



Emile Henry
FRANCE

Mon set à FONDUE

My FONDUE set



FÉLICITATIONS !

Vous venez d'acquérir notre set à fondue Emile Henry qui vous procurera, nous l'espérons, une grande satisfaction dans la préparation et la cuisson de vos fondues préférées.

Nous sommes fiers de vous offrir **une garantie de 10 ans** sur votre set à fondue à compter de sa date d'achat. Pour bénéficier d'une plus grande efficacité dans la gestion de votre garantie, enregistrez-le auprès de notre service de suivi qualité sur www.emilehenry.com/garantie

PRODUIT ENREGISTRÉ = GARANTIE SIMPLIFIÉE

Vous recevrez ainsi la confirmation de la validité de votre garantie qui vous donnera plus de flexibilité dans sa mise en œuvre ainsi que ses modalités.



Notre garantie couvre tout défaut de fabrication ou de qualité du produit utilisé dans des conditions domestiques normales et dans le respect des instructions d'utilisation que vous trouverez dans ce livret. Nous rappelons également que toute variation de finition constatée est due au travail artisanal réalisé et n'altère en rien les qualités culinaires de votre set à fondue. Cette garantie ne couvre pas les conséquences d'une mauvaise utilisation du produit. (*voir conseils d'utilisation dans ce livret*).

Tous nos produits sont fabriqués à Marcigny en Bourgogne depuis 1850 et font tous l'objet d'un contrôle qualité rigoureux par nos équipes.



RETROUVEZ LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION DANS VOTRE LANGUE SUR NOTRE SITE INTERNET

-  Retrouvez les instructions d'utilisation de votre set à fondue sur www.emilehenry.com/use-and-care
-  Find care and use instructions for your fondue set on www.emilehenry.com/use-and-care
-  Ritrovate i consigli d'uso del servizio da fonduta su www.emilehenry.com/use-and-care
-  Finden Sie die Gebrauchshinweise für Ihr Fondue Set unten www.emilehenry.com/use-and-care
-  Инструкции по использованию набора Фондю смотрите на www.emilehenry.com/use-and-care
-  Gebruiksaanwijzing en onderhoudsinstructies over de fondueset kunt u terugvinden op www.emilehenry.com/use-and-care
-  請於 www.emilehenry.com/use-and-care 網站搜尋芝士鍋的使用說明
请于 www.emilehenry.com/use-and-care 网站搜寻芝士锅的使用说明

Pour toute réclamation

- **Pour la France**
Contactez la boutique auprès de laquelle vous avez acheté votre produit Emile Henry ou contactez notre service consommateur au **03 85 25 50 50** ou écrivez-nous à :
Service Consommateur Emile Henry
13, rue Georges de Vichy
71110 MARCIGNY
- **Pour l'étranger**
Connectez-vous sur :
www.emilehenry.com/garantie
afin de connaître les coordonnées du service consommateur dans votre pays.

POUR UNE UTILISATION OPTIMALE DE VOTRE SET À FONDUE ET DE BONS RÉSULTATS CULINAIRES

Votre caquelon à fondue permet de préparer de délicieuses fondues mijotées sur le feu.

Spécificités techniques de votre set à fondue

- Avant la première utilisation **retirez toutes les étiquettes de votre produit**, au besoin avec un dissolvant doux puis nettoyez-le soigneusement.
- Vous pouvez utiliser votre caquelon à fondue sur tous les feux et avec un disque relais pour l'induction.
- Commencez toujours à feu doux pendant les 5 premières minutes pour monter ensuite en température graduellement.
- Ne faites pas chauffer la base de votre caquelon à fondue à vide : versez-y toujours un fond d'eau ou d'huile.
- Cuisinez sur le brûleur dont la taille est la plus adaptée à votre caquelon (souvent le plus grand).
- Grâce à son émail très résistant, vous pouvez utiliser des ustensiles métalliques pendant la préparation de vos fondues sans craindre de rayer le caquelon.
- Quand le caquelon est chaud **ne le mettez pas au contact du froid** (surface froide ou eau froide). À la sortie du four, posez-le sur une surface neutre (planche en bois, torchon,...).
- Pour maintenir votre fondue chaude sur la table utilisez le support de la fondue et son brûleur en imbibant la ouate avec de l'alcool. Pour une flamme plus régulière, vous pouvez aussi insérer dans le brûleur des capsules de gel inflammable.



