

Emile Henry



COLLECTION
2023 - 2024

PROFESSIONNEL

LA CARTE DE
LA MODULARITÉ
UN GAIN DE TEMPS

**MAXIMUM
FLEXIBILITY
IN SERVICE:
A TIME SAVER**



PAGES 14

DES BACS
GASTRONORMES
EN CÉRAMIQUE
LÉGERS ET DURABLES

**CERAMIC
GASTRONORM
CONTAINERS, LIGHT
AND DURABLE!**

PAGES 26

LE FIL « IVOIRE »
POUR MIEUX GÉRER
LES TABLES COLORÉES

**THE IVORY LINK TO
MANAGE COLOURFUL
TABLEWARE WITH
EASE**

PAGES 8



NEW

épiqueure

SIMPLEMENT ÉLÉGANT,
POUR TOUTES LES
TABLES !

**SIMPLE, ELEGANT
FOR ALL TABLE
PRESENTATIONS!**

PAGES 7-12





Un design professionnel et rigoureux, des lignes épurées et des couleurs harmonieuses, une qualité de céramique irréprochable, le tout fabriqué à la main, en France, selon un savoir-faire de plus de 150 ans.

Professional and rigorous design, sleek lines and harmonious colours, high quality ceramic, handmade in France, with more than 150 years of savoir-faire.



HERITAGE
CREATION
DESIGN
SAVOIR-FAIRE

EPV
Entreprise
du Patrimoine
Vivant

UN ENGAGEMENT DURABLE

— **La durabilité**, la qualité et la noblesse des matériaux naturels sont au cœur de notre marque. Nous n'avons donc pas attendu que ce soit à la mode pour cultiver le goût de l'essentiel et de l'authenticité.

Robustes et esthétiques à la fois, respectueux des normes en vigueur et 100% traçables, notre objectif est de mettre ces produits professionnels à votre service pour vous accompagner dans l'usage comme dans l'image.



BV Cert. 6019334

LA QUALITÉ AU CŒUR

— **Nous le savons**, pour séduire et satisfaire, nos plats doivent être de la meilleure qualité.

Aussi, au sein de notre laboratoire maison, nos ingénieurs travaillent sur la résistance au choc thermique et mécanique de nos céramiques.



MADE IN FRANCE

— **Pour Emile Henry**, le made in France est un engagement de toujours. Nous sommes donc fidèles à notre implantation au cœur de la Bourgogne, à Marcigny, et heureux de contribuer à perpétuer des savoir-faire et des emplois.

MADE IN FRANCE

— **We have always** been committed to French craftsmanship. We remain true to our historic location in Marcigny, deep in the heart of Burgundy, and we are proud to contribute to maintaining traditional skills as well as jobs.

QUALITY AT HEART

— **We know** that in order to please and satisfy, our dishes must be of the highest quality,

In our laboratory, our engineers work on the thermal and mechanical shock resistance of our ceramics.

A LASTING COMMITMENT

— **Durability**, quality, and the nobility of natural raw materials lie at the very heart of our brand.

Sturdy and attractive, in accordance with current standards and 100% traceable, our goal is to offer professional products which fulfill both your practical requirements and corporate image.

NOTRE CÉRAMIQUE HR[®] OUR HR[®] CERAMIC

Mise au point dans nos laboratoires, la céramique HR[®] Emile Henry est adaptée aux contraintes des professionnels. A base de **matériaux naturels**, elle ne contient pas de nickel, ni plomb, ni cadmium et **ne présente aucun risque de migration d'éléments toxiques** dans les aliments. Grâce aux propriétés anti-adhésives et non-poreuses de l'émail, elle **se nettoie très facilement et ne retient ni les bactéries, ni les odeurs**. En couleur, elle est encore plus valorisante pour certains environnements et préparations. ^{FR}

Created in our own laboratory, Emile Henry HR[®] (High Resistance) ceramic is designed for use by professionals. Made from **natural materials**, free from cadmium, nickel or lead, it guarantees **non-toxic cooking**. Non-stick, smooth and non-porous, the hard glaze is **easy to clean** and **does not retain odours or bacteria**. The coloured glaze is also a powerful way to enhance content and presentations. ^{EN}

CONFORME

**AUX RÈGLEMENTATIONS
ALIMENTAIRES EN VIGUEUR
EUROPÉENNES ET FRANÇAISES*
NORME CALIFORNIENNE 'PROP 65'**

COMPLIANCE

**WITH CURRENT FOOD
SAFETY STANDARDS
USA - CALIFORNIAN NORM 'PROP 65'
EUROPEAN & FRENCH NORMS***

0% NO
BPA PLOMB/LEAD
CADMIUM

* Règlement/Regulation n° 1935/2004/EEC 2710.2004
Directive 84/500/EEC amended 205/31/EEC
NF EN 1388-1

HR = HAUTE RESISTANCE HIGH RESISTANCE



CONTRÔLE
= PRODUITS
SAINS,
RÉSISTANTS
ET FIABLES

QUALITY
= SAFE,
RESISTANT
AND RELIABLE
PRODUCTS

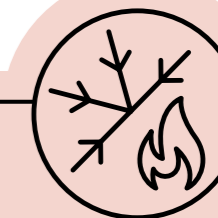
Adaptée
aux contraintes
des professionnels
de la restauration
*Designed for use
in the professional
environment*



