

Delight

CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS



Emile Henry 
FRANCE

La gamme 'Delight',
fruit de longues recherches,
permet aujourd'hui de réussir
les recettes de toujours – avec
une facilité d'utilisation inégalée.

Que ce soit pour saisir, mijoter, rissoler, sauter ou rôtir, 'Delight' est un must-have pour ceux qui aiment la cuisine authentique et le partage, mais aussi ceux qui :

- exigent la **performance**
- recherchent la **praticité**
- se soucient de la **qualité** des matériaux et des méthodes de production de leurs ustensiles
- apprécient le **design** et l'**ergonomie**

Simply

The result of extensive research,
the 'Delight' range makes it
possible today to create all kinds
of recipes—with unparalleled
ease of use.

Whether it's for browning, simmering, frying, sautéing or roasting, 'Delight' is a must-have for everyone who loves authentic cooking and sharing, but also for those who:

- demand high **performance**
- seek **convenience**
- want high **quality** materials and production methods for their cooking tools
- appreciate **design** and **usability**



Je n'ai plus d'hésitation à couper dans la cocotte. C'est tellement pratique et sympa de faire la découpe de ma pièce directement à table devant tout le monde !

I no longer hesitate to cut directly inside the dish. It's really practical and easy to carve meat directly at the table before serving!



Céramique de pointe State-of-the art ceramic

Issue d'une **technologie de pointe**, la céramique de la gamme 'Delight' offre tous les avantages attendus d'une céramique culinaire de haute qualité, ainsi que de nouveaux bénéfices qu'elle n'a plus à envier à d'autres matériaux.

*Derived from **state-of-the-art technology**, the 'Delight' ceramic range offers all the advantages expected from a high quality culinary ceramic, plus new benefits that were once only available from other materials.*

Delightful

■ **Compatible tous feux**

Elle est performante **sur l'induction comme sur la flamme** – et passe au four traditionnel comme au micro-ondes.

■ **Légèreté**

Une cocotte Delight est beaucoup plus légère qu'une cocotte classique, ce qui la rend extrêmement maniable pour le plus grand nombre.

■ **Réactivité & inertie**

Sa réactivité inédite pour la céramique (montée à très haute température en moins d'une minute) **permet de saisir, sauter ou rissoler** ! Elle redescend rapidement en température dès réduction du feu.

Et en-dessous d'un seuil thermique, son refroidissement ralentit suffisamment pour **maintenir la préparation chaude plus longtemps** durant le service.

■ **Résistance thermique inédite**

Les ustensiles Delight placés sur le feu sans contenu ne cassent pas – même sur l'induction en mode booster ! Cette prouesse technique **simplifie énormément l'utilisation**.

Ni montée rapide en température, ni déglacage avec un liquide froid ne sont à craindre.

■ **Email très résistant**

Non tressaillé, cet émail imperméable est naturellement anti-adhésif, donc plus facile à nettoyer. Il ne s'imprègne pas des odeurs et offre une surface de cuisson durable qui **ne se raye pas** au contact d'ustensiles en métal.

■ **Compatible with all heat sources**

*Excellent performance **on induction and all other heat sources**—but also in the traditional oven and microwave.*

■ **Light**

A Delight casserole is much lighter than a classic casserole dish, making it accessible to more users and extremely easy to handle.

■ **Reactivity & heat retention**

*Unparalleled reactivity for ceramic (rising to a very high temperature in less than one minute), allowing **browning, sealing and sautéing!***

*The temperature also drops rapidly as soon as the heat is turned down. Yet below a certain threshold, the loss of heat slows sufficiently to **maintain the contents hot for longer** during service.*

■ **Unique thermal resistance**

*All Delight dishes resist without breaking when placed empty on the direct heat—even on induction with the booster! This technical achievement **greatly simplifies the use**.*

You no longer need fear a sudden rise in temperature or déglacage with cold liquid.

■ **Highly resistant glaze**

*Non-crazed, the impermeable glaze is naturally non-stick, and consequently easier to clean. It does not retain unpleasant odours and offers a long-lasting surface which **does not scratch** when using metallic utensils.*

Pratique jusque dans les détails ! Practical, even in the smallest details!

Au-delà de la bonne prise en main, le **bouton** sert également de pied sur lequel poser le couvercle à l'envers pour garder le plan de travail sec.