Lors du nettoyage, si des résidus persistent, faites tremper votre caquelon dans un mélange d'eau chaude et de vinaigre blanc avant de le passer au lave-vaisselle.

Notre céramique est très résistante et vous permettra d'obtenir d'excellents résultats culinaires. Cependant, elle peut se casser en cas de chute ou de choc violent. Veillez donc à manier votre produit avec précaution.

Préparation et cuisson

Votre caquelon vous permet de faire fondre du fromage ou de réaliser des fondues qui ne nécessitent pas une cuisson à forte ébullition (comme la fondue dans l'huile, par exemple, qui est difficilement réalisable).

Pour commencer, préparez votre caquelon en le frottant à l'ail ou à l'échalote. Cela donnera beaucoup de goût à votre fondue en créant une base aromatique.

Commencez toujours à feu doux et augmentez doucement la flamme.

Incorporez vos ingrédients au fur et à mesure et remuez régulièrement surtout dans le cas d'une fondue au fromage.

Cinq minutes avant la fin de la cuisson, apportez le support et son brûleur à table et allumez-le. Portez ensuite la fondue dessus pour toute la durée du repas.

“ Préparez votre caquelon en le frottant à l'ail ou à l'échalote.



MES RECETTES



FONDUE SAVOYARDE

Temps de préparation : 20 minutes - Temps de cuisson : 20 minutes

Proportions pour 6 personnes

1 gousse d'ail	2 c à café de maïzena
75 cl de vin blanc sec ou Crémant	10 cl de kirsch
400 g d'Emmental	Muscade
400 g de Comté	Poivre blanc
400 g de Beaufort ou Gruyère	1 kg de pain (baguette un peu rassie)

1. Frottez l'intérieur du caquelon avec la gousse d'ail.
2. Portez le caquelon sur le feu, versez le vin blanc et chauffez doucement jusqu'à frémissement.
3. Râpez les 3 fromages et taillez-les en petits cubes.
4. Incorporez-les dans le vin blanc en remuant constamment jusqu'à ce qu'ils soient complètement fondus. Laissez frémir quelques minutes.
5. Dans un bol, mélangez la maïzena avec le kirsch puis ajoutez au fromage pour lier. Râpez un peu de noix de muscade et poivrez à votre goût.
6. Remuez régulièrement. Taillez le pain en cubes. Apportez le caquelon à table sur son support, le réchaud allumé en position douce. Dégustez en trempant les cubes de pain.

Astuce : pour réaliser une fondue très légère et plus digeste, vous pouvez remplacer le vin blanc par un cidre brut.

FONDUE OCÉANE

Temps de préparation : 30 minutes - Temps de cuisson : 30 minutes

Proportions pour 6 personnes

Le bouillon	1 citron vert
3 gousses d'ail	1 tomate
1 oignon	1 morceau d'écorce d'orange
1 carotte	3 c à soupe de fumet de poisson en poudre
1 paquet de champignons noirs	1 mélange de persil, ciboulette et aneth hachés
2 pincées de sel	
1 c à soupe de mélange 5 baies (poivre rose, noir, blanc, vert et coriandre)	La garniture
1 c à café de gingembre en poudre	Prévoir 200 à 250 g de poisson par personne : Saumon frais, noix de St Jacques, lotte, gambas, crevettes, dos de cabillaud, thon frais...

