

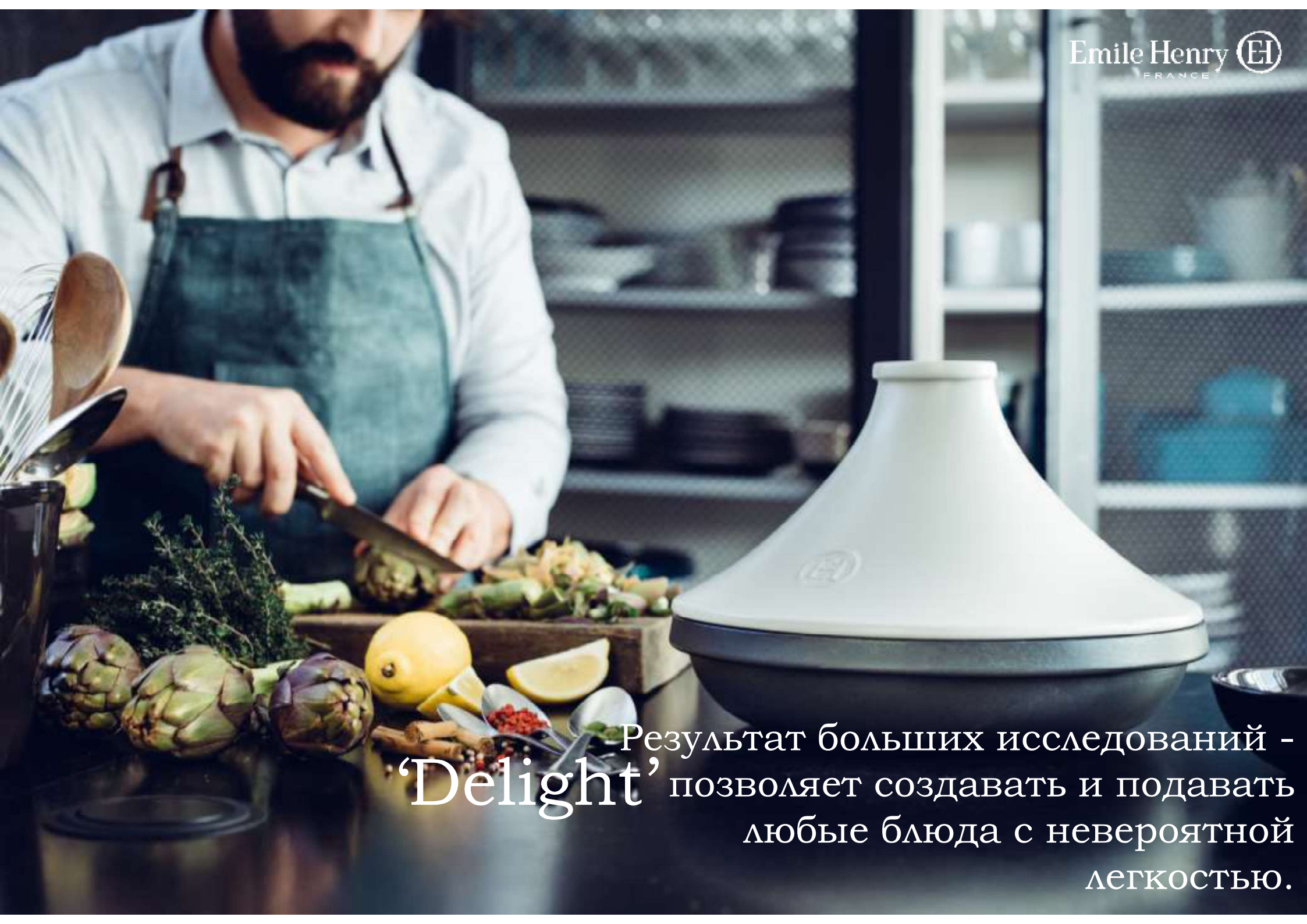


Emile Henry
FRANCE

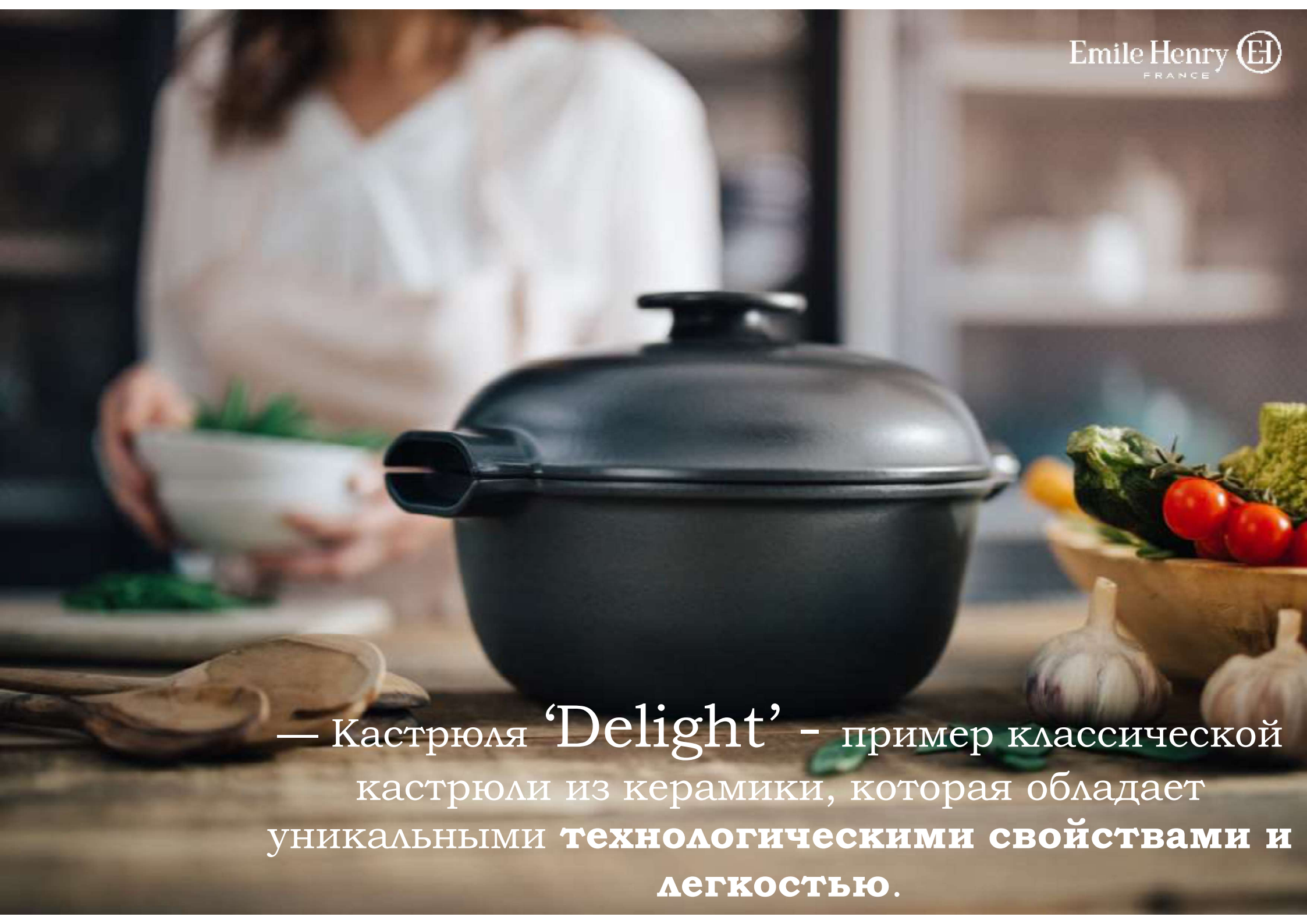
Delight

CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

NEW



Результат больших исследований -
‘Delight’ позволяет создавать и подавать
любые блюда с невероятной
ЛЕГКОСТЬЮ.



— Кастрюля ‘Delight’ – пример классической кастрюли из керамики, которая обладает уникальными **технологическими свойствами и легкостью.**

Must-have для всех, кто любит классическое приготовление, и также:

Легкий вес
УДОБСТВО

Высокое **КАЧЕСТВО** и **ИННОВАЦИИ**

ДИЗАЙН
и удобство использования



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ

И современное производство

Delight

Легкий вес
УДОБСТВО

Delight
CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

УДОБСТВО



СУПЕР ЛЕГКАЯ. Такая кастрюля понравится многим!

Кастрюля Delight **значительно легче** классической чугунной кастрюли.

Она также легче, чем керамическая серия EN 'Flame'.

Легкость в использовании – большинство клиентов считают это значительным преимуществом

=> Те же самые преимущества при приготовлении еды без **неудобства от тяжелого веса!**

Delight
CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS



Вся коллекция 'Delight'
МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ **на
любых источниках
тепла.**

Великолепная работа на
индукционных плитах и на других
типах поверхностей ПЛЮС
возможность использования в **духовом
шкафу и в микроволновой печи!**



Delight
CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

Высокое **КАЧЕСТВО** и **ИННОВАЦИИ**

Высокое **КАЧЕСТВО** и
ИННОВАЦИИ

Delight
CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

High PERFORMANCE



Идеальная комбинация реактивности и распределения тепла



Благодаря технологическим разработкам 'Delight' имеет все **качества кулинарной керамики плюс новые преимущества**, которые раньше достигались при использовании других материалов

Великолепная реактивность для керамики:

Нагрев кастрюли до очень высокой температуры меньше, чем за 1 минуту позволяет:

- **Зажаривание до золотистой корочки**
- **Обжаривание с сохранением сочности блюда**
- **Тушение!**



Delight
CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

High PERFORMANCE



Великолепная возможность медленного приготовления с сохранением ароматов и вкусов

Инновационная керамика 'Delight' также
дает возможность

Эффективного распределения тепла -
важного качества для:

- **Медленного приготовления**
- **Сохранения полезных качеств
продуктов**
- **Сохранения вкусов и ароматов**



Delight
CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

High PERFORMANCE



Подача горячего блюда

- важная часть при
приготовлении.

