

Emile Henry®

POTERIE CULINAIRE



2008

2008, une année riche en nouveautés...

Urban Colors, au plus près de la tendance

Pour mieux suivre la mode et coller aux tendances de l'habitat et de la décoration, nous avons créé "Poivre & Muscade", deux nouvelles collections aux tons naturels et chauds.

Ces deux collections, ainsi que de nombreuses nouvelles formes, viennent enrichir notre gamme Urban Colors.

Lifting de "Couleurs", notre gamme emblématique

Au programme de cette année, nouveau design pour nos assiettes, programme renouvelé de meubles de présentation.

De nouveaux outils de cuisine FLAME®, pour de nouvelles recettes

Un tajine plus grand pour 8 personnes, un moule à tarte tatin unique, une petite sauteuse, 3 nouvelles couleurs de tajines.

Autant de nouvelles fonctions qui s'ajoutent à notre gamme FLAME®.

L'hôtellerie

En dernière partie du catalogue, nous présentons désormais nos gammes spécifiques Hôtellerie. D'abord Gastron, une gamme unique de plats "gastronormes", lancée en 1997 et revue en 2007.

Et notre nouvelle gamme de "Plats Géants" pour les buffets...

Bonne année 2008 !

2008, new items for a new offer...

Urban Colors, keeping up with the trend

To keep up with fashion and to follow the trends in home design and decoration, we have created "Poivre & Muscade", 2 new collections with natural, warm tones.

These 2 collections, along with numerous new shapes, embellish our Urban Colors range.

A face-lift for "Colours", our flagship range

This year's programme includes a new design for our plates and a revived range of presentation displays.

New FLAME® cooking tools, for new recipes

A larger tagine for 8 servings, a unique Tarte tatin dish, a small braiser and tagines in 3 new colours.

Food Service

In the last part of our catalogue, we now present our ranges specifically designed for Food Service.

Gastron, a unique range of "gastronorm" dishes, launched in 1997 and revised in 2007, and our new range of "Giant size" dishes for buffets...

Wishing you a successful 2008 !

J. Henry.



URBAN COLORS

POIVRE & MUSCADE



NEW



Rectangulaire
Rectangular dish
Ref. 96.02 - 38,5 cm



Carré
Square dish
Ref. 20.04 - 26 cm



Ramequin
Ramekin
Ref. 10.28 - Ø 10 cm



Sabayon
Zabaglione
Ref. 31.17 - 17 cm



Grand saladier
Large salad bowl
Ref. 21.28 - Ø 28 cm



Petit saladier
Small salad bowl
Ref. 21.22 - Ø 22 cm



Huillier
Oil cruet
Ref. 02.15 - 0,45 L



Assiette à cake
Loaf plate
Ref. 61.03 - 36 cm



Assiette à gâteau
Cake plate
Ref. 61.33 - Ø 31 cm



Clafoutis
Pie dish
Ref. 61.31 - Ø 26 cm



Tourtière
Flan dish
Ref. 60.00 - Ø 29 cm



Cake
Loaf pan
Ref. 61.63 - 31 cm



Théière
Teapot
Ref. 15.15 - 0,95 L



Bol
Cereal bowl
Ref. 21.21 - Ø 14 cm



Bol japonais
Japanese bowl
Ref. 21.10 - Ø 11 cm



Mug
Mug
Ref. 87.12 - Ø 9,5 cm



Assiette plate
Dinner plate
Ref. 88.78 - Ø 28 cm



Assiette creuse
Soup bowl
Ref. 88.71 - Ø 22,5 cm



Assiette à dessert
Salad/dessert plate
Ref. 88.70 - Ø 21 cm



Assiette brunch
Brunch plate
Ref. 88.65 - Ø 15 cm



© Modèles déposés / Registered



FOUR & TABLE

OVEN & TABLEWARE

COULEURS
COLOURS



CUISINER AU FOUR

COOKING IN THE OVEN



Plat ovale à oreilles
Oval gratin dish
Ref. 90.04 - 40 cm



Plat ovale à oreilles
Oval gratin dish
Ref. 90.06 - 33 cm



Plat ovale à oreilles
Oval gratin dish
Ref. 90.08 - 27 cm



Plat ovale à oreilles
Oval gratin dish
Ref. 90.09 - 22 cm



Plat à lasagnes
Lasagna dish
Ref. 96.36 - 42 cm



Plat à lasagnes
Lasagna dish
Ref. 96.32 - 38 cm



Plat à lasagnes
Lasagna dish
Ref. 96.30 - 33 cm



Plat à lasagnes
Lasagna dish
Ref. 96.09 - 22 cm



Plat rectangulaire
Rectangular baking dish
Ref. 19.03 - 32 cm



Plat rectangulaire
Rectangular baking dish
Ref. 19.05 - 26 cm



Plat rectangulaire
Rectangular baking dish
Ref. 19.09 - 19 cm



Plat carré à oreilles
Square baking dish
Ref. 20.06 - 23 cm



Plat sabot
Oval baking dish
Ref. 01.07 - 29 cm



Plat sabot
Oval baking dish
Ref. 01.09 - 21,5 cm



Terrine à légumes
Vegetable terrine
Ref. 58.63 - 28 cm



Terrine à foie gras
Rectangular terrine
Ref. 58.60 - 16 cm



Mini cocotte
Mini casserole
Ref. 45.33 - Ø 10 cm



Ramequins empilables
Stackable ramekins
Ref. 10.02 - Ø 9,3 cm
Ref. 10.01 - Ø 10,5 cm



Plat à œufs
Egg dish
Ref. 71.16 - Ø 16 cm



Soupière tête de lion
Lion's head soup bowl
Ref. 66.00 - Ø 11 cm



Écuelle à gratinée
Onion soup bowl
Ref. 21.00 - Ø 14 cm



© Modèles déposés / Registered

PÂTISSERIE

PÂTISSERIE



Manqué
Le grand pie dish
Ref. 61.61 - Ø 30 cm



Clafoutis
Pie dish
Ref. 61.31 - Ø 26 cm



Clafoutis individuel
Individual pie dish
Ref. 61.32 - Ø 14 cm



Plat à crème brûlée
Crème brûlée
Ref. 71.16 - Ø 16 cm



Soufflé
Soufflé dish
Ref. 68.20 - Ø 20 cm



Soufflé individuel
Individual soufflé dish
Ref. 10.01 - Ø 10,5 cm



Ramequin empilable
Stackable ramekin
Ref. 10.02 - Ø 9,3 cm



Tourtière
Flan dish
Ref. 60.32 - Ø 32 cm



Tourtière
Flan dish
Ref. 60.00 - Ø 29 cm



Cake
Loaf pan
Ref. 61.63 - 31 cm



© Modèles déposés / Registered



TABLE



Assiette plate
Dinner plate
Ref. 88.78 - Ø 28 cm



Assiette plate
Dinner plate
Ref. 88.76 - Ø 26 cm



Assiette creuse
Soup bowl
Ref. 88.71 - Ø 22,5 cm



Assiette à dessert
Salad/dessert plate
Ref. 88.70 - Ø 21 cm



Assiette à pain
Side plate
Ref. 88.65 - Ø 15 cm



Saladier
Kitchen bowl
Ref. 65.00 - Ø 27 cm



Coupe ronde
Salad bowl
Ref. 33.00 - Ø 30 cm



Bol à soupe/pâtes
Pasta bowl
Ref. 33.04 - Ø 18 cm



Théière
Teapot
Ref. 15.15 - 0,95 L



Mug
Mug
Ref. 87.14 - Ø 10,5 cm



Mug
Mug
Ref. 87.12 - Ø 9,5 cm



NEW Pichet
Pitcher
Ref. 15.01 - 1,0 L



Bol
Cereal bowl
Ref. 21.21 - Ø 14 cm

TABLE



NEW Nouveau, New



® Modèle déposé / Registered





CUISINE KITCHEN



Pot à épices avec couvercle

Spice jar with lid
 Ref. 87.25 - Ø 11 cm Ref. 87.23 - Ø 13 cm Ref. 87.21 - Ø 15 cm



