



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.



Говяжий бок на крупной соли

Говяжий бок на крупной соли – блюдо французской кухни с необычным способом приготовления. Крупная соль играет важную роль в данном рецепте. Она не только впитывает лишний жир, но и делает мясо более мягким.

Время приготовления: 2 часа.

Ингредиенты:

1,5 кг говяжьего бока
200 мл красного сухого вина
50 мл хересного уксуса
300 г лука-шалот
40 г сливочного масла
20 г оливкового масла
Пучок тимьяна
Пучок розмарина
30 г сахара
400 г крупной соли
Соль
Перец

Рецепт приготовления:

Подготовьте говяжий бок. Смешайте оливковое масло с нарезанным тимьяном и розмарином. Натрите мясо полученной смесью и оставьте мариноваться на 1 час.

Разогрейте сковороду, добавьте сливочное масло, соль, сахар, перец и потушите лук-шалот в течении 10 минут. Затем добавьте к луку-шалот вино и хересный уксус. Тушите овощи до тех пор, пока жидкость не уварится.

Разогрейте духовку до 240 градусов. Посыпьте противень толстым слоем крупной соли, выложите поверх мясо и засыпьте его остатками соли. Запекайте мясо в течении 30 минут. После того как говядина приготовится достаньте ее и стряхните соль.

Выложите говяжий бок на блюдо и украсьте луком-шалот. Приятного аппетита!

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.



Beef flank on coarse salt

Beef flank on coarse salt is a French dish with an unusual cooking method. Coarse salt is essential to this recipe. It absorbs the unwanted fat and makes the meat tender.

Cooking time: 2 hours.

Ingredients:

1.5 kg of beef flank
200 ml of dry red wine
50 ml of sherry vinegar
300 g of shallots
40 g of butter
20 g of olive oil
A bunch of thyme
A bunch of rosemary
30 g of sugar
400 g of coarse salt
Salt
Pepper

Recipe:

Prepare the beef flank. Mix the olive oil with chopped thyme and rosemary. Rub the mix into the meat and leave for 1 hour. Heat a frying pan, add butter, salt,

sugar, pepper and stew the shallot within 10 minutes. Add wine and sherry vinegar to the shallot. Stew the vegetables until the liquid boils away. Heat up the oven to 240 degrees. Sprinkle the baking pan with a large amount of coarse salt, put the meat onto the salt layer and cover with the remaining salt. Roast the meat within 30 minutes. When ready, take the meat out and shake off the salt. Put the flank on a plate and trim with shallot. Bon appétit!

VENSAL
BON APPÉTIT DE FRANCE

Indigo