

Emile Henry®
MADE IN FRANCE • 1850



COLLECTION 2010



DEPUIS 1850 / SINCE 1850 4 - 5

QUALITÉ / QUALITY 6 - 7

URBAN COLORS 8 - 21

CLASSIQUES® 22 - 33

FLAME® 34 - 47

2 TECHNOLOGIES 48 - 49

MARKETING 50 - 51

1850

Jacques Henry, potier, fonde un petit atelier à Marcigny. L'argile provient de la région proche. La production est variée, pichets, plats, pots de fleurs. La cuisson des produits est faite une fois par semaine, dans un four a bois.

Jacques Henry set up his own pottery workshop in Marcigny. The clay came from the surrounding area. Production was varied; jugs, dishes, flower pots... Firing took place once a week, in a kiln heated by wood.

Emile Henry, né en 1885, part à la guerre en 1914. En 1922, il prend la tête de la société et devra se battre 30 ans pour maintenir l'entreprise à flot dans cette période mouvementée de l'histoire. La concurrence avec les récipients métalliques devient sérieuse, beaucoup de poteries françaises disparaissent. C'est l'aube de la mécanisation, l'entreprise emploie 50 personnes.

1922

Emile Henry, born in 1885, left for the war in 1914. In 1922, he took over as Managing Director, and struggled for the next 30 years to keep the company going through difficult times. Competition from metallic containers became stronger, and many French potteries went out of business. This was the beginning of mechanisation, and the company employed 50 people.

1983

La première volonté de Jacques est d'améliorer la solidité et la résistance des poteries. Pour cela, il crée un laboratoire R&D. En 1986, le Céradon® voit le jour. Pour se différencier des produits à bas prix, il crée la marque Emile Henry. C'est le début du marketing, de la publicité grand public.

Jacques' first priority was to improve the strength and resistance of the dishes. He created a laboratory specialised in research and development. In 1986, Ceradon® was born. To differentiate from low cost products, he created the Emile Henry brand name. It was the start of marketing and advertising.



Emile Henry®

6 générations

1882

Paul a 22 ans quand il prend les rênes de l'entreprise. Pour développer la clientèle, il déménage et s'installe à Paris. Le développement attendu est au rendez-vous, l'usine tourne à fond. Paul investit dans une machine à vapeur, alors symbole de puissance et d'indépendance.

Paul was 22 when he took over the company. In order to develop the customer base, he moved to Paris. This move paid off, and the factory was producing at full capacity. Paul was able to invest in a steam machine, symbol of power and independence.

1950

C'est au tour de Maurice de prendre la direction de l'entreprise à 32 ans. La production va passer de 1000 à 5000 tonnes en 15 ans. Des fours modernes réduisent le temps de cuisson de 30 heures à 3 heures. C'est le début de l'export vers la Grande-Bretagne, le Danemark, l'Australie. L'entreprise emploie alors 200 personnes.

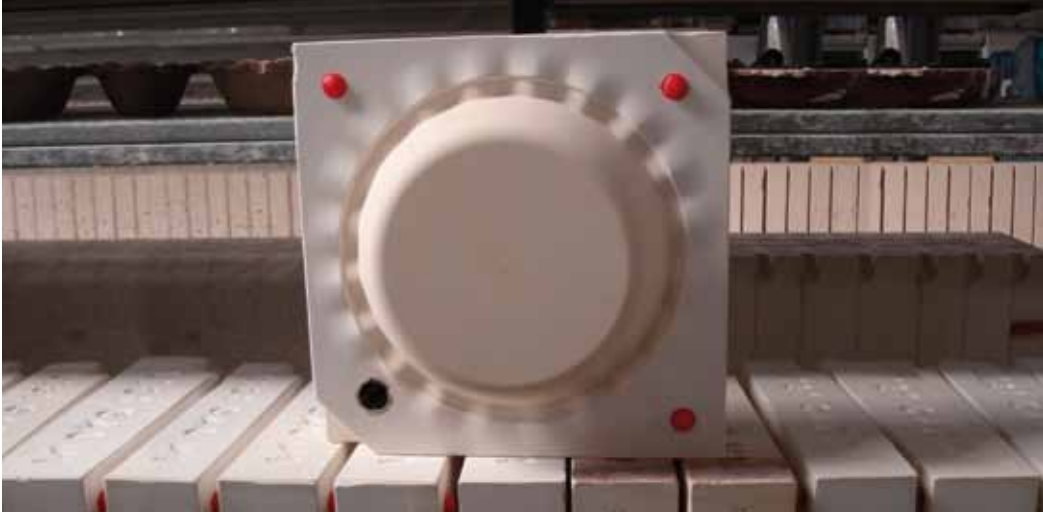
It was time for Maurice to take over the management of the company at 32 years old. Production grew from 1000 to 5000 tons over 15 years. Modern kilns reduced the firing time from 30 to 3 hours. It was the beginning of export towards Great Britain, Denmark and Australia. 200 people were employed by the company.