1. Faites tremper les champignons noirs une heure dans l'eau et rincez-les bien.
2. Versez 1,5 litre d'eau dans le caquelon avec le fumet de poisson en poudre et portez à frémissement sur le feu.
3. Ajoutez l'ail écrasé, l'oignon émincé, la carotte taillée en julienne, les champignons noirs, le sel, les 5 baies, le gingembre, le zeste et le jus du citron vert, l'écorce d'orange, la tomate coupée en petits dés et les herbes fraîches hachées.
4. Laissez mijoter doucement 30 minutes.
5. Coupez les poissons en cube de 2 cm environ.
6. Mélangez la crème avec la tomate concentrée, salez et poivrez. Badigeonnez la pâte avec ce mélange.
7. Décortiquez les gambas et crevettes si besoin.

Dégustation

Placez le caquelon sur le réchaud de façon à maintenir le frémissement du bouillon. Chaque convive pique les morceaux sur les fourchettes et laisse pocher le poisson une à deux minutes.

Conseil : dégustez la fondue avec des sauces comme tartare, rouille, curry... et accompagnez le tout avec un riz basmati.

Les conseils du Chef pour une délicieuse fondue au fromage!

Quel pain ?

Dans l'idéal, achetez vos baguettes (pain blanc uniquement) deux jours à l'avance et laissez-les rassir. De cette manière, le pain absorbera mieux le liquide et les bouchées seront plus savoureuses.

Quel type de fromage ?

La fondue au fromage se réalise avec des fromages à pâtes dures : type Beaufort, Emmental, Comté, Gruyère Suisse,... N'utilisez pas de fromage trop frais ou trop crémeux.

Je conseille de mettre toujours trois fromages pour obtenir différentes saveurs et différentes textures.

Pour une fondue gourmande qui « file » utilisez le Gruyère.

Pour que les fromages fondent bien lors de la cuisson, ne les râpez pas trop finement.

Quel vin ?

Vous pouvez utiliser un vin blanc sec ou un vin blanc pétillant. Le pétillant donnera un peu plus de légèreté. Vous pouvez aussi remplacer le vin par un Crémant qui apportera aussi un peu de finesse.

La fondue à la bière est aussi une variante intéressante. Elle sera plus digeste et moins forte en alcool. De même vous pouvez utiliser du cidre brut.

Quelles variantes ?

Vous pouvez ajouter des champignons dans votre fondue pour lui donner une saveur un peu fumée : incorporez-les dès que la cuisson du fromage est terminée. Vous pouvez utiliser des cèpes, des morilles, des chanterelles.

Pour une petite touche acidulée, découpez des tomates en petits quartiers et incorporez-les dès que la fondue est cuite.

La bonne idée

Quand les convives ont dégusté la fondue et qu'il reste un peu de fromage et un peu de liquide dans le fond, incorporez un œuf cru et remuez vivement pendant 2 petites minutes. Cela vous permettra de terminer la dégustation en apportant une nouvelle saveur très gourmande.

Frédéric Dubourvieux
Chef de cuisine Emile Henry



NOUS VOUS INVITONS ÉGALEMENT

À DÉCOUVRIR . . .

Emile Henry 
FRANCE



Notre cloche à pain

Fruit de plus de deux ans de recherche, notre cloche à pain est l'alliée du bon pain maison. La courbe de sa cloche recrée exactement le dôme des fours à pain traditionnels pour assurer au pain le bon taux d'humidité pendant la cuisson. Notre céramique innovante réfractaire permet d'obtenir une croûte généreuse et une mie ferme et aérée.



Notre moule à Tarte Tatin

Un seul moule pour faire toute la recette : d'abord le caramel directement sur la flamme, puis la cuisson au four dans le même plat. Démoulez et présentez votre tarte tatin avec le plat de service. C'est facile et rapide !