При большой реактивности на высоких температурах керамическая посуда **'Delight' ceramic замедляет процесс остывания.**

Это **удержание тепла** позволяет:

- Заканчивать приготовление блюда без использования плиты
- Сохранение оригинальной температуры блюда без остывания
- Сохранение температуры при подаче блюда гостям

Delight
CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

Высокое КАЧЕСТВО МАТЕРИАЛОВ
и методы производства

Delight
CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО МАТЕРИАЛОВ



‘Delight’ уникальную температурную сопротивляемость для керамики!



Технологическое преимущество, которая значительно повышает **легкость использования** - почти как металлические кастрюли

Посуда ‘Delight’ остается целой при:

- Использовании на **любой плите пустой**
- Во время **внезапных повышений температуры**
- При попадании **холодной жидкости**



Delight
CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО МАТЕРИАЛОВ



Глазурь высокого качества **облегчает использование и уход.**



Качества глазури 'Delight':

- **Плотная глазурь не дает блюдам «приставать» к дну**
- **Облегчает мытье**
- **Не впитывает запахи**
- **Длительное использование и сохранение цвета**
- **Не царапается** при использовании металлическими кухонными приспособлениями
- **Не требует первичной обработки перед первым использованием**

Можно резать блюдо прямо в кастрюле – очень удобно при подаче блюда гостям!

Delight
CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО МАТЕРИАЛОВ



Натуральные материалы для **здорового** **приготовления.**

Изготовленная из **качественных материалов и глины**, керамика 'Delight' дает возможность готовить блюда с максимальным сохранением полезных свойств продуктов.

Сделано во Франции

Мы контролируем производственный процесс на всех стадиях, чтобы обеспечить производство **продуктов самого высокого качества**

Delight
CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS



ДИЗАЙН
и удобство использования

Delight
CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

ДИЗАЙН



'Delight' -
**классический
дизайн и
удобство
использования**

Delight
CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

ДИЗАЙН



Delight обладает **эффективностью**, имеет **эстетичный вид** и **удобство использования**.



Emile Henry создал эту коллекцию в коллаборации с Вероник Маири, которая **пересмотрела правила «классической кастрюли»** и создала абсолютно новый дизайн. В результате получили коллекцию.

От user-experience во время приготовления до подачи на стол – **каждая деталь была тщательно и заботливо продумана**.

Каждый раз при подаче на стол мои гости удивляются! Она так красиво выглядит, что порой невозможно поверить, что в этой посуде готовили блюдо!

Delight
CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

Отлично продуманные мельчайшие детали!

Двойные ручки

- Позволяют легко снимать крышку
- Защищают крышку



Практичная ручка на крышке

- Широкая ручка позволяет **легко поднимать крышку.**
- Также можно использовать как **подставку под ложку**



- Крышку можно переверачивать: при этом **рабочая поверхность остается сухой и чистой**





**Отлично
продуманные
мельчайшие
детали!**

Эффект теплицы

Испарение жидкости из продуктов внутри кастрюли создает конденсат, что позволяет блюду оставаться сочным и с насыщенным вкусом



Легкость перемешивания

Благодаря закруглённому дну блюдо легко перемешивается и не прилипает.

История **хорошего** **вкуса и Дизайна**

Сковорода, кастрюля, таджин – с красивыми линиями и **гладким матовым покрытием** - коллекция 'Delight', дает возможность готовить классические и экзотические блюда, а также подавать блюда гостям прямо с плиты.

Классический внешний вид и красивые линии 5 разных моделей точно найдут **место на каждой кухне.**

Полная КОЛЛЕКЦИЯ и конкурентная
ЦЕНА

Delight
CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

5 Форм



[6620] **New**
Petite cocotte
Small casserole

Ø 22,5 | 2 L
25,5 x 22 x 17,3 cm



EH 77 6620 | EH 77 9562

[6640] **New**
Cocotte ronde
Round casserole

Ø 27 | 4 L
31 x 26,5 x 19,5 cm



EH 77 6640 | EH 77 9564

[6625] **New**
Sauteuse
Braiser

Ø 27 | 2,5 L
31 x 26,5 x 15,5 cm



EH 77 6625 | EH 77 9563

[6645] **New**
Cocotte ovale
Oval casserole

4,5 L
36 x 23,5 x 19,5 cm



EH 77 6645 | EH 77 9565

[6632] **New**
Tajine
Tagine

Ø 33 cm | 4 L | 4.25 Qt
33,5 x 33,5 x 23 cm
13.2" x 13.2" x 9"



EH 77 6632 | EH 77 9566



EH 7A 6632 | EH 7A 9566



Delight
CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS