



VENSAL - бренд-амбассадор активного и здорового образа жизни. Мы демонстрируем любовь к традициям, при этом пропагандируя новаторские подходы к кулинарному мастерству. Как и все французы, мы не игнорируем опыт поколений и элементы практичности.

#### Технологические особенности.

Алюминиевая посуда различается технологией изготовления, наиболее распространённые технологии – это штампованная, кованая или литая посуда.

#### Штампованная посуда

Посуда изготавливается из листового алюминия, путём механического воздействия пресса. По стандартам производства толщина стенок штампованной посуды должна быть не менее 2,5мм, такая толщина стенок гарантирует отсутствие деформации посуды при её нагревании.

Штампованная посуда VENSAL имеет толщину стенок и дна от 2,5 до 3,5мм – мы предлагаем потребителю проверенные технологии производства посуды, обеспечивающие хорошее качество посуды при её эксплуатации.

#### Кованая посуда

Алюминиевая заготовка нагревается до состояния пластичности и поступает на ковочный аппарат, на котором изготавливается изделие необходимой формы. Ковка упрочняет алюминий, кроме того, технологияковки позволяет получить модели посуды с тонкими стенками и толстым дном. Кованая посуда обеспечивает равномерный прогрев дна посуды, и идеально подходит для жарки

продуктов.

#### Посуда из литого алюминия

Расплавленный металл под давлением заливается в литеввые формы, таким образом получается посуда, у которой нет швов и слабых точек, литая посуда может различаться разнообразностью соотношения толщины стенок и дна посуды. Литая посуда более твердая и прочная, при нагревании не деформируется и обеспечивает равномерный прогрев дна посуды, и также, как и кованая посуда, идеально подходит для жарки продуктов.

На внутреннюю поверхность алюминиевой посуды торговой марки VENSAL нанесено политетрафторэтиленовое покрытие (PTFE). Политетрафторэтиленовое покрытие:  
- имеет антипригарные свойства, во время приготовления, пища не прилипает к посуде, и при этом сохраняется гигиеничность посуды;

- обладает высокой стойкостью к агрессивной среде, защищает металл посуды от коррозии;  
- пища и металл не вступают в химические реакции, например, такие как окисление. Толщина антипригарного покрытия варьируется, в зависимости от количества слоев, от 30

до 45 микрон.

Антипригарное (PTFE) покрытие может быть двухслойное или трёхслойное. Оба покрытия прочные и долговечные, при условии соблюдения правил использования посуды. Вся посуда VENSAL проходит множество тестов, подтверждающих качество и надежность политетрафторэтиленового (PTFE) покрытия. При приготовлении пищи в посуде с двухслойным покрытием рекомендуется использовать пластиковые, деревянные или силиконовые кухонные аксессуары. Для посуды с трёхслойным покрытием, допускается использование металлических кухонных аксессуаров без острых кромок. С информацией о типе покрытия на каждое конкретное изделие, вы можете ознакомиться на упаковке.

Алюминиевая посуда торговой марки VENSAL предназначена для приготовления пищи на всех типах плит. Дно алюминиевой посуды имеет вставку из легированной нержавеющей стали, поэтому посуду можно использовать на индукционной плите.



#### Говядина по-бургундски

Говядина по-бургундски (Bœuf bourguignon) – традиционное крестьянское французское блюдо, которое в настоящее время относится к «высокой кухне». Тем не менее оно весьма просто в приготовлении.

Благодаря красному вину, которое является ключевым ингредиентом, говядина становится мягкой, нежной и сочной.

Время приготовления: подготовка 40 минут, основное время приготовления 3 часа

#### Ингредиенты:

600 мл красного бургундского вина  
500мл говяжьего бульона (можно заменить водой)  
1 кг говядины  
150 г бекона  
100 г бэби-моркови  
100 г жемчужного лука  
500 г шампиньонов  
60 г муки  
50 г сливочного масла  
2 зубчика чеснока  
1/3 чашки петрушки (свежая, мелко нарезанная)

1 чайная ложка сухого тимьяна  
1 лавровый лист  
Соль, перец

В глубокой сковороде растопите сливочное масло и обжарьте говядину, нарезанную крупными кубиками, до корочки. Присыпьте мясо мукой, перемешайте и обжарьте еще в течении минуты. Подготовьте бэби-морковь, жемчужные луковички, чеснок нарежьте слайсами. Затем переложите говядину в отдельную ёмкость и в той же сковороде обжарьте порезанный соломкой бекон. Когда выпотится жир, отложите бекон к мясу, а в сковороду добавьте подготовленные овощи. Потушите овощи 5-7 минут, пока они не станут мягкими и добавьте говядину и обжаренный бекон. Залейте блюдо

говяжьим бульоном (или водой) и доведите до кипения. Добавьте красное бургундское вино и приправы. Готовьте мясо на медленном огне в течении 2, 5 часов, пока соус не загустеет, а говядина не станет мягкой. В отдельной сковороде обжарьте с двух сторон крупно нарезанные грибы на сливочном масле и добавьте их к мясу за 15 минут до его готовности. Посолите и поперчите блюдо по вкусу. Подавать говядину по-бургундски можно с картофельным пюре, либо пастой или тостами.

