



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.

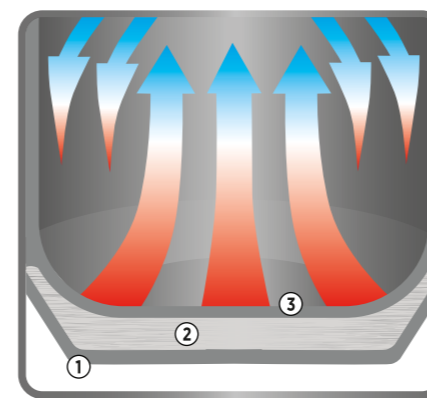
Посуда торговой марки VENSAL изготовлена из высоколегированной нержавеющей стали AISI 304 (в привычном обозначении 18/10). Нержавеющая сталь AISI 304 соответствует всем гигиеническим требованиям, предъявляемым к посуде:

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

Дно посуды имеет трёхслойную конструкцию, в первом слое состоящую из легированной нержавеющей стали AISI 430, в которой минимальное количество никеля, это позволяет использовать посуду на индукции.

онной плите. Далее идет слой алюминия, который впрессован между двумя слоями нержавеющей стали по технологии диффузионной сварки. Алюминий обладает тепло-аккумулирующими свойствами и помогает теплу равномерно распределиться по дну посуды. Третий слой, является корпусом посуды и изготавливается из высоколегированной нержавеющей стали AISI 304 (18/10).

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



#### Конфи из утиных ножек

Слово confit означает "томленный в жире".  
Примечание: жир консервирует продукт, застывая при комнатной температуре, сохраняет мясо. Утка, приготовленная таким образом, получается очень нежной, пряной,

может долго храниться, имеет узнаваемый тонкий вкус. Если вы не планируете хранить блюдо длительное время, то может согдаться любой жир, например, оливковое масло, свиной жир, гусиный жир.

Время приготовления: подготовка 15 минут, 12-15 часов маринование, томление 2-2,5 часа, обжаривание 10-15 минут.

#### Ингредиенты:

- 6 крупных утиных ножек
- 3-4 горошины черного перца
- 3-4 бутона гвоздики
- 2 веточки сушеного тимьяна
- 2 веточки розмарина
- 2-3 лавровых листа
- 1.5 ложки соли крупного помола
- 900 г утиного жира

Чистые, сухие утиные ножки выложите на противень. Перетрите в

ступке перец, гвоздику, смешайте с солью. Натрите утиные ножки смесью из приправ, порвите тимьян, розмарин, лавровый лист на мелкие части и добавьте к утиным ножкам. Хорошо вотрите полученную смесь. Накройте блюдо пищевой пленкой и поставьте в холодильник мариноваться на 12-15 часов. Когда ножки промаринуются, промойте их водой, смыв соль полностью, обсушите бумажным полотенцем. Далее поместите ножки в большую кастрюлю, плотно уместив в один слой кожей кверху. Выложите сверху утиный жир. Поставьте томиться на слабом огне 2-2,5 часа. Готовность проверяется легко: отщипните кусочек мяса от ножки, предварительно вынув ее из кастрюли. Мясо должно отходить от кости без усилий. Поместите утку

в любую керамическую посуду и залейте жиром, накройте плёнкой, фольгой или крышкой. Храните блюдо в холодильнике до нескольких недель! Для того, чтобы съесть утку сразу после томления, извлеките ножки из жира, оботрите бумажным полотенцем, уберите остатки жира, поместите их на сковороду, обжаривайте на среднем огне 10 минут до появления золотистой корочки. Подавайте с картофельным пюре или паровыми овощами.

Fabriqué 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.

Fabriqué 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.

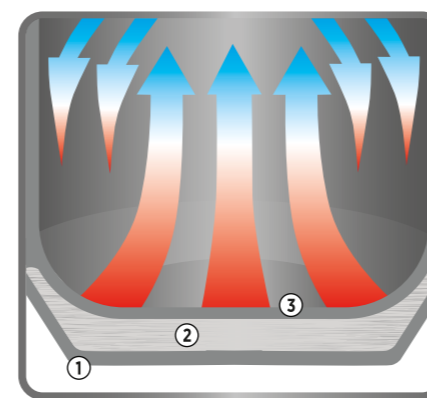
#### Technological characteristics.

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 has a three-layer structure with the first layer made of alloyed AISI 430 stainless steel with the minimum amount of nickel allowing to use the cookware on an induction cooker. The second layer is an aluminum one being pressed-in between two layers of stainless steel under the diffusion welding technology. Aluminum is heat-accumulating and helps heat to

evenly spread over the cookware bottom. The third layer is the cookware body made of high-alloy AISI 304 (18/10) stainless steel. 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:** 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



#### Duck's leg confit

The word confit means "stewed in fat".  
Note: fat preserves the product, solidifying at room temperature, preserves the meat. Duck cooked in this way is very tender, spicy, can be stored for a long time, has a recognizable delicate taste. If you do

not plan to store the dish for a long time, then any fat can be used, for example, olive oil, pork fat, goose fat. Cooking time: preparation 15 minutes, 12-15 hours marinating, languishing 2-2.5 hours, frying 10-15 minutes.

#### Ingredients:

- 6 large duck legs
- 3-4 pcs of black pepper
- 3-4 clove buds
- 2 sprigs of thyme
- 2 sprigs of rosemary
- 2-3 bay leaves
- 1.5 tablespoons coarse salt
- 900 g duck's fat

Place the clean, dry duck's legs on a baking sheet. Grind pepper, cloves in a mortar, mix with salt. Rub the duck legs with the mixture, tear the thyme, rosemary, bay leaf into small pieces and add to the duck legs. Rub the

resulting mixture well. Cover with plastic wrap and place to refrigerator to marinate for 12-15 hours. When the legs are marinated, rinse them with water, washing off the salt completely, dry them with a paper towel. Next, place the legs in a large saucepan, tightly fitting in one layer with the skin up. Place the duck fat on top. Put it to simmer on low heat for 2-2.5 hours. Readiness is checked easily: pinch a piece of meat from the leg, after removing the leg from the pan. The meat should move away from the bone without effort. Place the duck in any ceramic dish and fill with fat, cover with film, foil or lid. Store in the refrigerator for up to several weeks! To eat immediately after languishing, remove the legs from the fat, wipe with a paper towel, removing the remaining fat, place

them in a frying pan, fry over medium heat for 10 minutes until golden brown. Serve with mashed potatoes or steamed vegetables.

**VENSAL**  
BON APPÉTIT DE FRANCE

*Velours noir*

@@vensal\_official



www.vensal.ru