



Tipfs für den Ofen

Erster Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch waschen Sie ihre Form einfach mit etwas lauwarmen Wasser und Spülmittel aus.

Zubereitung eines Bratens

Achten Sie bei der Zubereitung eines Bratens darauf, dass immer ein wenig Flüssigkeit oder Bratensaft auf dem Boden der Form bleibt. Wenn nötig, etwas heißes Wasser hinzufügen.

Gratinieren

Sie können Ihre Emile Henry Formen auch unter den Grill stellen – zum Beispiel, um Zwiebelsuppe oder Crème Brûlée zu bräunen. Lassen Sie dabei ca. 10 cm Abstand zwischen dem Grill und der Form – und achten Sie darauf, dass der Boden der Form stets mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Mikrowelle

Alle Emile Henry Formen können in der Mikrowelle eingesetzt werden.

Aus der Kühltruhe in den heißen Backofen

Alle Formen von Emile Henry können direkt aus der Gefriertruhe (-20°C) in Ihren heißen Backofen (max. 250°C) gestellt werden, oder in die Mikrowelle. Ofenfeste Formen der Serien „Colours“ und „Urban Colors“ sind im Gegensatz zur Serie „Flame“ – nicht dafür gemacht, auf einer direkten Hitzequelle (wie Gasflamme Art von elektrischer Herdplatte) verwendet zu werden.

Zubereitung eines perfekten Kuchens

Keramik-Formen erlauben langsames, gleichmäßiges Backen, so dass Ihr Kuchen ganz bis zur Mitte durchgebacken wird. Um festzustellen, ob Ihr Kuchen richtig durch ist, stechen Sie einfach mit einer Messerklinge in die Mitte.: kommt sie sauber wieder heraus, ist Ihr Kuchen fertig.

Knuspriger Kuchen

Backen Sie Ihren Kuchen (Obstkuchen, Quiche, ...) 5 – 10 Minuten bei 180°C (Gas Stufe 6) vor, bevor Sie ihn füllen, dann wird er schön knusprig.

Einfach im Gebrauch

Sie können Ihre Form sehr leicht mit der Hand oder in der Spülmaschine reinigen. Wenn etwas angebacken ist, weichen Sie sie vorher etwa 20 Minuten mit heißem Wasser ein. Auf der völlig glatten Glasur verbleiben keinerlei Spuren, und Sie erhalten eine hygienisch saubere Oberfläche.

Fisch!

Emile Henry Formen halten nicht nur die Wärme – wenn sie zuvor im Eisschrank

waren, halten sie Ihre Speisen auch kalt. So können Sie auch ein Tiramisú in Ihrer Lasagne-Form zubereiten, einen kalten Nachtisch in Ihrer Schüssel, ein Aspik oder eine Fisch-Terrine in Ihrer Kastenform, oder Cocktails in Ihrem Krug. Und Eiswürfel im Kräutertopf bereitstellen.

3 Jahre Garantie

Emile Henry Formen werden in einem speziellen, alle exklusiven Produktionsprozess gefertigt (Made in Frankreich) und sind dadurch außergewöhnlich widerstandsfähig. Emile Henry gibt auf alle Brat-, Back- und Servierformen der Serien „Colours“ und „Urban Colors“ 3 Jahre Garantie.