



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 штампованные, кованые или литые посуды.

Штампованные посуды

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.

Штампованные посуды VENSAL имеют 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 разнообразием соотношения толщины стенок и дна посуды. Литая посуда более твердая и прочная, при нагревании не деформируется и обеспечивает равномерный прогрев dna посуды, а 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 металлические 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

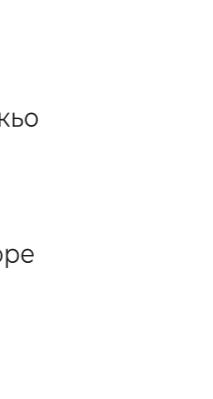
пластиковые, деревянные или силиконовые

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.



Ингредиенты:

140 г гребешков

80 г салата корн

40 г салата радикью

80 г манго

150 г грейпфрута

1 шт. лайма

50 г мангового пюре

80 мл сливок 30%

Оливковое масло

Соль

Черный перец

Способ приготовления:

Доведите сливки до кипения, добавьте в них манговое пюре и манго, нарезанное мелкими кубиками. Доведите соус до загустения. На мелкой терке натрите цедру лайма и отложите ее в отдельную емкость. В сливочный соус добавьте сок половины лайма и перемешайте. Гребеш-

ки нарежьте крупными кубиками и обжарьте их на оливковом масле по 2 минуты с каждой стороны. Приправьте их солью, перцем и цедрой лайма. Выложите листья салата корн и радикью в блюдо. Сверху выложите гребешки и заправьте салат сливочно-манговым соусом. Украстьте блюдо дольками грейпфрута, предварительно очистив их от пленки.

Ingredients:

140 g of scallops

80 g of corn salad

40 g or red chicory

80 g of mango

150 g of grapefruit

1 lime

50 g of mashed mango

80 ml of 30% cream

Olive oil

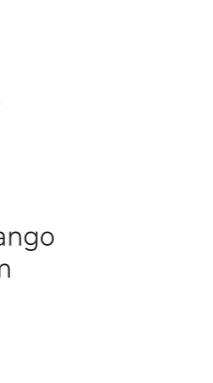
Salt

Black pepper

Cooking method:

Bring the cream to a boil, add mashed mango and finely diced mango. Let the sauce thicken. Grate lime peel finely and put it in a separate container. Add the juice of a half of lime into the cream sauce and mix well. Dice the scallops and fry in olive oil 2 minutes on each side. Season

with salt, pepper and lime peel. Put the corn salad leaves and red chicory leaves on a dish. Spread the scallops and dress the salad with the cream mango sauce. Decorate with peeled grapefruit wedges.



Scallop salad with mango sauce

Scallop salad with mango sauce (Pétoncles poêlés sur salade de mangue) – an energizing summer French salad to put you in a good mood.

Cooking time: 25 minutes.

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 изготовителем лицо:
ООО «Грантал» 143912, МО, г. Балашиха,
ш. Энтузиастов, вл. 1А

Fabriqué en Chine/Произведено в Китае.

VENSAL
BON APPÉTIT DE FRANCE

Vertu

@vensal_official



www.vensal.ru