe: Grand Cru


EH 73
• Farbe: Ozean


EH 79
• Farbe: Kohle




EH 34
• Farbe: Grand Cru


EH 73
• Farbe: Ozean


EH 79
• Farbe: Kohle




EH 34
• Farbe: Grand Cru


EH 79
• Farbe: Kohle




EH 34
• Farbe: Grand Cru


EH 79
• Farbe: Kohle




EH 34
• Farbe: Grand Cru


EH 79
• Farbe: Kohle




Tarte Tatin Set

EH 3699 ..

Eine einzige Form für das gesamte Rezept! Zuerst den Karamell auf dem Herd zubereiten, dann die gleiche Form direkt im Ofen zum Backen der Torte verwenden. Stürzen Sie die Tarte Tatin und präsentieren Sie sie direkt auf einer Servierplatte. Die berühmte französische Tarte Tatin schnell und einfach gemacht! Unsere Tarteform misst im Durchmesser 28 cm und passt in die meisten Backöfen.

- Portionen : 8
- Fassungsvermögen: 1,9 L
- Maße: Ø 33 x 6,5 cm
- Gewicht: 2,78 kg



Hähnchenbräter XL

EH 8444 ..

Ob Truthahn, Hähnchen aus Freilandhaltung oder Lammkeule, der große Bräter von Emile Henry ermöglicht das perfekte Garen von großem Geflügel und Braten bis zu 5 kg, ohne Ihren Ofen zu verschmutzen! Seine einzigartige Form sorgt für eine hervorragende Wärmeverteilung während des Garens: Das Fleisch bleibt zart und feucht, während die Haut des Geflügels knusprig wird. Außerdem ist es nicht notwendig, das Fleisch zu begießen; der abgerundete Deckel fördert auf natürliche Weise den kontinuierlichen Dampfstrom während des Garens. Leichte Handhabung: Legen Sie den Braten einfach direkt in die Mitte der Form, eventuell auf ein Bett aus kleinem Gemüse oder Kartoffeln. Schließen Sie den Deckel und schieben Sie ihn in den Ofen. Das Fleisch wird weich und das Gemüse schmilzt auf der Zunge!

- Portionen : 8 - 10
- Fassungsvermögen: 4 L
- Maße: 41,5 x 22 x 22 cm
- Gewicht: 4,32 kg

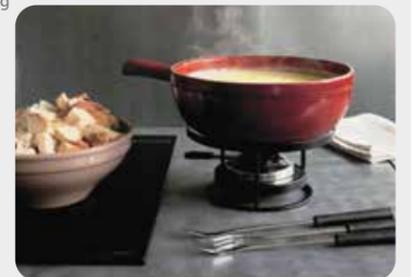


Fondue Set

EH 9922 ..

Traditionell wurde das Käsefondue immer in einem Keramiktopf zubereitet, der zuvor mit Knoblauch eingerieben wurde. Bereiten Sie Ihr Fondue in der Küche vor und bringen Sie es dann auf dem Ständer an den Tisch. Die Keramik verteilt die Hitze sanft und hält es für die Dauer der Mahlzeit heiß. Unser Fondueset besteht aus einem Topf, einem Brenner, einem Ständer und 6 Gabeln.

- Portionen : 6
- Fassungsvermögen: 2,5 L
- Maße: 35,5 x 24,5 x 19,5 cm
- Gewicht: 1,6 kg





EH 34

• Farbe: Grand Cru



3 289313 445259



EH 79

• Farbe: Kohle



3 289317 945250



EH 34

• Farbe: Grand Cru



3 289313 445402



EH 79

• Farbe: Kohle



3 289317 945403



EH 34

• Farbe: Grand Cru



3 289313 445532



EH 79

• Farbe: Kohle



3 289317 945533



EH 34

• Farbe: Grand Cru



3 289313 445600



EH 79

• Farbe: Kohle



3 289317 945601

Runder Schmortopf

EH 4525 ..