2005

Après 5 ans de recherche, Flame® voit le jour. C'est la première poterie pouvant être utilisée directement sur le gaz ou la plaque électrique. Ce matériau se fera connaître d'abord sous la forme d'un tajine, puis d'une cocotte, d'un moule à tarte tatin...

After 5 years of research, Flame® was launched on the market. This was the first ceramic to be used directly on the gas or electric hob. This special clay first became known through the Tagine, followed by stewpots, a Tarte Tatin dish...

Emile Henry®



LA QUALITE CHEZ EMILE HENRY

QUALITY AT EMILE HENRY

Le haut niveau de qualité Emile Henry tient à la volonté permanente d'adapter et de faire évoluer le produit en fonction des nouveaux modes de cuisson apparus sur le marché : micro-ondes, grill, halogène, vitro-céramique. Depuis 1980, l'équipe de la recherche et du développement est intégrée, la veille technologique et concurrentielle est au premier plan, les contrôles sont systématiques, ce qui permet aujourd'hui à Emile Henry d'être à la pointe dans de nombreux domaines.

The high level of quality at Emile Henry relies on our determination to adapt and develop the product to the new ways of cooking which have appeared on the market : Micro-wave, Grill, Halogen, Ceramic hobs... Since 1980, Research and Development has become an integral part of the company, keeping a close eye on technological progress and the competition. Systematic controls are in place, enabling Emile Henry today to keep the leading edge in technology.

1. Résistance thermique

Un plat à four se doit de résister à des variations de température élevées : grill, cuisson d'une viande, plat froid dans un four chaud... La formule et le procédé Céradon®, mis au point dans notre laboratoire permet à nos produits d'aller directement du congélateur dans un four chaud de 250°C et d'un four chaud sur le plan de travail.

Thermal resistance
An oven dish must be able to withstand wide variations in temperature : under the grill, roasting meat, a cold dish in a hot oven... The Ceradon® formula and process, developed in our laboratory, allows our products to be taken directly from the freezer to the hot oven at 250°C (500°F), and from the hot oven to the worksurface.

2. Résistance à l'ébréchage

Lors de l'utilisation quotidienne d'un plat ou d'un service d'assiettes, les occasions de cogner la pièce sont nombreuses. Le Céradon® d'Emile Henry est particulièrement résistant aux chocs. A tel point que l'industrie hôtelière utilise de plus en plus ces produits. Un service d'assiettes Emile Henry utilisé chaque jour et manipulé sans soin particulier durera de nombreuses années sans s'ébrécher.

Chip Resistance
There are many opportunities to bang a dish or a set of plates during everyday use. Emile Henry's Ceradon® is particularly resistant to these shocks, so much so that the Hotel and Restaurant Industry uses more and more our products. A set of Emile Henry plates used every day and handled with no special care, will last for many years without chipping.

3. Résistance dans le temps

La chaleur, le lave-vaisselle, les instruments coupants sont autant d'occasions de faire vieillir un produit. Nous procédons à des tests de vieillissement accéléré : durant 12 heures les produits sont soumis à une forte température et à une forte pression dans un bain d'huile (Test Harkort) qui correspond à 5 années de vieillissement dans les conditions ordinaires. Les émaux cuits à haute température (1150°C) résistent au lave-vaisselle et aux détergents les plus agressifs.

