



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.



Рататуй

Рататуй – изначально считалось деревенским блюдом. Однако, сейчас блюдо получило второе дыхание и готовится в лучших ресторанах Франции. Оно богато витаминами и полезными веществами, подойдет людям с любыми

вкусовыми предпочтениями.

Примечание: все овощи должны быть свежими, без заморозки. Время приготовления 1 час 50 минут.

Ингредиенты:

500 г баклажанов
500 г цукини
500 г помидоров
500 г сладкого перца
500 г репчатого лука
100 г свежей петрушки
2 веточки тимьяна
2 веточки базилика
4 зубчика чеснока
Оливковое масло
Прованские травы
Соль, перец

Для начала нужно приготовить соус.

Возьмите 2-3 помидора, обдайте их кипятком и снимите кожицу. Нарежьте их кубиками вместе с луком и сладким перцем. Разогрейте сковородку, налейте в нее немного оливкового масла, добавьте нарезанные овощи, посолите и поперчите. Обжарьте в течении 5 минут, а затем потушите на медленном огне еще 10 минут. Порежьте оставшиеся помидоры, цукини и баклажаны тонкими ломтиками. В глубокую посуду перелейте соус, а сверху выложите нарезанные овощи, чередуя их друг с другом. Приготовьте чесночную заправку. Смешайте 3-4 ложки оливкового масла с рубленным чесноком, прованскими травами, тимьяном, базиликом, мелко порезанной петрушкой, солью и перцем. Залейте овощи получившейся

чесночной заправкой и отправьте рататуй в духовку, разогретую до 180 градусов, запекаться на 1 час. Подавать в виде гарнира к мясному или рыбному блюду или как отдельное блюдо.

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.



Ratatouille

Ratatouille was originally referred to rural cuisine. Now this dish has regained popularity and is cooked in the best restaurants of France. It is rich in vitamins and useful substances and will suit any food excesses.

Note: all vegetables must be fresh, not frozen. Cooking time: 1 hour 50 minutes.

Ingredients:

500 g of eggplants
500 g of zucchinis
500 g of tomatoes
500 g of sweet pepper
500 g of onions
100 g of fresh parsley
2 thyme sprigs
2 basil sprigs
4 cloves of garlic
Olive oil
Herbes de Provence
Salt, pepper

Cook the sauce first. Take 2-3 tomatoes, pour boiling water over them and peel. Dice tomatoes together with onions and sweet pepper. Heat up the pan, add some olive oil, put the diced vegetables, season with salt and pepper. Fry for 5 minutes, then saute over low heat for another 10 minutes. Slice the remaining tomatoes, zucchinis and eggplants. Pour the sauce into a deep bowl and put the sliced vegetables in layers. Prepare the garlic dressing. Mix 3-4 spoons of olive oil with chopped garlic, herbes de Provence, thyme, basil, finely chopped parsley, salt and pepper. Pour the garlic dressing into the vegetables and put ratatouille into the oven. Bake for 1 hour at 180

degrees. Serve ratatouille as a garnish to a meat or fish dish or as a separate course.

VENSAL
BON APPÉTIT DE FRANCE

Charmante