Dank unserer innovativen Flammkeramik® bieten unsere Töpfe alle Vorteile des Kochens in Keramik: langsames, gleichmäßiges Garen, das den Geschmack Ihrer Zutaten zur Geltung bringt. Der Deckel sorgt dafür, dass das aromatisierte Kondenswasser im Inneren zirkuliert, dank der Punkte auf der Unterseite. Unsere Kochtöpfe sind für alle Herdarten (mit Induktionsplatte für Induktionskochfelder) und für den Backofen geeignet. Sie sind leicht zu reinigen, spülmaschinenfest und verlieren nicht ihre Farbe.

- Portionen : 2 - 4
- Fassungsvermögen: 2,5 L
- Maße: Ø 27 x 22,5 cm
- Gewicht: 2,4 kg

Runder Schmortopf

EH 4540 ..

Wie EH 4525, aber:

- Portionen : 4 - 6
- Fassungsvermögen: 4 L
- Maße: Ø32 x 27 cm
- Gewicht: 3,3 kg

Runder Schmortopf

EH 4553 ..

Wie EH 4525, aber:

- Portionen : 6 - 8
- Fassungsvermögen: 5 L
- Maße: Ø34 x 29,5 cm
- Gewicht: 4 kg



Ovaler Schmortopf

EH 4560 ..

Wie EH 4525, oval und:

- Portionen : 8 - 10
- Fassungsvermögen: 6 L
- Maße: Ø39,5 x 26,5 cm
- Gewicht: 4,33 kg



Wussten Sie, dass "en papillote" eine Methode zum Garen mit feuchter Hitze ist? Auf einem Backpapier werden die Speisen im Ofen gegart, so dass die Zutaten im entstehenden Dampf sanft garen, die Aromen einfangen und die Speisen zart bleiben.

Papillote

EH 8441 ..

Die neue Papillote-Ofenform bietet alles, was den Erfolg der Großen Papillote ausmacht: eine einfache Art, alle Arten von Fisch und weißem Fleisch perfekt zuzubereiten.

Dank ihrer geringen Größe lässt sich die Schale mitsamt Inhalt im Kühlschrank aufbewahren und in der Mikrowelle aufwärmen (oder sogar kochen), um schnell eine köstliche Mahlzeit zuzubereiten. Diese kleinere Version unserer vielseitigen 'Papillote'-Ofenform wurde für den täglichen Bedarf konzipiert. Entworfen für eine oder zwei Personen, ermöglicht sie das Kochen von Gourmet, genial einfache Rezepten, ohne viel Aufhebens

- Fassungsvermögen: 0,9 L
- Maße: 30,5 x 17,5 x 9 cm
- Gewicht: 1,66 kg



EH 34

• Farbe: Grand Cru



3 289313 484418



EH 79

• Farbe: Kohle



3 289317 984419



EH 34

• Farbe: Grand Cru



3 289313 484432



EH 79

• Farbe: Kohle



3 289317 984433

Papillote

EH 8443 ..

Mit dem Papillote-Dampfgarer können Sie alle Arten von Fisch einfach und bequem zubereiten! Dank unserer HR-Keramik wird der Fisch sanft und gleichmäßig gegart. Der Deckel hält Fischgerüche zurück und schafft eine geschlossene Umgebung für das Dampfgaren. Im Ganzen oder in Portionen gegart, bleibt Ihr Fisch weich und zart, ohne dass Sie Fett hinzufügen müssen. Legen Sie Ihren Fisch einfach in die Mitte der Form, fügen Sie etwas Gemüse und Gewürze hinzu, schließen Sie den Deckel und schieben Sie ihn in den heißen Ofen!

- Fassungsvermögen: 1,9 L
- Maße: 42 x 25 x 107 cm
- Gewicht: 3,2 kg





Delight Ceramic Cooking
 Dank modernster Technologie bietet "Delight" mehr Vorteile, als man von einer hochwertigen kulinarischen Keramik erwarten kann, die früher nur aus anderen Materialien erhältlich war: - Hervorragende Leistung auf Induktion und allen anderen Wärmequellen - aber auch im traditionellen Ofen und in der Mikrowelle - Viel leichter, eine "Delight"-Kasserolle ist für mehr Benutzer zugänglich und einfacher zu handhaben als eine klassische Kasserolle - Die unvergleichliche Hitzebeständigkeit und Reaktivität ermöglicht das Anbraten, Versiegeln und Sautieren!