**RÉSISTANCE
AUX CHOCS
SHOCK
RESISTANT**

**RÉSISTANCE
AUX LAVAGES
& DÉTERGENTS
INDUSTRIELS**

**INDUSTRIAL
DISHWASHERS
& DETERGENT**



**RÉSISTANCE
THERMIQUE**

**-20°C
+270°C**

**THERMAL
RESISTANCE**

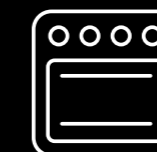
**Maintien
en température
30% PLUS
LONGTEMPS**

**Maintains
temperature
30% LONGER**



**COMPATIBLE
AVEC TOUS LES FOURS
PROFESSIONNELS**

**COMPATIBLE
WITH ALL PROFESSIONAL
OVENS**



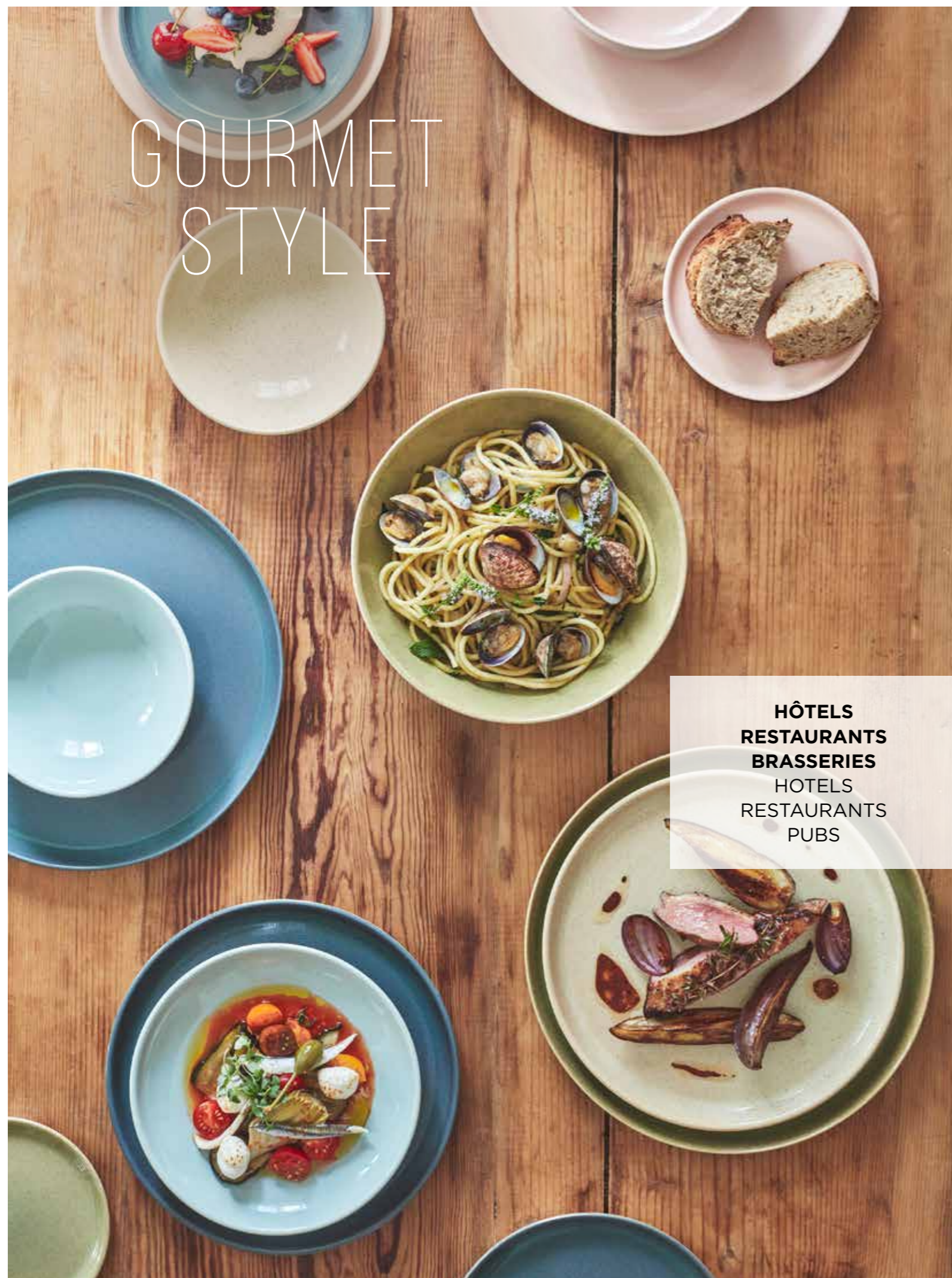
FOUR
OVEN



MICRO-ONDES
MICROWAVE SAFE



SALAMANDRE
SALAMANDER SAFE



GOURMET
STYLE

HÔTELS
RESTAURANTS
BRASSERIES
HOTELS
RESTAURANTS
PUBS

NEW

épicure

Conçue pour permettre une mise de table colorée et élégante dans des environnements de **haute fréquentation**, la gamme 'épicure' se targue de proposer une palette tendance couplée à **une grande résistance aux usages intensifs** — chocs thermiques et mécaniques inclus.

'épicure' permet une mise de **table résolument contemporaine, élégante et flexible**, fabriquée dans une céramique d'excellence qui répond aux exigences des professionnels de la restauration, et **à la portée de tous**.

Designed to provide a colourful and elegant table setting in **high traffic environments**, 'épicure' boasts a contemporary palette coupled with **excellent resistance to intensive use**, including thermal and mechanical shocks.

'épicure' offers a **modern, elegant and flexible tableware solution** — crafted with the highest quality ceramic — that meets the requirements of restaurant and catering professionals, while remaining **accessible at all levels**.

couleurs **8** colours

formes **9** shapes

- Céramique HR (Haute Résistance) •
- Durabilité : couleurs persistantes •
- Utilisation four (250°C), sous le grill et micro-ondes pour réchauffer
- Résistance aux ustensiles métalliques •
- Nettoyage facile, au lave-vaisselle •
- Bien empilables •

- HR Ceramic (High Resistance)
- Durable; persistent colours
- For use in the oven (250°C), under the grill and in the microwave for reheating
- Resistance to metal utensils
- Easy cleaning
- Stackable, dishwasher safe

UNE BELLE TABLE À TOUTES ÉPREUVES

— Adaptées à de nombreux types d'environnements — du service à table au buffet, du petit-déjeuner au dîner — les 9 formes 'épicure' répondent à de nombreux besoins en termes de portions et de thématiques culinaires.





















BEAUTIFUL IN ALL CONDITIONS

— While they fit in many types of environments — from table service to buffet, breakfast to dinner — the 9 'épicure' plates and bowls also meet a wide range of needs in terms of portions and culinary themes.























ASSIETTES & BOLS PLATES, BOWLS & DISHES

3 ÉMAUX À EFFETS . 3 REACTIVE GLAZES

| | MO Coquille Eggshell | VO Matcha | BO Neptune | B9 Feu Doux Blue Flame |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Assiette - XL Plate - XL Ref. 8928 Ø 28 cm 4 PPC |  |  |  |  |
| | EH MO 8928 | EH VO 8928 | EH BO 8928 | EH B9 8928 |
| Assiette - L Plate - L Ref. 8925 Ø 25 cm 4 PPC |  |  |  |  |
| | EH MO 8925 | EH VO 8925 | EH BO 8925 | EH B9 8925 |
| Assiette - M Plate - M Ref. 8921 Ø 21 cm 6 PPC |  |  |  |  |
| | EH MO 8921 | EH VO 8921 | EH BO 8921 | EH B9 8921 |
| Assiette - S Plate - S Ref. 8918 Ø 18 cm 4 PPC |  |  |  |  |
| | EH MO 8918 | EH VO 8918 | EH BO 8918 | EH B9 8918 |
| Assiette - XS Plate - XS Ref. 8915 Ø 15 cm 8 PPC |  |  |  |  |
| | EH MO 8915 | EH VO 8915 | EH BO 8915 | EH B9 8915 |



| V7 Amande Almond | C2 Argile Clay | G9 Silex Flint | R4 Rose Poudré Powder Pink |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| EH V7 8928 | EH C2 8928 | EH G9 8928 | EH R4 8928 |
|  |  |  |  |
| EH V7 8925 | EH C2 8925 | EH G9 8925 | EH R4 8925 |
|  |  |  |  |
| EH V7 8921 | EH C2 8921 | EH G9 8921 | EH R4 8921 |
|  |  |  |  |
| EH V7 8918 | EH C2 8918 | EH G9 8918 | EH R4 8918 |
|  |  |  |  |
| EH V7 8915 | EH C2 8915 | EH G9 8915 | EH R4 8915 |

SIMPLEMENT ÉLÉGANT, POUR TOUTES LES TABLES !

— La palette 'épiculture' permet aux professionnels d'être créatifs, sans effort. Les couleurs s'harmonisent entre elles, et l'émail extérieur en couleur Ivoire crée un lien entre toutes les pièces.

SIMPLE, ELEGANT, FOR ALL TABLE PRESENTATIONS!