Fabrique pour SAS «Vensal Cooware», 25, place de la Madeleine, 75008, Paris, France. Изготовлено по заказу САС «Венсаль Куквеар», 25, площадь Мадлен, 75008, Париж, Франция. Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Грантэл» 143912, МО, г. Балашиха, ш. Энтузиастов, вл. 1А

Fabrique en Chine/Произведено в Китае.

Vensal is a brand-ambassador for an active and healthy lifestyle. We show love for traditions while promoting innovative culinary approaches. Like all French people, we do not ignore the experience of generations and elements of practicality.

@@vensal\_official



www.vensal.ru

#### Technological characteristics.

There are different manufacturing technologies for aluminum cookware. The most used are die-cast cookware, forged cookware or stamped cookware.

#### Stamped cookware

The cookware is made of sheet aluminum by the mechanical action of the press. According to production standards, the wall thickness of stamped cookware should be at least 2.5 mm, this wall thickness ensures that the cookware does not deform when it is heated. VENSAL stamped cookware has wall and bottom thickness from 2.5 to 3.5 mm - we offer the consumer proven cookware production technologies that ensure good quality of cookware during its use.

#### Forged cookware

The aluminum billet is heated to the state of plasticity and then goes to the forging machine, where the item of the required shape is manufactured. Forging hardens aluminum. Further, the forging technology allows obtaining cookware with thin walls and a thick bottom. Forged cookware provides even heating of the bottom and is perfect for frying food.

#### Die-cast aluminium cookware

Molten metal is poured under pressure into casting molds, resulting in the cookware that does not have seams and weak points. Die-cast cookware can differ in the diversity of the ratio of the thickness of the walls and the bottom. Die-cast cookware is harder and more durable, when heated, it does not deform and provides even heating of the bottom of the cookware, and, like forged cookware, is perfect for frying food.

Polytetrafluoroethylene (PTFE) coating is applied on the inner surface of VENSAL aluminum cookware.

Polytetrafluoroethylene coating:

- has non-stick properties, during cooking the food does not stick to the cookware, keeping the cookware hygienic;  
- is highly resistant to aggressive environment, protects the metal cookware from corrosion;  
- food and metal do not enter into chemical reactions such as oxidation.

The thickness of the non-stick coating varies, depending on the number of layers, from 30 to 45 microns.

PTFE non-stick coating can be 2-layered or 3-layered. Both coatings are strong and durable,

provided that you follow the cookware use instructions. All VENSAL cookware undergoes numerous tests to confirm the quality and reliability of the polytetrafluoroethylene (PTFE) coating.

When using the cookware with 2-layered coating, it is recommended to use plastic, wooden or silicone kitchen tools. For cookware with 3-layered coating, it is acceptable to use metal kitchen tools without sharp edges.

You can find the information about the coating type of each particular item on the package.

VENSAL aluminum cookware is intended for cooking on all kinds of stoves. The bottom of the aluminum cookware has an alloy stainless steel insert, so the cookware can be used on an induction stove.



#### Boeuf bourguignon

Boeuf bourguignon is a traditional French meal presently referred to "haute cuisine". Nevertheless, it is quite simple to cook. Due to red wine, which is the key ingredient, beef turns soft, tender and succulent.

Cooking time: preparation - 40 minutes, basic cooking time - 3 hours

#### Ingredients:

600 ml of red Burgundy wine  
500 ml of beef broth (you may take water instead)  
1 kg of beef  
150 g of bacon  
100 g of baby carrots  
100 g of pearl onions  
500 g of white mushrooms  
60 g of flour  
50 g of butter  
2 cloves of garlic  
1/3 cup of fresh finely chopped parsley  
1 tea-spoon of dry thyme  
1 bay leaf  
Salt, pepper

In a deep pan, melt the butter and fry the diced beef until brown. Add some flour, mix and fry for one more minute. Prepare baby carrots, pearl onions, slice the garlic. Remove the beef and put it into a separate container, then fry bacon cut into strips in the same pan. When the fat melts down, remove the bacon and put it into the beef container, then put the vegetables into the pan. Stew the vegetables for 5-7 minutes until soft, then add beef and fried bacon. Add beef broth (or water) and bring to the boil. Add red Burgundy wine and herbs. Cook under a low heat for 2.5 hours until the sauce thickens and the meat turns soft. In a separate pan, fry coarsely chopped mushrooms on both sides in butter and add them to the meat 15 minutes before it is ready. Add salt and pepper to taste.

Boeuf bourguignon may be served with mashed potatoes, pasta or toast.

**VENSAL**  
BON APPÉTIT DE FRANCE

*Velours rouge*