Time resistance
Heat, the dishwasher, sharp instruments will all have an ageing effect on a product. We carry out tests to see how our products age : they are submerged in oil and subjected to a high temperature and high pressure (Harkort Test) for 12 hours, which is the equivalent of 5 years in ordinary conditions. Our glazes, fired at a very high temperature (1150°C/2100°F) resist in the dishwasher and to the most aggressive of detergents.

4. Facilité de nettoyage

Pourquoi certains produits se salissent-ils très vite et de façon irréversible ? Parce que leur surface comporte de nombreux trous minuscules provenant des moules de fabrication : lorsque des résidus brûlés ont rempli ces trous, il est impossible de les "récupérer" et votre plat devient noir en surface. Les produits Emile Henry sont recouverts d'un émail blanc ou coloré, absolument lisse, ce qui rend leur nettoyage particulièrement aisé... même lorsque votre gratin a brûlé. Bien sûr, les produits Emile Henry sont garantis au lave-vaisselle.

Easy to clean
Why do some products get dirty very quickly and we are unable to get them clean ? Because the surface is covered with lots of microscopic holes created by the production moulds. Once burnt-on food has got into these holes, It is impossible to get it out, and the surface becomes dirty. Emile Henry dishes are covered with a white or coloured glaze which is absolutely smooth and makes cleaning very easy ... even if your potato gratin has burnt. All Emile Henry products can, of course, be cleaned in the dishwasher.

5. Éco-responsable

Le CO₂ rejeté par l'entreprise est particulièrement bas. En effet nous utilisons des techniques de cuisson modernes et rapides : 1150°C en 3 heures quand de nombreuses autres usines cuisent jusqu'à 1400°C en 24 heures. Emile Henry n'utilise que des produits venant directement de la nature qu'il s'agisse des argiles, des roches broyées (feldspath), du gypse ou des oxydes minéraux qui donnent leur couleur aux poteries. L'ensemble des déchets est recyclé (plâtres, émaux, emballages) et l'eau de production est filtrée et réutilisée dans le processus de fabrication.

Eco-responsible
The CO₂ expelled by the factory is particularly low. Our firing techniques are modern and fast: 1150°C (2100°F) in 3 hours, while numerous other factories fire up to 1400°C (2550°F) for 24 hours. Emile Henry only uses products which come directly from the environment, whether it be clay, ground stone (Feldspath), gypsum or mineral oxides to colour our glazes. The waste in general is recycled (plaster, glazes, packaging) and the water used in production is filtered and used again in the production process.

6. Manufacturé en France

Les poteries Emile Henry ont toujours été fabriquées à Marcigny dans le sud de la Bourgogne : c'est une tradition et un savoir-faire qui se transmet de génération en génération. Les produits sont fabriqués par des opérateurs qualifiés : il faut 3 années pour maîtriser la technique et acquérir le statut de "professionnel". Chaque opérateur prépare ses moules, fabrique ses pièces, en assure lui-même la finition et les signe de ses initiales. Cette large responsabilité confiée au personnel de production est à la fois gage de qualité et de fierté.

Made in France
Emile Henry products have always been made in Marcigny, in the south of Burgundy. It is a tradition and savoir-faire that has been handed down from generation to generation. Our products are made by qualified workers: it takes 3 years to master the technique and gain the title of a "professional". Each operator prepares his moulds, makes his dishes, finishes each piece and signs it with his initials. This responsibility is taken on by every operator in the factory, a pledge of quality and pride.



U R B A N C O L O R S

Mélange du classique et du pop, être sérieux et léger à la fois, jouer l'authentique et l'extravagance. 4 couleurs sobres "Poivre, Muscade, Nougat, Caviar", 3 couleurs pop "Figue, Granny, Litchi" : Urban Colors vous laisse libre !

A mixture of classic and pop, serious and light-hearted, playing with the authentic and the extravagant. 4 sober colours: "Poivre, Muscade, Nougat, Caviar" 3 bright colours: "Figue, Granny, Litchi". It's entirely your choice with Urban Colors!