— The 'épiculture' palette makes it easy for professionals to set creative tables without effort. The colours harmonise with each other, and the 'Ivoire' glaze on the exterior creates a link between all the pieces



-20°C > 270°C
-4°F > 520°F



SALAMANDRE
SALAMANDER
SAFE



MICRO-ONDES
MICROWAVE
SAFE



LAVAGE INDUSTRIEL
INDUSTRIAL WASHERS



RÉSISTANCE
AUX CHOCS
SHOCK RESISTANT

ASSIETTES & BOLS
PLATES, BOWLS
& DISHES

3 ÉMAUX À EFFETS . 3 REACTIVE GLAZES

M0
Coquille
Eggshell

VO
Matcha

B0
Neptune

B9
Feu Doux
Blue Flame

V7
Amande
Almond

C2
Argile
Clay

G9
Silex
Flint

R4
Rose Poudré
Powder Pink

Assiette creuse
Shallow dish
Ref. 8920

Ø 20 cm

4 PPC



EH M0 8920



EH VO 8920



EH B0 8920



EH B9 8920



EH V7 8920



EH C2 8920



EH G9 8920



EH R4 8920

Coupelle
Individual bowl
Ref. 2116

Ø 15,5 cm

6 PPC



EH M0 2116



EH VO 2116



EH B0 2116



EH B9 2116



EH V7 2116



EH C2 2116



EH G9 2116



EH R4 2116

Grand bol
Deep bowl
Ref. 2289

Ø 16 cm

4 PPC



EH M0 2289



EH VO 2289



EH B0 2289



EH B9 2289



EH V7 2289



EH C2 2289



EH G9 2289



EH R4 2289

La Pasta
Pasta bowl
Ref. 3322

Ø 22,5 cm

4 PPC



EH M0 3322



EH VO 3322



EH B0 3322



EH B9 3322



EH V7 3322



EH C2 3322



EH G9 3322



EH R4 3322

NEW

Être créatifs,
sans effort.

To set creative tables
without effort.



— Un 'émail 'Ivoire' sur l'extérieur des pièces les lie toutes entre elles, quelle que soit la couleur à l'intérieur.

— All the pieces are finished with an 'Ivoire' glaze which binds them together, whatever the colour inside.



-20°C > 270°C
-4°F > 520°F



SALAMANDRE
SALAMANDER
SAFE



MICRO-ONDES
MICROWAVE
SAFE



LAVAGE INDUSTRIEL
INDUSTRIAL WASHERS



RÉSISTANCE
AUX CHOCS
SHOCK RESISTANT



HÔTELS
RESTAURANTS
BRASSERIES
HOTELS
RESTAURANTS
PUBS

Un must pour les bouchées
cuisinées à servir chaudes !

A must-have for serving hot bites
and baked appetizers!

LES PLANCHES PLATTERS

90
Provence



EH 90 5002

02
Argile



EH 02 5002

34
Grand Cru



EH 34 5002

Planche apéritif
Appetizer platter
- Medium -
Ref. 5002

31 x 10 cm
4 PPC

Planche apéritif
Appetizer platter
- Long -
Ref. 5003

42 x 11 cm
4 PPC

Planche apéritif
Appetizer platter
- Large -
Ref. 5004

31 x 16 cm
4 PPC

Planche apéritif
Appetizer platter
- XLarge -
Ref. 5005

32 x 21 cm
4 PPC



EH 90 5003



EH 02 5003



EH 34 5003



EH 90 5004



EH 02 5004



EH 34 5004



EH 90 5005



EH 02 5005



EH 34 5005

FOCUS

DU FOUR AU SERVICE

— **Restauration sur le pouce**, dégustation au bar, room service ou buffet — à chaque instant ses planches. Directement du four au service, elles font gagner du temps et permettent des présentations originales en mode 'mix & match'.

COOK & SERVE

— **Cocktail food**, bar snacks, room service or buffet - there is a platter for each occasion. Served directly from the oven, they save time and offer unique mix & match presentations.



-20°C > 270°C
-4°F > 520°F



SALAMANDRE
SALAMANDER
SAFE



MICRO-ONDES
MICROWAVE
SAFE



LAVAGE INDUSTRIEL
INDUSTRIAL WASHERS



RÉSISTANCE
AUX CHOCS
SHOCK RESISTANT



'WELCOME'

BUFFETS
RESTAURATION COLLECTIVE
BANQUETS
 BUFFETS
 CATERING & INSTITUTIONS
 BANQUETS

Conçues pour répondre de façon efficace aux problématiques de flux et de présentation, toutes les pièces de la gamme 'Welcome' permettent de multiples arrangements qui **concourent à organiser facilement des tables de buffet attrayantes.**

Monobloc, chaque pièce garantit **une grande résistance aux chocs** grâce au « ruban » renforcé qui en fait le tour, permet une excellente prise en main à 360° et assure une parfaite **stabilité une fois empilée.**

Designed to cope with varying traffic and presentation, all items in the 'Welcome' range offer multiple layouts which allow **easy organization for attractive buffet presentations.**

Monobloc, each piece guarantees **a high resistance to chips and shocks** thanks to the reinforced edge which runs right around the rim, providing a good grip for easy handling and ensuring **perfect stability once stacked.**

La solution qui réunit esthétique, modularité et robustesse !

A successful blend of sleek design, modularity and sturdiness!



L'architecture idéale pour des buffets esthétiques — même en volumes extra large !
 'Les plats 'Welcome' combinent élégance et optimisation de l'espace avec le look unique, qualitatif de la céramique.

Create the ideal architecture for attractive buffet presentations, even with high volumes!
 'Welcome' dishes combine elegance and space optimization with the qualitative look of ceramic.



