



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.

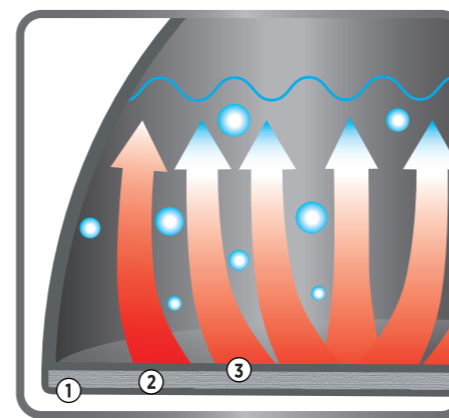
Корпус чайника изготовлен из высоколегированной нержавеющей стали AISI 304 (в привычном обозначении 18/10).

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, гигиенична.

Дно чайника изготовлено из легированной нержавеющей стали AISI 430, в составе которой минимальное количество никеля, это позволяет использовать чайник на индукционной плите, любых других видах варочных поверхностей и на газовых плитах.

Чайник снабжен свистком, каждое закипание воды сопровождается хорошо слышимым уровнем звукового сигнала в пределах 75-85 дБ. Ручка чайника может быть изготовлена из нержавеющей стали со вставками из силикона, бакелита, нейлона. Во время нагрева ручка чайника не нагревается и комфортна в использовании.



- 1 **слой:** Легированная нержавеющая сталь AISI430, работает на индукции.
- 2 **слой:** Алюминиевая вставка обеспечивает равномерный, быстрый прогрев дна.
- 3 **слой:** Легированная нержавеющая сталь AISI304 имеет высокие антикоррозийные свойства.



#### Фондан

Фондан – французский шоколадный десерт, который стал популярен совсем недавно. Его отличительной чертой является твердая корочка и жидкая начинка. Время приготовления: 20 минут.

#### Ингредиенты:

100 г горького шоколада  
3 яйца  
50 г сливочного масла  
75 г муки  
50 г сахара  
Сахарная пудра

#### Приготовление:

Растопите шоколад весте с маслом на водяной бане, постоянно помешивая массу. В миске взбейте яйца с сахаром до увеличения объема. Просейте муку, добавьте ее к яичной смеси и перемешайте, а затем перелейте в тесто слегка остывший шоколад.

Смажьте формочки для кексов сливочным маслом и присыпьте их какао. Разлейте тесто по формочкам, заполняя из на  $\frac{3}{4}$ . Поставьте кексы в разогретую до 180 градусов духовку

на 8 минут.

Как только кексы «схватятся» и слегка поднимутся, выньте их и подавайте на стол, присыпав сахарной пудрой.

Fabriqu  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 л» 143912, МО, г. Балашиха, ш. Энтузиастов, вл. 1А

Fabriqu  en Chine/Произведено в Китае.

Vensal is a brand and 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.

The kettle body is made of high-alloy AISI 304 stainless steel (generally designated as 18/10).

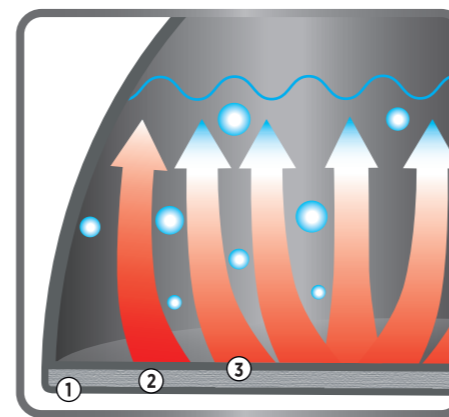
AISI 304 stainless steel meets all cookware hygienic requirements:

- unoxidizable and corrosion-resistant;
- food ingredients nonreactive;
- durable, sanitary.

The bottom of the kettle is made of AISI 430 alloy stainless steel which contains a minimum amount of nickel, it allows to use the kettle on an induction stove, any other types of cooking surfaces and on gas stoves. The kettle is equipped with a whistle, each boiling of water is accompanied by a well-audible sound signal level in the range of 75-85 dB.

The handle of the kettle can be made of stainless steel with inserts of

silicone, bakelite, nylon. During heating, the handle of the kettle does not heat up and is comfortable to use.



- 1 **layer:** AISI430 alloy stainless steel, works on induction.
- 2 **layer:** Aluminum insert provides uniform, rapid heating of the bottom.
- 3 **layer:** AISI304 alloy stainless steel has high anti-corrosion properties.



#### Fondant au chocolat

Fondant au chocolat is a French chocolate dessert that has become popular recently. Its distinctive feature is a hard crust and a liquid filling. Cooking time: 20 minutes.

#### Ingredients:

100 g of bitter chocolate  
3 eggs  
50 g of butter  
75 g of flour  
50 g of sugar  
Sugar powder

#### Cooking:

Melt the chocolate together with the butter over a hot-water bath, stirring the mixture constantly. Whisk the eggs with the sugar in a bowl until the volume increases. Sift the flour, add it to the egg mixture and mix, and then pour the slightly cooled chocolate into the dough.

Butter the cake molds and sprinkle them with cocoa. Pour the dough into the molds, filling them out by  $\frac{3}{4}$ . Place the cakes in a preheated 180

degrees oven for 8 minutes.

As soon as the muffins "firm up" and rise slightly, take them out and serve them on the table, sprinkled with powdered sugar.

**VENSAL**  
BON APP T DE FRANCE

Maison