NOUVELLE COLLECTION

CAVIAR

NEW COLOUR





URBAN COLORS

- poivre 79
- muscade 96
- nougat 11
- figue 37
- granny 75
- litchi 40
- caviar 43



Assiette plate
Dinner plate
Ø 28 cm
Ref. 88.78 - 4 pcs/carton

Assiette à dessert
Salad/dessert plate
Ø 21 cm
Ref. 88.70 - 4 pcs/carton

Assiette à pain
Side plate
Ø 15 cm
Ref. 88.65 - 4 pcs/carton



Assiette creuse
Soup bowl
Ø 22 cm
Ref. 88.71 - 4 pcs/carton



Grand saladier
Large salad bowl
Ø 28 cm
Ref. 21.28 - 2 pcs/carton



NEW

Maxi saladier
Maxi salad bowl
Ø 31,5 cm
Ref. 21.30 - 2 pcs/carton



NEW

Mini coupe
Mini bowl
Ø 11 cm
Ref. 21.11 - 6 pcs/carton



Saladier
Salad bowl
Ø 22 cm
Ref. 21.22 - 4 pcs/carton

Coupe individuelle
Individual salad bowl
Ø 15,5 cm
Ref. 21.16 - 6 pcs/carton



NEW

Saladier japonais
Japanese salad bowl
Ø 19 cm
Ref. 22.19 - 4 pcs/carton



Huilier
Oil cruet
0,45 L
Ref. 02.15 - 2 pcs/carton

- poivre 79
- muscade 96
- nougat 11
- figue 37
- granny 75
- litchi 40
- caviar 43



Rectangulaire
Rectangular baking dish
38,5 x 26 cm
Ref. 96.02 - 3 pcs/carton



Petit rectangulaire
Rectangular baking dish
28 x 20 cm
Ref. 96.04 - 3 pcs/carton



Carré
Square dish
29,5 x 26 cm
Ref. 20.04 - 3 pcs/carton



Assiette à cake
Loaf plate
36 x 15 cm
Ref. 61.03 - 4 pcs/carton



Clafoutis
Pie dish
Ø 26 cm
Ref. 61.31 - 3 pcs/carton



Assiette à gâteau
Cake plate
Ø 32 cm
Ref. 61.33 - 3 pcs/carton



Cake
Loaf pan
31 x 13,5 cm
Ref. 61.63 - 3 pcs/carton



Tourtière
Flan dish
Ø 30 cm
Ref. 60.00 - 3 pcs/carton



NEW
Rectangulaire individuel
Individual rectangular dish
20,5 x 13 cm
Ref. 96.11 - 3 pcs/carton



NEW
Plat rond
Round dish
Ø 31 cm
Ref. 31.22 - 3 pcs/carton



NEW
Couvercle en verre
Square glass lid
33 x 25 cm
Ref. 00.20.04 - 3 pcs/carton



URBAN COLORS

- poivre 79
- muscade 96
- nougat 11
- figue 37
- granny 75
- litchi 40
- caviar 43



Ramequin
Ramekin
Ø 9,5 cm
Ref. 10.28 - 12 pcs/carton

NEW



Crème brûlée
Ø 12 cm
Ref. 71.11 - 6 pcs/carton



NEW

Cocotte ovale individuelle
Individual oval casserole
16 x 12,5 cm - 0,55 L
Ref. 84.05 - 1 pce/carton



Sabayon
Zabaglione
17 x 17 cm
Ref. 31.17 - 4 pcs/carton



NEW

Mini cocotte
Mini casserole
Ø 10,5 cm - 0,3 L
Ref. 45.33 - 4 pcs/carton

Ballotin 6 mises en bouche
6 mini crème brûlée gift set
Ø 6,5 cm
Ref. 98.91 / 98.92 / 98.91 - 6 pcs/carton





URBAN COLORS

18 - 19

- poivre 79
- muscade 96
- nougat 11
- figue 37
- granny 75
- litchi 40
- caviar 43