PLATS & ACCESSOIRES
WELCOME DISHES & ACCESSORIES

Plat individuel
 Individual dish
Ref. 3207
 20,5 x 14 x 5 cm - 0,6 L
 4 PPC



Long plat
 Long dish
Ref. 3242
 41,5 x 15 x 6,5 cm
 2 L - 1,3 kg
 3 PPC



Long plateau
 Long tray
Ref. 3243
 42 x 15 x 1,7 cm - 0,85 kg
 6 PPC



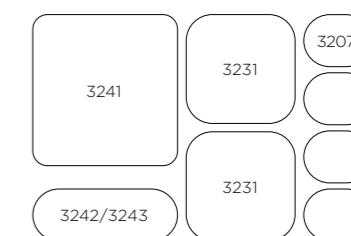
Plat Carré
 Square Dish
Ref. 3231
 30 x 30 x 6,5 cm
 3,1 L - 1,8 kg
 3 PPC



Grand plat carré
 Large square dish
Ref. 3241
 42 x 42 x 6,5 cm
 6,5 L - 3,4 kg
 3 PPC



IMPLANTATION



Adaptés aux installations normalisées :
 comptoirs chauds et froids, chafing dish,
 fours, banques réfrigérées et vitrines.

Adapted to standardized equipment: hot
 or cold counters, chafing dishes, oven,
 refrigerated cabinets and display cases.





PANORAMA

Breakfast

It's time to care!

SOIGNEZ LA PRÉSENTATION DES BUFFETS DU PETIT DÉJEUNER

Le petit déjeuner est le repas incontournable pour la plupart des clients d'un hôtel et c'est aussi le dernier moment passé sur les lieux. Il est donc important de le rendre mémorable et représentatif de la qualité de l'établissement.



BREAKFAST BUFFETS DESERVE AN APPEALING PRESENTATION

Breakfast is an important and essential part of a hotel experience, and is often the last memory a guest will take home. It should therefore be representative of the hotel's style and quality.

SALADIERS & PLATS WELCOME BOWLS & DISHES

Pot à sauce
Dressing pot
Ref. 3287
Ø 14,5 x 17 cm - 1,2 L - 0,9 kg
4 PPC

Bol individuel
Individual bowl
Ref. 3206
Ø 16 x 6 cm - 0,6 L - 0,5 kg
4 PPC

Saladier
Salad bowl
Ref. 3225
Ø 25 x 9,5 cm - 2,3 L - 1,3 kg
4 PPC

Plat rond
Round dish
Ref. 3218
Ø 25 x 6,5 cm - 1,7 L - 1,2 kg
4 PPC

Saladier
Salad bowl
Ref. 3250
Ø 31,5 x 12,5 cm - 5 L - 2,2 kg
2 PPC

Plat rond
Round dish
Ref. 3230
Ø 31,5 x 6,5 cm - 2,6 L - 1,7 kg
2 PPC

Saladier
Salad bowl
Ref. 3270
Ø 35,5 x 13 cm - 7 L - 2,6 kg
2 PPC

Plat rond
Round dish
Ref. 3240
Ø 35,5 x 6,5 cm - 3,3 L - 2,1 kg
3 PPC

10
Blanc craie
Chalk



71
Noir Charbon
Coal Black



12
Gris Béton
Pearl Grey



18
Vert Cyprès
Fern Green



FOCUS

DESIGN ÉLABORÉ
RUBAN/CONTOUR RENFORCÉ

- Excellente prise en main
- Parfaite empilabilité ; piles stables
- Support d'expression (nom du plat)

ELABORATE DESIGN
REINFORCED RIM/EDGE

- Great grip for easy handling
- Perfect stackability
- Visible surface to indicate the content



ENCOCHE "SIGNATURE"
POUR ÉVACUER L'EAU.
WATER DRAINAGE SLOT.



-20°C → 270°C
-4°F → 520°F



SALAMANDRE
SALAMANDER
SAFE



MICRO-ONDES
MICROWAVE
SAFE



LAVAGE INDUSTRIEL
INDUSTRIAL WASHERS



RÉSISTANCE
AUX CHOCS
SHOCK RESISTANT



FOCUS

MODULARITÉ

— Plats et saladiers s'empilent pour mieux gérer les flux :

- différentes hauteurs créent une architecture attrayante et pratique
- empilé sur le saladier, le plat permet de mieux présenter les petites quantités en fin de service sans perturber la configuration.