Tarte Tatin Set Delight

EH 6699 77

Mit unserem Tarte-Tatin-Set "Delight" können Sie ganz einfach köstliche Tarte Tatin zubereiten - von klassischen Apfelrezepten bis hin zu innovativen Varianten mit Gemüse oder exotischen Früchten. - Die innovative Delight"-Keramik verteilt die Hitze gleichmäßig über die Oberfläche der Auflaufform, so dass die Zubereitung von Karamell auf allen Arten von Herdplatten - einschließlich Induktion - problemlos möglich ist. - Dank der natürlichen Antihaf Glasur ist das Set leicht zu reinigen (spülmaschinenfest) und zu pflegen. (Das in unseren burgundischen Werkstätten handgefertigte und geprüfte Tarte-Tatin-Set "Delight" hat eine Garantie von 5 Jahren).

- Portionen : 8
- Fassungsvermögen: 2,2L
- Maße: Ø 27 x 5,2 cm
- Gewicht: 2,31 kg



Tajine Delight (klein)

EH 6626 ..

Mit unserer 26 cm großen "Delight"-Tajine können Sie köstliche traditionelle Rezepte für Tagines und andere Schmorgerichte auf allen Arten von Wärmequellen (einschließlich Induktion) und im Ofen zubereiten. Sie besteht aus modernster, innovativer Keramik, ist leichter als eine klassische Tajine und hat eine hohe Reaktivität für die Bräunung. Außerdem verteilt sie die Hitze gleichmäßig und bringt so die feinen Aromen der Zutaten zur Geltung. - Das Ergebnis ist zart, saftig und geschmackvoll, dank der einzigartigen Form des Deckels, der die verdunsteten Säfte zirkulieren lässt. - Die schlanken Linien des Deckels und die sanften Rundungen des Bodens sorgen für einen eleganten Auftritt auf dem Tisch und verfeinern alle Arten von Rezepten, ob exotisch oder eher traditionell. - Die natürliche Antihaf-Glasur macht die Reinigung (spülmaschinenfest) und die Pflege einfach. - Handgefertigt und geprüft in unseren burgundischen Werkstätten. (Die in unseren burgundischen Werkstätten handgefertigte und geprüfte Tajine "Delight" hat eine Garantie von 5 Jahren.)

- Portionen: 6
- Fassungsvermögen: 2 L
- Maße: Ø 27 x 18,7 cm
- Gewicht: 2,4 kg

Tajine Delight (groß)

EH 6632 ..

Wie EH 6626, aber:

- Portionen: 8 - 10
- Fassungsvermögen: 4 L
- Maße: Ø 33,5 x 23cm
- Gewicht: 3,60 kg



EH 77

- Farbe: Schiefer



EH 77

- Farbe: Schiefer zweifarbig



EH 7A

- Farbe: Schiefer



EH 14

- Farbe: Siena



EH 77

- Farbe: Schiefer zweifarbig



EH 7A

- Farbe: Schiefer



EH 14

- Farbe: Siena



EH 77

- Farbe: Schiefer



EH 14

- Farbe: Siena



EH 77

- Farbe: Schiefer



EH 14

- Farbe: Siena



EH 77

- Farbe: Schiefer



EH 14

- Farbe: Siena



EH 77

- Farbe: Schiefer



EH 14

- Farbe: Siena



Runder Schmortopf Delight (klein)

EH 6620 ..