NEW



Espresso cup
Espresso cup
Ø 7 cm
Ref. 21.02 - 6 pcs/carton

NEW



Assiette gourmet
Gourmet platter
24,5 x 27,5 cm
Ref. 88.24 - 3 pcs/carton



Mug
Ø 9,5 cm
Ref. 87.12 - 4 pcs/carton



Pichet
Pitcher
1 L
Ref. 15.10 - 2 pcs/carton



Théière
Teapot
1 L
Ref. 15.15 - 1 pce/carton



Bol japonais
Japanese bowl
Ø 11 cm
Ref. 21.10 - 6 pcs/carton



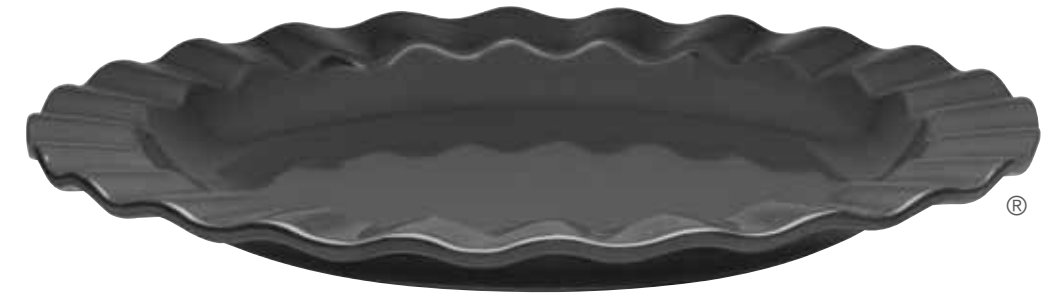
Bol
Cereal bowl
Ø 14,5 cm
Ref. 21.21 - 4 pcs/carton



J U M B O

■ poivre 79
■ nougat 11

Plat rond
Round serving dish
Ø 46 cm
Ref. 31.34 - 1 pce/carton



Plat carré
Square serving dish
46 x 46 cm
Ref. 20.34 - 1 pce/carton



Saladier
Deep round bowl
Ø 46 cm
Ref. 65.34 - 1 pce/carton



CLASSIQUES®

Imaginez un dimanche à la campagne, la joie d'être ensemble, les bonnes odeurs de cuisine. Des gratins bien dorés, une volaille grillée à point, des clafoutis cuits à cœur... Emile Henry crée des plats en céramique pour que la cuisine soit toujours une réussite.

Imagine a weekend in the country, the joy of being together, and the wonderful smells of cooking. Well-browned gratin dishes, chicken roasted to perfection, melting clafoutis... Emile Henry designs ceramic kitchenware to make your cooking a total success every time.



- pastis 03
- blanc 05
- cerise 33
- azur 53
- fraîcheur 68



Plat à oeufs
Egg dish
Ø 16 cm
Ref. 71.16 - 6 pcs/carton



Écuelle à gratinée
Onion soup bowl
Ø 14 cm
Ref. 21.00 - 6 pcs/carton



Soupière tête de lion
Lion's head soup bowl
Ø 12 cm
Ref. 66.00 - 6 pcs/carton



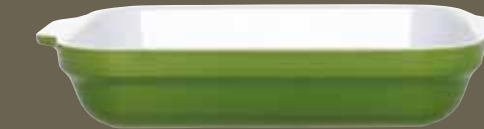
Plat carré
Square baking dish
28 x 23 cm
Ref. 20.06 - 3 pcs/carton



Plat à lasagnes
Lasagna dish
22,5 x 14,5 cm
Ref. 96.09 - 3 pcs/carton



Plat à lasagnes
Lasagna dish
33,5 x 22,5 cm
Ref. 96.30 - 3 pcs/carton



Plat à lasagnes
Lasagna dish
38,5 x 25,5 cm
Ref. 96.32 - 2 pcs/carton



Plat à lasagnes
Lasagna dish
42,5 x 28,5 cm
Ref. 96.36 - 2 pcs/carton



Plat ovale à oreilles
Oval gratin dish
22 x 15 cm
Ref. 90.09 - 3 pcs/carton



Plat ovale à oreilles
Oval gratin dish
27 x 18 cm
Ref. 90.08 - 3 pcs/carton



Plat ovale à oreilles
Oval gratin dish
33,5 x 23 cm
Ref. 90.06 - 3 pcs/carton



Plat ovale à oreilles
Oval gratin dish
41 x 28 cm
Ref. 90.04 - 3 pcs/carton



CLASSIQUES®

- pastis 03
- blanc 05
- cerise 33
- azur 53
- fraîcheur 68



Plat sabot
Oval baking dish
29 x 20 cm
Ref. 01.07 - 3 pcs/carton



Plat sabot
Oval baking dish
21,5 x 15 cm
Ref. 01.09 - 3 pcs/carton



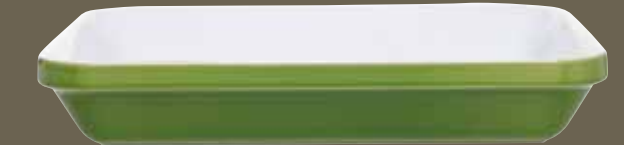
Saladier
Kitchen bowl
Ø 27 cm
Ref. 65.00 - 1 pce/carton