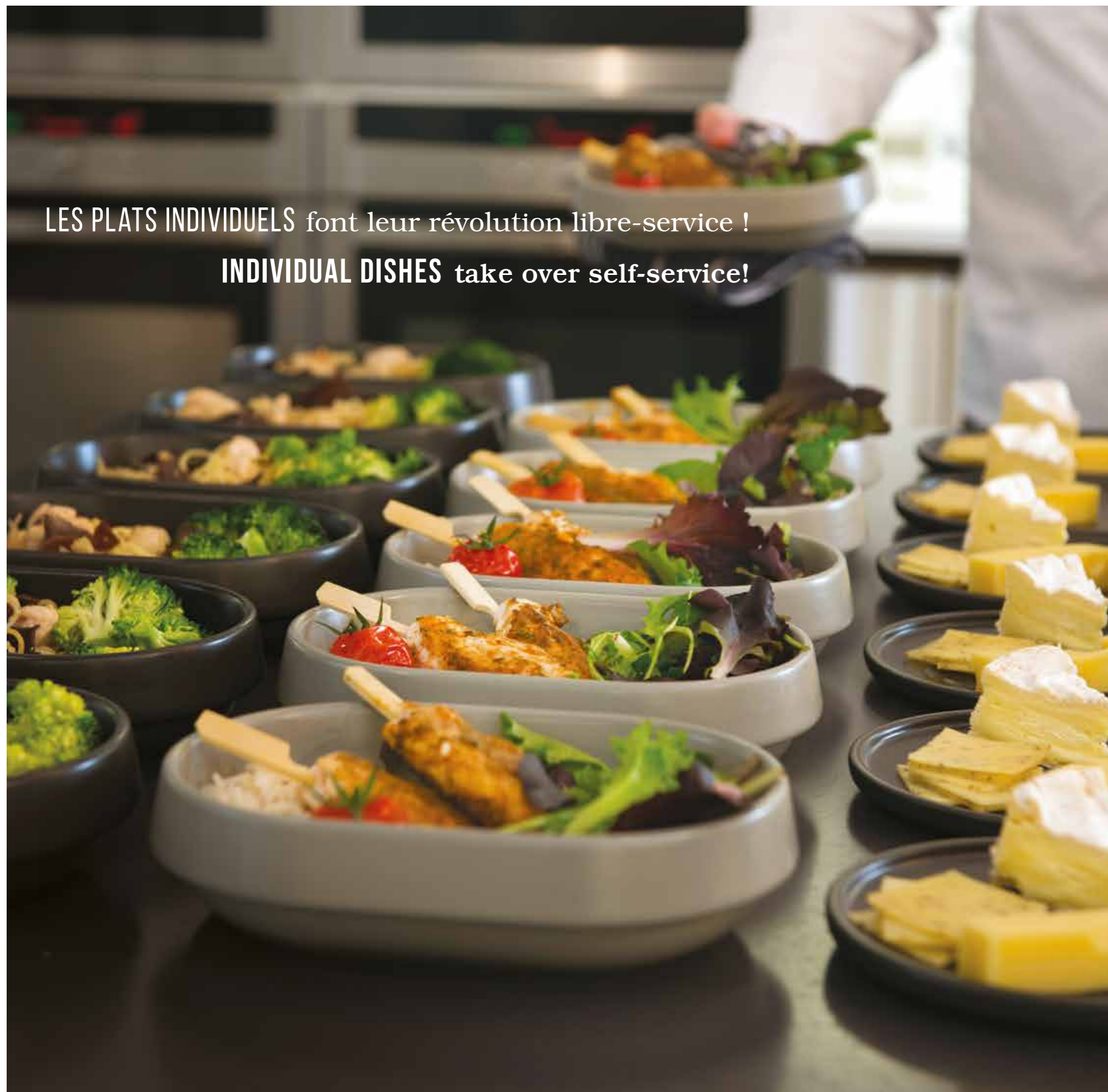
MODULARITY

— Dishes and bowls fit into each other allowing a high level of functionality:

- different heights deliver sleek, flexible presentations
- stacked on top of the bowl, the shallower dish enhances smaller quantities at the end of service without disturbing the layout.



LES PLATS INDIVIDUELS font leur révolution libre-service !
 INDIVIDUAL DISHES take over self-service!



EXCLUSIF

Un service qualitatif et pratique pour un 'sans
 faute' du four, au buffet et à la table
*High level and practical self-service, from the oven
 directly to the buffet counter and to the table*



ORIGINAUX ET MODULAIRES

— **Tour à tour** plat à four ou bol accompagnés de son assiette ou couvercle, les individuels oblongs de la gamme Welcome ont la part belle.

Pratiques, ils s'empilent en tête de buffet. Pre-remplis de mets froids ou chauds, ils s'agencent facilement en rangées sans perte d'espace.

Placés sur leur assiette, ils pourront facilement être portés à table — même chauds. Ou, pour assurer que leur contenu reste chaud, il suffit de les couvrir avec l'assiette/couvercle.

ORIGINAL AND MODULAR

— **For use as** a plate or a lid, oven dish or bowl; the oblong individuals in the Welcome range are as versatile as they are unique.

A practical size for individual portions, they can be stacked for self-service buffets. Filled with cold or hot contents, they can easily be arranged in rows without wasting space.

Place the dish directly on the plate to easily carry the hot dish to the table— or use as a lid to ensure that the contents of the dish remain hot.



'Welcome' gastronormés
— un accompagnement qualitatif,
plus léger et robuste à la fois !

'Welcome' GN containers—
a high level, lighter yet robust
solution!