Pot à ustensiles

Utensil holder
 Ref. 87.11 - Ø 15 cm
 Ref. 87.13 - Ø 13 cm



Main à sel

Salt pig
 Ref. 02.01 - Ø 10 cm



Vinaigrier

Vinegar pot
 Ref. 66.84 - 3,5 L



Huillier

Oil cruet
 Ref. 02.15 - 0,45 L



Repose cuillère

Spoon rest
 Ref. 02.61 - 22 cm



Salière / poivrière

Salt and pepper shaker
 Ref. 02.24 - Ø 4,5 cm
 Ref. 02.22 - Ø 4,5 cm



Présentoir huilliers

Oil cruet counter display
 Ref. 97.15 - 33 x 24 x 46 cm



Présentoir repose cuillère

Spoon rest counter display
 Ref. 97.16 - 33 x 24 x 46 cm



Présentoir salière/poivrière

Salt and pepper shaker counter display
 Ref. 97.17 - 19,5 x 19,5 x 28 cm

MISES EN BOUCHE

APPETIZERS



Coquille Saint-Jacques
Shell dish
Ref. 70.04 - 7 cm



Coquille Saint-Jacques
Shell dish
Ref. 70.04 - 7 cm



Coquille Saint-Jacques
Shell dish
Ref. 70.04 - 7 cm



Coquille Saint-Jacques
Shell dish
Ref. 70.04 - 7 cm



Coquille Saint-Jacques
Shell dish
Ref. 70.04 - 7 cm



Clafoutis
Pie dish
Ref. 31.99 - Ø 7 cm



Clafoutis
Pie dish
Ref. 31.99 - Ø 7 cm



Clafoutis
Pie dish
Ref. 31.99 - Ø 7 cm



Clafoutis
Pie dish
Ref. 31.99 - Ø 7 cm



Clafoutis
Pie dish
Ref. 31.99 - Ø 7 cm



Crème brûlée
Crème brûlée
Ref. 70.05 - 8 cm



Crème brûlée
Crème brûlée
Ref. 70.05 - 8 cm



Crème brûlée
Crème brûlée
Ref. 70.05 - 8 cm



Crème brûlée
Crème brûlée
Ref. 70.05 - 8 cm



Crème brûlée
Crème brûlée
Ref. 70.05 - 8 cm



Cocotte
Casserole
Ref. 70.02 - 7,5 cm



Cocotte
Casserole
Ref. 70.02 - 7,5 cm



Cocotte
Casserole
Ref. 70.02 - 7,5 cm



Cocotte
Casserole
Ref. 70.02 - 7,5 cm



Cocotte
Casserole
Ref. 70.02 - 7,5 cm



® Modèle déposé / Registered





The logo for 'FLAME' features a stylized flame icon above the word 'FLAME' in a bold, orange, sans-serif font, all enclosed within an orange rectangular border.



COCOTTES, SAUTEUSES

STEWPOTS, BRAISERS



NEW Nouveau, New



NEW Cocotte ronde
Round stewpot
Ref. 45.70 - Ø 30 cm



Cocotte ronde
Round stewpot
Ref. 45.53 - Ø 28 cm



Cocotte ronde
Round stewpot
Ref. 45.40 - Ø 24 cm



Cocotte ronde
Round stewpot
Ref. 45.25 - Ø 20 cm



Cocotte ronde
Round stewpot
Ref. 45.18 - Ø 18 cm



NEW Cocotte ronde
Round stewpot
Ref. 45.10 - Ø 16 cm



Mini-cocotte
Mini round stewpot
Ref. 45.03 - Ø 10 cm



Cocotte ovale
Oval stewpot
Ref. 45.60 - Ø 31 cm



Cocotte ovale
Oval stewpot
Ref. 45.47 - Ø 29 cm



Présentoir mini-cocottes
Mini round stewpot display
Ref. 97.18 - 27x22x28 cm - 8 pces/display