Plat rectangulaire
Rectangular baking dish
20 x 14 cm
Ref. 19.09 - 3 pcs/carton



Plat rectangulaire
Rectangular baking dish
26 x 20,5 cm
Ref. 19.05 - 3 pcs/carton



Plat rectangulaire
Rectangular baking dish
32,5 x 25,5 cm
Ref. 19.03 - 3 pcs/carton



Terrine à légumes
Vegetable terrine
28,5 x 12 cm
Ref. 58.63 - 2 pcs/carton



Terrine rectangulaire
Rectangular terrine
15,5 x 12 cm
Ref. 58.60 - 2 pcs/carton



NEW Cocotte ronde
Round casserole
Ø 26 cm / 3 L
Ref. 84.30 - 1 pce/carton



Mini cocotte
Mini casserole
Ø 10,5 cm - 0,3 L
Ref. 45.33 - 4 pcs/carton



CLASSIQUES®

- pastis 03
- blanc 05
- cerise 33
- azur 53
- fraîcheur 68



Assiette plate
Dinner plate
Ø 28 cm
Ref. 88.78 - 4 pcs/carton



Assiette plate
Dinner plate
Ø 26 cm
Ref. 88.76 - 4 pcs/carton



Assiette à dessert
Salad/dessert plate
Ø 21 cm
Ref. 88.70 - 4 pcs/carton



Assiette à pain
Side plate
Ø 15 cm
Ref. 88.65 - 4 pcs/carton



Assiette creuse
Soup bowl
Ø 22 cm
Ref. 88.71 - 4 pcs/carton



Bol
Cereal bowl
Ø 14,5 cm
Ref. 21.21 - 4 pcs/carton



Coupe ronde
Pasta bowl
Ø 19 cm
Ref. 33.04 - 3 pcs/carton



Coupe ronde
Salad bowl
Ø 29,5 cm
Ref. 33.00 - 2 pcs/carton



Coupe dessert
Dessert bowl
Ø 14 cm
Ref. 21.50 - 6 pcs/carton

NEW



Pichet
Pitcher
1 L
Ref. 15.01 - 4 pcs/carton



Pot à beurre
Butter pot
Ø 11 cm
Ref. 86.21 - 4 pcs/carton



Théière
Teapot
1 L
Ref. 15.15 - 1 pce/carton



Mug
Ø 10,5 cm - Ref. 87.14 - 4 pcs/carton
Ø 9,5 cm - Ref. 87.12 - 4 pcs/carton



CLASSIQUES®

- pastis 03
- blanc 05
- cerise 33
- azur 53
- fraîcheur 68



NEW Clafoutis corolle
Ruffled pie dish
Ø 27 cm
Ref. 61.87 - 3 pcs/carton



NEW Saladier corolle
Ruffled bowl
Ø 31 cm
Ref. 65.87 - 1 pce/carton



Tourtière
Flan dish
Ø 30 cm
Ref. 60.00 - 3 pcs/carton



Tourtière
Flan dish
Ø 32,5 cm
Ref. 60.32 - 2 pcs/carton



Soufflé
Soufflé dish
Ø 20,5 cm
Ref. 68.20 - 3 pcs/carton



Soufflé individuel
Individual soufflé dish
Ø 10,5 cm
Ref. 10.01 - 6 pcs/carton



Ramequin
Ramekin
Ø 9 cm
Ref. 10.02 - 12 pcs/carton



Cake
Loaf pan
30,5 x 13,5 cm
Ref. 61.63 - 3 pcs/carton



Manqué
Le grand pie dish
Ø 30,5 cm
Ref. 61.61 - 3 pcs/carton



Clafoutis
Pie dish
Ø 26 cm
Ref. 61.31 - 3 pcs/carton



Clafoutis individuel
Individual pie dish
Ø 14,5 cm
Ref. 61.32 - 6 pcs/carton



CLASSIQUES®

- pastis 03
- blanc 05
- cerise 33
- azur 53
- fraîcheur 68



Pot à épices avec couvercle
Spice jar with lid
Ø 15 cm - Ref. 87.21 - 2 pcs/carton
Ø 13 cm - Ref. 87.23 - 2 pcs/carton
Ø 11 cm - Ref. 87.25 - 4 pcs/carton