LES BACS GASTRONORMÉS WELCOME GN CONTAINERS

LIGHT

Recton III GN 1/1 65 mm
Ref. 3201
53 x 32,5 cm - 5,80 L - 3,13 kg
2 PPC

Recton III GN 1/3 65 mm
Ref. 3217
32,5 x 17,5 cm - 1,5 L - 1,1 kg
3 PPC

Recton III GN 1/2 65 mm
Ref. 3226
32,5 x 26,5 cm - 2,6 L - 1,5 kg
3 PPC

Recton II GN 1/2 100 mm
Ref. 3462
32,5 x 26,5 cm - 4,6 L
2 PPC

Recton II GN 1/3 100 mm
Ref. 3463
32,5 x 17,5 cm - 1,65 L
3 PPC

10
Blanc craie
Chalk



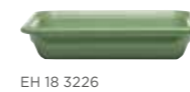
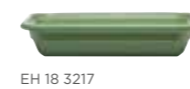
71
Noir Charbon
Coal Black



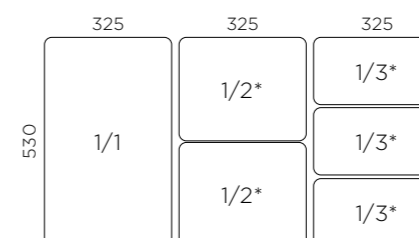
12
Gris Béton
Pearl Grey



18
Vert Cyprès
Fern Green



IMPLANTATION



- comptoir chaud et froid
- chafing dish
- four
- banques réfrigérées
- vitrine

- hot or cold counters
- chafing dishes
- oven
- refrigerated cabinets
- display cases



-20°C > 270°C
-4°F > 520°F



SALAMANDRE
SALAMANDER
SAFE



MICRO-ONDES
MICROWAVE
SAFE



LAVAGE INDUSTRIEL
INDUSTRIAL WASHERS



RÉSISTANCE
AUX CHOCS
SHOCK RESISTANT

**PRÉSENTATIONS rigoureuses, colorées et durables !
Rigorous, colourful and durable presentations!**



**RESTAURATION COLLECTIVE
ENTREPRISE
SCOLAIRE
SANTÉ
TRAITEUR ET MÉTIERS
DE BOUCHE
CONTRACT CATERERS &
INSTITUTIONS:
CORPORATE,
HEALTH & EDUCATION
DELI COUNTERS
GROCERY STORES**

'GASTRON'

Composée de bacs à la norme GN et de contenants astucieux pour le buffet, la collection Gastron® permet de réaliser des présentations en lignes, de self et rayon traiteur, attractives et appétissantes.

Conçues pour des utilisations intensives, ses pièces en céramique sont robustes tout en apportant une note chaleureuse aux présentations en vitrine ou en ligne de self.

Particulièrement adaptée à la restauration collective, Gastron® est la solution céramique fonctionnelle, résistante et colorée.

Consisting of gastronorm containers and serving dishes for buffet presentations, the Gastron® range offers attractive, appetizing presentations for food service and delicatessens.

Specifically designed for mass catering and food service, Gastron® is the solution for functional, resistant ceramic adapted to intensive use, while conveying a colourful, friendly atmosphere.

LES BACS RECTON II CONTAINERS

Recton II GN 1/1 65 mm
Ref. 3401
53 x 32,5 cm – 5 L
2 PPC

05
Blanc
White



EH 05 3401

71
Noir Charbon
Coal Black



EH 71 3401

Recton II GN 2/4 65 mm
Ref. 3402
53 x 16 cm – 2,3L
4 PPC



EH 05 3402



EH 71 3402

Recton II GN 1/3 65 mm
Ref. 3417
32,5 x 17,5 cm – 1,35 L
3 PPC



EH 05 3417



EH 71 3417

Recton II GN 2/3 65 mm
Ref. 3423
34,5 x 32,5 cm – 3,3L
2 PPC



EH 05 3423



EH 71 3423

Recton II GN 1/2 65 mm
Ref. 3426
32,5 x 26,5 cm – 2,4 L
3 PPC



EH 05 3426



EH 71 3426

Recton II GN 1/2 100 mm
Ref. 3462
32,5 x 26,5 cm – 4,6L
2 PPC



EH 05 3462



EH 71 3462

Recton II GN 1/3 100 mm
Ref. 3463
32,5 x 17,5 cm – 1,65L
3 PPC



EH 05 3463



EH 71 3463



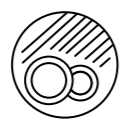
-20°C > 270°C
-4°F > 520°F



SALAMANDRE
SALAMANDER
SAFE



MICRO-ONDES
MICROWAVE
SAFE



LAVAGE INDUSTRIEL
INDUSTRIAL WASHERS



RÉSISTANCE
AUX CHOCS
SHOCK RESISTANT

FOCUS



DESIGN SPÉCIFIQUE PROFESSIONNEL
- Lignes épurées
- Bords renforcés
- Empilabilité
- Prise en main facile

DESIGNED FOR PROFESSIONAL USE
- Sleek lines
- Reinforced upper edge
- Perfectly stackable
- Good grip

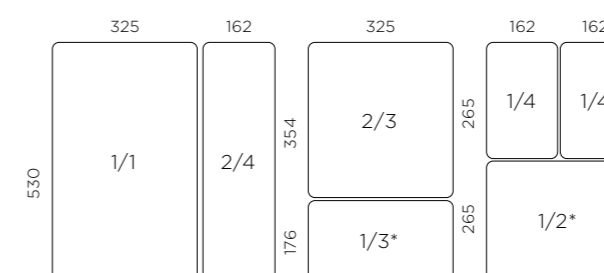
FOND PARFAITEMENT PLAT
Diffusion rapide et efficace en thermo contact

PERFECTLY FLAT BASE
Rapid, even heat diffusion

ÉMAIL DURABLE
- Résiste aux lavages industriels fréquents
- Ne ternit pas
- Ne se raye pas

DURABLE GLAZES
- Resistant to industrial detergents
- The colours remain bright
- Scratch-resistant

IMPLANTATION



* plat également disponible en 100 mm de profondeur

* also available in 100mm depth

GASTRONORME GARANTIE !