Mit unserer Kasserolle "Delight" können Sie köstliche Rezepte zubereiten - gedünstet, gebraten oder gegrillt - und das mit unvergleichlicher Leichtigkeit auf allen Arten von Wärmequellen (einschließlich Induktion) und im Backofen entwickelt mit den neuesten technologischen Mitteln, ist die Kasserolle "Delight" viel leichter als eine klassische Kasserolle und kompatibel mit allen Arten von Wärmequellen. Sie bietet den Vorteil eines gesunden Kochens, bei dem die ernährungsphysiologischen Eigenschaften der verwendeten Zutaten respektiert werden. Die gleichmäßige Wärmeverteilung in der Keramik ist ideal, um die Aromen beim sanften Garen ohne Anbrennen zu verstärken... Die Vertiefungen an der Unterseite des Deckels konzentrieren den verdunsteten Saft, der in kleinen Tröpfchen auf die Zutaten zurückfällt und dafür sorgt, dass Gericht saftig und voller Geschmack bleibt. Mit ihren großzügigen Rundungen und der schwarz satinierten Oberfläche passt die Kasserolle "Delight" zu allen Rezepten, sowohl zu Familiengerichten als auch zu exotischen Gerichten, die direkt am Tisch serviert werden. Unsere Keramik ist von Natur aus antihafbeschichtet und leicht zu reinigen. Die Kasserolle wird in unseren Werkstätten in Burgund handgefertigt und sorgfältig geprüft und hat eine Garantie von 5 Jahren.)

- Portionen : 4 - 6
- Fassungsvermögen: 2 L
- Maße: Ø 22,5 x 17,3 cm
- Gewicht: 2,24 kg

Runder Schmortopf Delight

EH 6640 ..

Wie EH 6620, aber:

- Portionen : 6 - 8
- Fassungsvermögen: 4 L
- Maße: Ø31 x 27 cm
- Gewicht: 3,1 kg

Bratentopf Delight

EH 6625 ..

Wie EH 6620 aber:

- Portionen : 4 - 6
- Fassungsvermögen: 2,5 L
- Maße: Ø27 x 15,5 cm
- Gewicht: 2,77 kg



Ovaler Schmortopf Delight

EH 6645 ..

Wie EH 6620, oval und:

- Portionen : 6
- Fassungsvermögen: 4,5 L
- Maße: Ø24,2 x 19,2 cm
- Gewicht: 4 kg

Delight
 CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS



So gelingt Reis jedes Mal!

Ob Lang Mittel oder Kurzkorn Wild oder Jasminreis, weißer oder roter Reis
Der neue Rice Pot ist der ideale Begleiter für die Zubereitung von Reissorten aller Art mit vollem Aroma und dem richtigen Biss



EH 34

• Farbe: Grand Cru



3 289313 445778



Rice Pot

EH 4577

Dieser Topf ist speziell für das Kochen von Reis und anderen Getreidesorten wie Weizen, Hafer, Gerste oder Quinoa geeignet. Seine Besonderheit kommt von seinem doppelten Deckel, wie bei den Donabe. Unter dem traditionellen gewölbten Deckel befindet sich ein flacher Deckel mit zwei Löchern, die den Dampf durchlassen. Dieser Zwischendeckel sorgt dafür, dass der Dampf länger in der Schüssel und näher am Reis bleibt. Dadurch wird das gleichmäßigere, sanfte Garen perfektioniert und der Geschmack des Getreides um ein Vielfaches gesteigert. Die Keramik verteilt die Wärme im ganzen Gericht, während es auf dem Herd kocht und sogar, wenn es vom Herd genommen wird. Es wird empfohlen, den Reis nach dem Kochen auf dem Herd 10 bis 15 Minuten bei geschlossenem Deckel im Topf ruhen zu lassen. So bleibt die Oberseite des Topfes feucht und trocknet nicht aus. Außerdem sorgt der doppelte Deckel für einen schnelleren Temperaturanstieg und ein schnelleres Aufkochen.

- Portionen : 4 - 6 als Hauptgericht
- Fassungsvermögen: 2,5 L
- Maße: Ø 19,5 x 20,5 x 21,5 cm



EH 79

• Farbe: Kohle



3 289317 945779