Huilier
Oil cruet
0,45 L
Ref. 02.15 - 2 pcs/carton



NEW Bol à mixer
Mixing bowl
Ø 26 cm - Ref. 65.26 - 1 pce/carton
Ø 21,5 cm - Ref. 65.24 - 2 pcs/carton
Ø 17,5 cm - Ref. 65.22 - 2 pcs/carton



Vinaigrier
Vinegar pot
4,2 L
Ref. 66.84 - 1 pce/carton



Main à sel
Salt pig
Ø 10 cm
Ref. 02.01 - 4 pcs/carton



Pot à ustensiles
Utensil holder
Ø 15 cm - Ref. 87.11 - 2 pcs/carton
Ø 13 cm - Ref. 87.13 - 2 pcs/carton



NEW Mortier et pilon
Mortar and pestle
Ø 14 cm
Ref. 02.55 - 2 pcs/carton



Repose cuillère
Spoon rest
22,5 x 10 cm
Ref. 02.61 - 6 pcs/carton

FLAME®

Les ustensiles de cuisson "Flame®" passent sur tous les feux, vont au four et au micro-ondes, se nettoient facilement au lave-vaisselle. Ils vont vous aider à réussir toutes vos recettes car la cuisson est douce, les aliments ne se dessèchent pas, révélant ainsi toutes leurs saveurs.

"Flame®" cooking utensils can be used with any kind of heat, in both traditional and microwave ovens, and can be cleaned easily in the dishwasher. They will help you make a success of all your dishes, because their gentle cooking means that ingredients do not dry out and all the flavours are deliciously enhanced.