Notre Pizza Stone

Notre Pizza Stone est une plaque de cuisson innovante en céramique réfractaire, reproduisant les conditions de cuisson d'un four à pizza traditionnel. Préchauffez-la au four puis glissez votre pizza dessus pour une cuisson de 10 à 12 minutes. Vous obtiendrez une délicieuse pizza à la pâte dorée et croustillante !



Nos cocottes

Grâce à la céramique innovante **Flame**® nos cocottes conservent tous les bienfaits d'une cuisson dans la céramique : une cuisson douce et homogène pour mijoter à la perfection et révéler les saveurs de vos petits plats. Elles s'utilisent sur tous les feux (avec un disque relais pour l'induction) et au four.



Nos moules à pâtisserie

Cuire à cœur vos desserts préférés en les mettant en valeurs dans un joli plat, c'est le rôle de notre ligne Corolle. En céramique **HR**® (High Resistance) ils sont utilisables au four traditionnel, au micro-ondes, au congélateur et au lave-vaisselle sans risque d'altération.



Nos plats à four

Ils apportent couleurs et générosité dans la préparation de vos recettes préférées. En céramique **HR**® (High Resistance), nos plats à four permettent une diffusion de la chaleur homogène, idéale pour une cuisson maîtrisée et naturelle. Ils sont résistants aux chocs thermiques et passent directement du congélateur au four.



1850

Depuis six générations, nos équipes se transmettent la passion d'une Haute Céramique que nous fabriquons en Bourgogne à Marcigny.

“

Notre fierté est de mettre notre maîtrise de la Terre et du Feu au service d'une cuisine généreuse et savoureuse.

For six generations, our teams have passed on our passion for the high-quality ceramic we make in Marcigny, Burgundy.

We are proud that our expertise in Clay and Fire is used to create delicious recipes, full of flavour.



E. Longère

CONGRATULATIONS!

You have just purchased an Emile Henry Fondue set, which we hope will bring you immense pleasure and satisfaction when preparing and cooking your favourite recipes.

We are proud to offer a **ten-year guarantee** on your fondue set, starting from the date of purchase. To ensure your guarantee is properly effective, please register your purchase with our quality control department on www.emilehenry.com/guarantee

REGISTERED PRODUCT = SIMPLIFIED GUARANTEE

You will receive confirmation of your guarantee's validity, which will give you more flexibility with regard to its implementation and its terms.



Our guarantee covers all product manufacturing or quality defects, when used under normal domestic conditions, and in accordance with the care and use instructions detailed in this booklet. May we also remind you that any variations in the appearance are due to the traditional manufacturing methods used and do not in any way affect the culinary qualities of your fondue set. This guarantee does not cover the consequences of incorrect use of the product (*see the recommendations in this booklet*).

All our products have been made in Marcigny, Burgundy, since 1850, and are subject to rigorous quality control by our own teams.



FIND THE CARE AND USE INSTRUCTIONS IN YOUR LANGUAGE ON OUR WEBSITE

-  Retrouvez les instructions d'utilisation de votre set à fondue sur www.emilehenry.com/use-and-care
-  Find care and use instructions for your fondue set on www.emilehenry.com/use-and-care
-  Ritrovate i consigli d'uso del servizio da fonduta su www.emilehenry.com/use-and-care
-  Finden Sie die Gebrauchshinweise für Ihr Fondue Set unten www.emilehenry.com/use-and-care
-  Инструкции по использованию набора Фондю смотрите на www.emilehenry.com/use-and-care
-  Gebruiksaanwijzing en onderhoudsinstructies over de fondueset kunt u terugvinden op www.emilehenry.com/use-and-care
-  請於 www.emilehenry.com/use-and-care 網站搜尋芝士鍋的使用說明
請于 www.emilehenry.com/use-and-care 網站搜尋芝士鍋的使用說明

Complaints



- Please contact the shop where you purchased your Emile Henry product.
Or
- Log on to: www.emilehenry.com/guarantee to find the contact details of the customer service department in your country.