— Chaque Recton® produit par Emile Henry est soumis à un test systématique des dimensions et de la rectitude des côtés.

Tous les bacs répondent aux critères de la norme 631.1 pour garantir leur interchangeabilité, leur emboîtement, une rectitude et une empilabilité parfaite.

GASTRONORM GUARANTEED

— Each Recton® produced by Emile Henry passes a test to check its dimensions and that the sides are perfectly straight.

All containers meet the 631.1 standard to ensure that they can be exchanged without problem, fit next to one another and are perfectly stackable.

Encore...



DE LA CUISINE À LA TABLE

— Depuis 170 ans, la céramique culinaire Emile Henry a su trouver sa place au cœur des cuisines à travers le monde grâce à des produits qualitatifs qui tiennent leur promesse, en cuisson comme en service.

Nous vous invitons à découvrir dans notre catalogue général ces plats, cocottes, tajines et accessoires de table qui construisent notre réputation — chacun ayant le potentiel de conférer à votre projet un caractère unique, avec une touche d'authenticité.



FROM THE KITCHEN TO TABLE

— For over 170 years, Emile Henry ceramic has found its place in the heart of kitchens across the world, thanks to high quality products on which you can rely for cooking and serving.

Discover in our general catalogue dishes, casseroles, tagines and many more products which have made our reputation - each one with the potential of giving your project that unique style, with a hint of authenticity.



Ils nous font confiance They trust us

Hôtels & Restaurants

Accor
Hilton
Hyatt
Kempinski
Marriott
Louvre Hôtel
Sheraton
W Hotels
Rotana
Airelles Collection
Groupe Bertrand

Restauration Collective / Contract Caterers & Institutions

Compass
Api
Sodexo
Aramark
Baxter Storey
Ch & Co
Patina Group
Unidine
Spotify
Google
Gopro
Airbnb
Warner Brothers
Nike
Intel
Microsoft
Hewlett Packard
Texas Instrument
Harvard Business School
Georgetown University
Wells Fargo
Td Bank Center

Croisières & Compagnies

**Aériennes /
Cruise & Airline Companies**
Royal Caribbean Cruise Line
Costa Crociere
Carnival
Norwegian Cruise Line
P&O Ferries
Delta Atlanta Sky Clubs
Servair
Newrest

Événements & Loisirs / Events & Entertainment

Chateaufort
Celtic Manor Hotel
Los Angeles Convention
Center
Hollywood Bowl
Seminole Hard Rock
Hotel & Casino
Gold Strike Resort & Casino
DisneyLand Paris
Swan & Dolphin
Disneyworld Orlando
Legoland San diego,
Atlanta, Paris
Philadelphia 76'ers -
Wells Fargo Center
Chase Center San Francisco



Emile Henry

PROFESSIONNEL

71110 MARCIGNY – FRANCE | TEL. +33 (0)3 85 25 50 50

Chers partenaires,

J'espère que vous avez eu du plaisir à parcourir ce catalogue et que nos collections vous inspirent. Éprouvées avec succès aux 4 coins du monde, elles donnent réellement de la valeur et de l'authenticité à vos présentations et mises de table. Je pense tout particulièrement à notre nouvelle gamme 'épiculture', fruit d'un travail en étroite collaboration avec des professionnels animés par la volonté de moderniser la table dans des environnements très fréquentés, sans sacrifier la robustesse. En résulte une gamme élégante et contemporaine, valorisante pour votre activité, et accessible à toutes les tables.

Nous sommes toujours aussi heureux de pouvoir vous accompagner dans vos projets, et fiers de participer à la création d'atmosphères et de présentations uniques, avec des produits de grande qualité fabriqués en France. Merci pour votre fidélité.

Dear partners,

I hope you've enjoyed browsing through our catalogue and that you have found inspiration from our different ranges. Successfully tested in the 4 corners of the world, they add real value and authenticity to your presentations and table settings. I'm thinking in particular of our new 'epiculture' range, the fruit of a close collaboration with professionals driven by the desire to modernise table settings in busy environments, without sacrificing sturdiness. The result is an elegant, contemporary range that enhances the image of your business and is accessible at all levels.

We are always pleased to be able to help you create unique atmospheres and presentations with high quality products made in France, and to assist you with your projects. Thank you for your loyalty.

J.B. Henry

JEAN-BAPTISTE HENRY, CEO

www.emilehenry-pro.com