FIGUE





FLAME®

- noir 71
- rouge 61



Wok
Ø 36 cm - 5 L
Ref. 45.76 - 1 pce/carton



sauter / sauté



cuire à la vapeur / steam



frire / fry



mijoter / simmer



FLAME®

- noir 71
- rouge 61
- figue 37

Tarte Tatin

par Emile Henry®

40 - 41



Set Mini tatin
Mini tatin set
Ø 21 cm
Ref. 35.79 - 1 set/carton



Moule Tarte Tatin
Tarte Tatin dish
Ø 30 cm
Ref. 35.30 - 1 pce/carton



Set Tarte Tatin
Tarte Tatin set
Ø 30 cm
Ref. 35.99 - 1 set/carton



FLAME®

- noir 71
- rouge 61
- figue 37



Cocotte ovale
Oval stewpot
33,5 x 26,5 cm - 6 L
Ref. 45.60 - 1 pce/carton



Cocotte ovale
Oval stewpot
31 x 24,5 cm - 4,70 L
Ref. 45.47 - 1 pce/carton



Cocotte ronde
Round stewpot
Ø 30 cm - 7 L
Ref. 45.70 - 1 pce/carton



Cocotte ronde
Round stewpot
Ø 28,5 cm - 5,30 L
Ref. 45.53 - 1 pce/carton



Cocotte ronde
Round stewpot
Ø 26 cm - 4 L
Ref. 45.40 - 1 pce/carton



Cocotte ronde
Round stewpot
Ø 22 cm - 2,50 L
Ref. 45.25 - 1 pce/carton



Cocotte ronde
Round stewpot
Ø 19,5 cm - 1,80 L
Ref. 45.18 - 1 pce/carton



Cocotte ronde
Round stewpot
Ø 16 cm - 1 L
Ref. 45.10 - 1 pce/carton



Mini-cocotte
Mini round stewpot
Ø 10,5 cm - 0,30 L
Ref. 45.03 - 4 pcs/carton



FLAME®

- noir 71
- rouge 61
- figue 37



Sauteuse
Braiser
Ø 29,5 cm
Ref. 45.93 - 1 pce/carton



Sauteuse
Braiser
Ø 25,5 cm
Ref. 45.92 - 1 pce/carton



Sauteuse
Braiser
Ø 21,5 cm
Ref. 45.91 - 1 pce/carton



Cocotte thaï
Clay pot
Ø 26 cm - 1,90 L
Ref. 45.72 - 1 pce/carton



Grand plat à rôtir
Large roaster
42,5 x 28,5 cm
Ref. 75.36 - 1 pce/carton



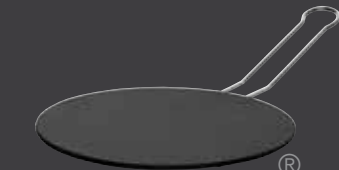
Plat à rôtir
Roaster
40 x 26,5 cm
Ref. 75.34 - 1 pce/carton



Caquelon
Cookpot
Ø 24 cm
Ref. 29.22 - 2 pcs/carton



Service à fondue
Cheese fondue set
Ref. 99.22
Ø 24 cm - 1 pce/carton



Disque à induction
Induction disk
Ø 19,5 cm
Ref. 99.45 - 3 pcs/carton



FLAME®

- noir 71
- rouge 61
- poivre 79
- figue 37
- sel 35
- olive 87
- azur 53

NEW



Tajine
Tagine
Ø 25 cm - 1,10 L
Ref. 55.25 -1 pce/carton



Tajine
Tagine
Ø 32 cm - 2,50 L
Ref. 55.32 -1 pce/carton



Tajine
Tagine
Ø 35 cm - 3,50 L
Ref. 55.35 - 1 pce/carton

MARKETING



Livret Consommateurs
Consumer booklet
Ref. LIDV.. - 15 x 21 cm



Présentoir livrets
Consumer booklet display
Ref. BOLIDV
15,5 x 13 x 19 cm



Nuancier 2010
Colour swatch 2010
Ref. 659985 - 5 x 5 cm



Écran numérique
Digital screen
Ref. DSCR7B - 7"

MARKETING



Fiche recettes Tatin
Tatin recipe leaflet
Ref. LITT..



Poster tarte tatin Flame®
Flame tarte tatin poster
Ref. POPSTT - 60 x 50 cm



Poster tajine
Tagine poster
Ref. POPSTA
40 x 60 cm



Poster plat à four Urban Colors
Ref. POPLFR
47 x 100 cm



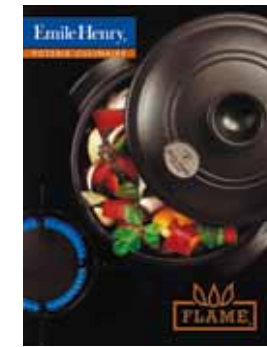
Urban Colors backing dish poster
Ref. POPLGB
47 x 100 cm



Kakemono Urban Colors
Urban Colors banner
Ref. POKAUC
60 x 150 cm



Kakemono Urban Colors
Urban Colors banner
Ref. POKAU2
60 x 130 cm



Poster Flame®
Flame poster
Ref. POPSCO - 60 x 80 cm



Présentoir de comptoir Flame®
Flame counter-top display
Ref. MBCOFL - 36 x 35 x 42 cm



Kit wok
Ref. PLVWOF
Kakemono - 150 x 60 cm
Cube - 30 x 30 cm



Kit wok
Ref. PLVWOG
Kakemono - 150 x 60 cm
Cube - 30 x 30 cm



Gants
Oven glove
Ref. TEGANT



Logo
Logo plastique / Plastic Logo
Ref. APPLFR - 40 x 50 cm
Logo céramique / Ceramic Logo
Ref. APCLFR - 10 x 8 cm



Sac boutique
Boutique bag
Ref. SACPAL - 46 x 40 cm
Ref. SACPAS - 28 x 24 cm



Boîte cadeau
Gift box
Ref. BOGIF1 - 40 x 30 x 10 cm



Showcard Flame®
Flame showcard
Ref. SHFL.. - 12 x 24 cm



Logo céramique
Ceramic logo
Ref. APCLFL - 10,5 x 11 cm



Emile Henry®

MADE IN FRANCE • 1850



www.emilehenry.com

71110 MARCIGNY - FRANCE
Tél. + 33 (0)3 85 25 50 50 - Fax + 33 (0)3 85 25 13 38