HOW TO GET THE BEST RESULTS FROM YOUR FONDUE SET

With your fondue pot, you can prepare delicious fondues prepared on the hob.

Technical features of your Fondue set

- Before using it for the first time, **remove all the labels from the product**, if necessary using a mild detergent, then clean carefully.
- Your fondue pot can be used on all types of hob, with an induction disk for induction hobs.
- Always use a low heat for the first 5 minutes so that the temperature builds up gradually.
- Do not heat the base of your fondue pot when it is empty: always put water or oil in the bottom.
- Cook on the burner most appropriate size for the fondue pot (usually the largest ring).
- Thanks to its highly resistant glaze, you can use metal utensils when cooking, without scratching the surface.
- When the pot is hot, do not place it in contact with anything cold, such as cold water or a cold surface. When you take it out of the oven, place it on a neutral surface, such as a wooden board or cloth.
- To keep your fondue hot while it is on the table, use the fondue stand and burner, by soaking the cotton wool in alcohol. To keep the flame steady, you can also use inflammable gel capsules in the burner.



If, when cleaning it, you find that some residue cannot be removed, soak it in hot water and white vinegar before placing in the dishwasher.

Our ceramic is highly resistant and produces excellent culinary results. However, it can break if it is dropped or subject to a violent impact. So make sure you handle it carefully.

Preparation and cooking

You can use your fondue pot to make a cheese fondue or to make other fondues that require gentle cooking, such as a meat fondue.

Prepare the pot by rubbing it with garlic or shallots. This will give the fondue extra taste and create an aromatic base.

Always start on a gentle heat and increase the flame slowly.

Add your ingredients one at a time, stirring regularly, especially if you are making a cheese fondue.

Five minutes before the fondue is ready, take the stand and burner to the table and light it.

Then place the fondue pot on top and leave it there throughout the meal.

“ prepare the pot by rubbing it with garlic or shallots.



MY RECIPES



CHEESE FONDUE

Preparation time: 20 minutes - Cooking time: 20 minutes

For 6 servings

1 clove garlic	2 tsp cornstarch
75 cl (26 fl oz) dry white wine or sparkling wine	10 cl (3 ½ fl oz) cherry brandy
400 g (14 oz) Emmental cheese	Nutmeg
400 g (14 oz) Comté cheese	White pepper
400 g (14 oz) Beaufort or Gruyère cheese	1kg (2 lb) bread (previous day's baguette)

1. Rub the inside of the cookpot with the garlic clove.
2. Place the cookpot on the heat and pour in the white wine. Heat gently until it reaches simmering point.
3. Grate the 3 cheeses or cut them into small cubes.
4. Add the cheese to the wine, stirring constantly until it is completely melted. Leave to simmer for a few minutes.

5. In a small bowl, mix together the cornstarch and the cherry brandy, then stir it into the cheese to bind it together. Add a little grated nutmeg and pepper to taste.
6. Combine thoroughly, without letting the mixture boil. Cut the bread into cubes. Place the cookpot on the stand and adjust the burner to get a small flame. Stick the fork into the cubes of bread and dip them into the cheese.

Tip: for a lighter, more digestible fondue, replace the white wine with cider.

OCEAN FONDUE

Preparation time: 30 minutes - Cooking time: 30 minutes

For 6 servings

Stock	1 strip orange peel
3 cloves garlic	3 tbsp fish stock powder
1 onion - 1 carrot	1 tsp each parsley, chives and dill, chopped
25 g (3/4 oz) dried black mushrooms	
2 pinches salt	For dipping
1 tbsp 5 pepper mix (pink, black, white, green and coriander)	200 - 250 g (approx. 8 oz) fish per person:
1 tsp ginger spice	Fresh salmon, scallops, monkfish, king prawns, prawns, cod, fresh tuna fish...
1 lime	
1 tomato	

