



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 потребителям 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, технология ковки позволяет получить модели посуды с тонкими стенками и толстым дном. Кованая посуда обеспечивает равномерный прогрев dna посуды, и идеально подходит для жарки

продуктов.

Посуда из литого алюминия

Расплавленный металл под давлением заливают в литьевые 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 dna посуды, и также, как и кованая посуда, идеально подходит для жарки продуктов.

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.

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.

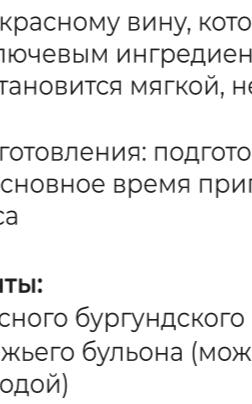
Толщина антипригарного покрытия варьируется, в зависимости от количества слоев, от 30

говяжьим бульоном (или водой) и доведите до кипения. Добавьте красное бургундское вино и приправы. Готовьте мясо на медленном огне в течение 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.

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

Fabriqué en Chine/Произведено в Китае.



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)

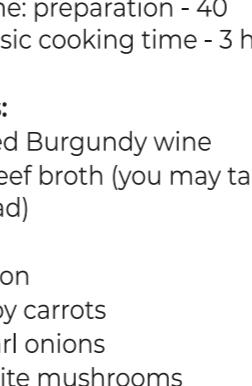
1 чайная ложка сухого тимьяна
1 лавровый лист
Соль, перец

В глубокой сковородке растопите сливочное масло и обжарьте говядину, нарезанную крупными кубиками, до корочки. Присыпьте мясо мукою, 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 сковородке 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 течение 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.



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

@vensal_official



www.vensal.ru