Sauteuse
Braiser
Ref. 45.93 - Ø 30 cm



NEW Sauteuse
Braiser
Ref. 45.92 - Ø 25 cm



Modèle déposé / Registered



TAJINES



NEW Tajine
Tagine
Ref. 55.35 - Ø 35 cm



NEW Tajine
Tagine
Ref. 55.35 - Ø 35 cm



NEW Tajine
Tagine
Ref. 55.35 - Ø 35 cm



Tajine
Tagine
Ref. 55.32 - Ø 32 cm



Tajine
Tagine
Ref. 55.32 - Ø 32 cm



Tajine
Tagine
Ref. 55.32 - Ø 32 cm



NEW Tajine
Tagine
Ref. 55.32 - Ø 32 cm



NEW Tajine
Tagine
Ref. 55.32 - Ø 32 cm



NEW Tajine
Tagine
Ref. 55.32 - Ø 32 cm



Tajine
Tagine
Ref. 55.25 - Ø 25 cm



Tajine
Tagine
Ref. 55.25 - Ø 25 cm



Tajine
Tagine
Ref. 55.25 - Ø 25 cm

TAGINES



NEW Nouveau, New



© Modèle déposé / Registered

PLATS À RÔTIR, FONDUE, MOULE À TATIN...

ROASTERS, FONDUE, TARTE TATIN DISH...



NEW Nouveau, New

* Disponible aussi en Jaune
Also available in Yellow



Grand plat à rôtir
Large roaster
Ref. 75.36 - 43 x 28 cm



Plat à rôtir
Roaster
Ref. 75.34 - 39 x 26 cm



Cocotte thaïe
Clay pot
Ref. 45.72 - Ø 26 cm



***La fondue**
Cheese fondue set
Ref. 99.22 - Ø 24 cm



NEW *Caquelon
Caquelon
Ref. 29.22 - Ø 24 cm



NEW **Moule à tatin**
Tarte Tatin dish
Ref. 35.30 - Ø 30 cm



Disque à induction
Induction disk
Ref. 99.45 - Ø 19,5 cm



© Modèles déposés / Registered

LE SAVOIR FAIRE EMILE HENRY

La fabrication de la poterie s'est considérablement automatisée, mais elle conserve les mêmes gestes. Une certaine manière de caresser la terre. Le démoulage des plats est tout un art.

Although the manufacture of pottery has become considerably automated, the same hands on approach remains... a certain way of stroking the earth. Removing the dishes from the moulds is a great art.

Guy Leduc
écrivain, spécialiste du patrimoine brionnais
writer, specialist of the burgundy region



Pour le four et la table : la céramique « Céradon® »

Le Céradon®, un procédé de fabrication unique développé par Emile Henry, améliore les qualités de la céramique traditionnelle.

- Vous pouvez sortir votre plat du congélateur (-20°C) et le mettre directement dans votre four pré-chauffé à 250°C ou dans votre four micro-ondes.
- Des plats résistants aux chocs et à l'ébréchure.
- Un émail extrêmement dur, qui ne craquelle pas au fil du temps.
- On peut couper directement dans le plat.
- Nettoyage facile.
- 5 couleurs disponibles en Four, Pâtisserie et Table.
- 5 couleurs disponibles en Urban Colors.



For use in the oven and on the table : Ceradon®

Ceradon® is a unique method of production which improves the qualities of traditional ceramic, exclusive to Emile Henry.

- You can take your dish out of the freezer (-20°C) and put it directly in a hot oven preheated to +250°C, or directly in the microwave.
- It is extremely resistant to knocks and chipping.
- The glaze is extremely hard, and does not craze over time.
- You can cut directly inside the dish without scratching.
- Easy to clean.
- Oven to tableware available in 10 colours.

Pour la flamme, la céramique

La 1^{re} cocotte en céramique qui va sur le feu ! 5 années de développement et de tests ont été nécessaires pour mettre au point cette gamme unique baptisée « Flame® ».

- Tous feux : gaz, électricité, halogène, vitrocéramique (avec le disque Emile Henry pour l'induction).
- Tous fours : traditionnels et micro-ondes.
- Facile à nettoyer, lave-vaisselle.
- La céramique garde chaud plus longtemps.
- Cuisson douce et naturelle.
- Léger, facile à manipuler.



For use on the stove top :

The first ceramic casserole for use on the stove top ! 5 years of research and development were needed to create this unique range called Flame®.

- For use on all heat sources : gas, electricity, halogen (with the induction disk for induction hobs).
- For use in all ovens : traditional and microwave.
- Easy to clean and dishwasher safe.
- Hot ceramic keeps the contents hot for longer.
- Slow, even and natural cooking.
- Light and easy to handle.