1. Leave the black mushrooms to soak in water for at least 1 hour, then rinse.
 2. Pour 1,5 litres (53 fl oz) of water into the cookpot with the fish stock powder, and bring to simmering point on the heat.
 3. Add the crushed garlic, chopped onion, carrot cut into julienne, black mushrooms, salt, 5 pepper mix, ginger, zest and juice of the lime, orange peel, tomato cut into small pieces, and chopped fresh herbs.
 4. Leave to simmer gently for 30 minutes.
 5. Cut the fish into pieces of around 2 cm (0.8").
 6. Shell the prawns if needed.
- For the fondue**
Place the cookpot on the stand, making sure the stock remains at simmering point. Each guest sticks his fork into the fish pieces and places it in the stock to poach for 1 or 2 minutes.
- Tip:** serve different sauces with the fish, like tartar, curry or rouille... and basmati rice.

Our Chef's tips for a delicious cheese fondue!

What kind of bread?

Ideally, buy baguettes (white bread only) two days before and leave them to go stale. This way, the bread will absorb the liquid better and will be even tastier.

What type of cheese?

Cheese fondue is made with hard cheeses, such as Beaufort, Emmental, Comté and Swiss Gruyère. Do not use cheese that is too fresh or too creamy.

My tip is always to use three types of cheese to obtain different flavours and textures.

For a delicious, «stringy» fondue, use Gruyère.

Don't grate the cheese too finely, as it will melt better if grated coarsely.

What kind of wine?

You can use white wine or sparkling white wine. Sparkling wine will make the fondue a little lighter. You can also use Crémant sparkling wine, to add a sophisticated touch.

Beer fondue is another interesting variant, as it is easier to digest and contains less alcohol. You can also use dry cider.

Some variations

You can add mushrooms to your fondue to give it a slightly smoky flavour. Add them as soon as the cheese is cooked. You can use Cep mushrooms, morels and chanterelles.

For a tangy taste, cut tomatoes into small quarters and add them once the fondue is cooked.

A good idea

Once your guests have eaten the fondue and there is just a little cheese and liquid left in the bottom, add a raw egg and beat vigorously for 2 minutes. It will then have a delicious new flavour!

Frédéric Dubourvieux
Cooking Chef Emile Henry



WHY NOT TAKE

A LOOK AT ...

Emile Henry 
FRANCE

Our Bread Cloche

The result of over two years' research, our Bread Cloche is perfect for making good homemade bread. The curve of its lid exactly recreates the dome of traditional bread ovens, to give the bread the correct humidity level as it bakes. Our innovative refractory ceramic produces a generous crust and a firm, airy inside.



Our stewpots

Thanks to our innovative **Flame**® ceramic, our stewpots retain all the benefits of cooking in an earthenware pot: gentle, even cooking, simmering to perfection and bringing out all the flavours of your recipe. They can be used on all types of stove (with an induction disk for induction hobs) and in the oven.



Our Tarte Tatin dish

One dish for the whole recipe: firstly for making the caramel directly on the stove, then for oven-baking the tart in the same dish. Remove your Tarte Tatin from the dish and present it on the serving plate. It's quick and easy!



Our baking dishes

Our Ruffled dishes cook your favourite desserts gently and evenly, and show them off in an attractive presentation. Made from **HR**® (High Resistance) ceramic, they can be used in a traditional oven, microwave, freezer and dishwasher without risk of damage.

Our Pizza Stone

Our Pizza Stone is an innovative baking dish made from refractory ceramic, which reproduces the baking conditions of a traditional pizza oven. Pre-heat it in the oven then slide your pizza on top and cook for 10-12 minutes. You will have a delicious pizza with a crisp, golden crust!



Our oven dishes

Our ovenware adds a splash of generous colour to your favourite recipes. Made from **HR** (High Resistance) ceramic, they diffuse the heat evenly and are perfect for controlled, natural cooking. They are resistant to thermal shocks, and can be placed directly in the oven from the freezer.





MADE IN FRANCE SINCE 1850