



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.

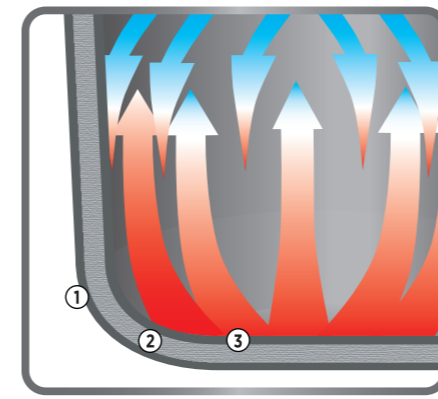
Посуда торговой марки VENSAL изготовлена из высоколегированной нержавеющей стали AISI 304 (в привычном обозначении 18/10). Нержавеющая сталь AISI 304 соответствует всем гигиеническим требованиям, предъявляемым к посуде:

- не окисляется и устойчива к коррозии;
- не вступает в реакцию с ингредиентами пищи;
- долговечна, а зеркальная полировка придает поверхности дополнительную гигиеничность.

Конструкция дна и стенок посуды трёхслойная. Первый слой - внешняя поверхность, изготовлена из стали AISI430, далее идет слой алюминия, третий слой внутренней поверхности - сталь AISI304 (в привычном обозначении 18/10).

Внешний слой из легированной нержавеющей стали AISI430 не содержит в своем составе никеля, поэтому посуду можно использовать на индукционной плите. Прослойка из алюминия обладает хорошими теплоаккумулирующими свойствами поэтому тепло распределяется равномерно и быстро по дну и стенкам посуды. Внутренний слой корпуса изготовлен из нержавеющей стали AISI304 и обладает высокими антикоррозийными свойствами, она пластичная, поэтому легко полируется. Благодаря высококлассной полировке, повышаются гигиенические свойства стали. Конструкция посуды создана таким образом, что между дном и стенками посуды отсутствуют технологические швы, поэтому приготовление пищи происходит как со дна, так и со стороны стенок посуды. При таком способе приготовления в продуктах сохраняются

большее количество витаминов и полезных веществ, сокращается время приготовления, значительно экономится энергия (электричество или газ). Нужно учитывать, что процесс томления происходит и после выключения конфорки, чтобы избежать излишней термической обработки продуктов, плиту необходимо выключать немного раньше. На всей посуде из нержавеющей стали марки VENSAL нанесены метки литража. Это помогает визуально видеть объем приготовляемых продуктов и конечный объем блюда. Посуда VENSAL может быть использована для приготовления пищи на любых типах плит, включая индукционные. Мыть посуду из нержавеющей стали можно в ПММ.



- 1 **слой:** Легированная нержавеющая сталь AISI 430, работает на индукции
- 2 **слой:** Алюминиевая вставка обеспечивает равномерный, быстрый прогрев дна
- 3 **слой:** Легированная нержавеющая сталь AISI 304



Антрекот по-бордолезски

Рецепт антрекота по-бордолезски придумали жители Бордо. Этот город, по мнению многих людей, является столицей виноделия. И, конечно, именно вино стало одним из ключевых ингредиентов для приготовления антрекота.

Примечание: вино должно быть красным сухим, желательнее Бордо. Время приготовления: 1 час.

Ингредиенты:

- 5 антрекотов
- 400 мл сухого красного вина (Бордо)
- 100 г лука-шалот
- 50 г сливочного масла
- 1 зубчик чеснока
- 1 веточка тимьяна
- Морская соль, перец

На разогретой глубокой сковороде растопите сливочное масло. Натрите антрекоты морской солью и перцем и обжарьте их с двух сторон от 4 до 8 минут (в зависимости от того, какую степень прожарки вы предпочитаете). Выложите обжаренные антрекоты в отдельную емкость и накройте их фольгой. Порежьте небольшими дольками лук-шалот, порубите чеснок и обжарьте их в этой же сковороде. Добавьте к овощам вино, тимьян, соль, перец по вкусу. Уварите соус на одну треть, не доводя до кипения. После того как соус будет готов, полейте им антрекоты. Данное блюдо подают, как правило, с картофельным пюре.

Fabriqu e 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 «Грант эл» 143912, МО, г. Балашиха, ш. Энтузиастов, вл. 1А.

Fabriqu e 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.

Technological characteristics.

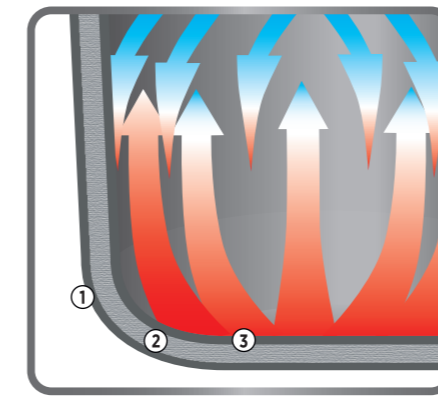
VENSAL cookware is made of high-alloy AISI 304 stainless steel (generally designated as 18/10). AISI 304 stainless steel meets all cookware hygienic requirements:

- unoxidizable and corrosion-resistant;
- food ingredients nonreactive;
- durable with mirror polishing making surface more hygienic.

The cookware bottom and walls have a three-layer structure. The first layer is the outer AISI430 steel surface, then comes an aluminum layer, the inner surface third layer is made of AISI304 steel (usually designated as 18/10). The outer AISI430 alloy stainless steel layer does not contain nickel, so the cookware can be used on an induction stove. The aluminum interlayer is highly

heat-accumulating, so the heat is distributed evenly and quickly along the cookware bottom and walls. The body inner layer is highly anticorrosive due to AISI304 stainless steel, which is plastic and therefore easily polishable. High-class polishing enhances steel hygienic properties. The cookware has been designed with no bottom-wall production joints, so food is cooked both from bottom and walls. This cooking method helps products retain more vitamins and nutrients, shortens cooking time and significantly saves energy (electricity or gas). Please consider that simmering proceeds even after a stove has been turned off, to avoid products excessive heat treatment, turn a stove off a bit earlier. All VENSAL stainless steel cookware is volume marked. This makes the

cooked food volume and the final dish amount visible. VENSAL cookware can be used on all types of cookers, including induction ones. Stainless steel cookware is dishwasher safe.



- 1 **layer:** AISI 430 alloy stainless steel, works on induction
- 2 **layer:** Aluminum insert provides uniform, rapid heating of the bottom
- 3 **layer:** AISI 304 alloy stainless steel



Bordeaux style steak

Bordeaux style steak recipe was created by the people of Bordeaux. Many people think of this city as a capital of winemaking. Of course, it was wine that became one of the key ingredients for cooking entrecote. Note: wine should be dry red,

preferably Bordeaux. Cooking time: 1 hour.

Ingredients:

- 5 entrecotes
- 400 ml dry red wine (Bordeaux)
- 100 g shallots
- 50 g butter
- 1 garlic clove
- 1 thyme sprig
- Sea salt, pepper

Melt butter in a heated saucepan. Season the entrecotes with sea salt and pepper and brown on each side from 4 to 8 minutes (depending on how you like the meat to be done). Put the entrecotes into a container and cover with a piece of foil. Cut shallot in small slices, mince garlic and fry them in the same saucepan. Add wine, thyme, salt and pepper to taste. Reduce the sauce in volume by 1/3 on low heat. When the sauce is ready, pour the entrecotes with it. This dish is usually served with mashed potatoes.

VENSAL
BON APP ETIT DE FRANCE

La chef

@vensal_official



www.vensal.ru