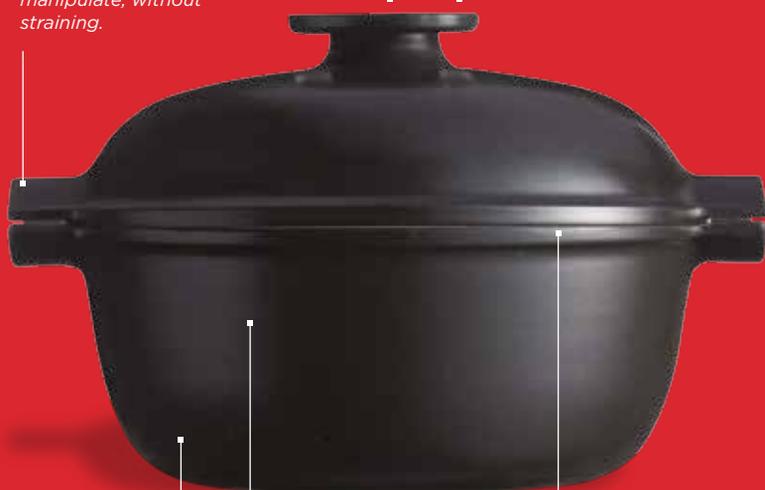
Besides offering a good grip, the **knob** on the top can also be used to put down the upturned lid, so the condensation does not wet the worktop.

Le **double jeu de poignées** des cocottes permet de manier le couvercle avec aisance, sans forcer.

A **double set of handles** makes the lid easy to manipulate, without straining.

En cuisinant, il est possible de reposer une spatule sur le bouton du couvercle fermé.

This practical knob can also be used as a spoon rest.



Avec ses **arrondis généreux**, il est facile de remuer et éviter que les aliments ne brûlent dans un angle.

Designed with **generous curves**, it is easy to stir and avoids burning in awkward angles.

L'émail noir

ne craint pas les rayures ou les marques des ustensiles en métal.

Our specially formulated **black matt glaze** offers high resistance to scratches due to the use of metallic utensils.

Avec des **picots** pour redistribuer en fine pluie continue les sucs de cuisson évaporés, et un rebord intérieur - le couvercle fermé assure une humidification idéale pour des résultats tendres, moelleux et savoureux.

The **bumps** inside the lid help the permanent circulation of evaporated cooking juices, and the interior edge of the closed lid ensures that the contents remain moist, tender and full of flavour.



Avec le fond arrondi, c'est un régal de remuer avec la cuillère. Elle passe sur toutes les surfaces ; il n'y a pas d'angle qui accroche.

The rounded bottom makes it so easy to stir with a spoon, you can get into all the awkward angles where the food usually sticks.

Douceur et saveurs

Slow cooking & subtile flavours

Notre céramique technique, avec ses nouveaux atouts, n'en conserve pas moins la qualité reconnue à travers les âges : **la diffusion homogène de la chaleur** pour une cuisson douce, respectueuse des ingrédients, qui révèle les saveurs les plus subtiles des plats mijotés...

*Our technical ceramic, with its new features, also offers **efficient heat distribution**, a quality that has been appreciated through the ages for gentle cooking, preserving the nutritional qualities of the ingredients, and bringing out the most subtle flavours in simmered recipes...*

Design Story

Pour 'Delight', Véronique Maire a réinventé le design de la cocotte. Elle s'est affranchie du poids des cocottes classiques afin de perpétuer, dans un monde contemporain à la recherche de simplicité, les recettes d'antan ou d'ailleurs, et les moments partagés autour d'un bon plat.



For 'Delight', Véronique Maire has reinvented the design of the casserole. She has discarded the weight of classic casseroles in order to perpetrate, in a modern world in search of simplicity, traditional or contemporary recipes and moments shared over a good meal.

Véronique Maire débute sa carrière de designer au sein du studio de création Andrée Putman avant de créer son propre bureau de création en 2006 et de lancer la marque Mamama en 2013 dans l'univers de la table. Elle poursuit en parallèle des collaborations avec des entreprises telles que Emile Henry.

***Véronique Maire** started her career as designer in the Andrée Putman Design Studio before setting up her own office in 2006 and launching the Mamama brand in tableware in 2013. At the same time, she collaborates with companies such as Emile Henry.*



C'est à chaque fois l'effet 'waouh' quand j'apporte mon plat à table ! Il a une telle allure qu'on oublie même qu'on a cuisiné dedans.

Each time I bring it to the table it gets an amazing reaction. It looks so good, you nearly forget that you've used it for cooking in!

Delight

CERAMIC COOKING INTENSE FLAVOURS

*Produit naturel,
fait-main,
garanti 5 ans
Hand-made,
natural product,
guaranteed 5 years*



PETITE COCOTTE
SMALL CASSEROLE

2 L - 2 Qt

25,5 x 22 x 17,3 cm
10' x 8.65' x 6.8'



COCOTTE RONDE
ROUND CASSEROLE

4 L - 4.25 Qt

31 x 26,5 x 19,5 cm
12.2' x 10.5' x 7.65'



SAUTEUSE
BRAISER

2,5 L - 2.65 Qt

31 x 26,5 x 15,5 cm
12.2' x 10.5' x 6.1'



COCOTTE OVALE
OVAL CASSEROLE

4,5 L - 4.75 Qt

36 x 23,5 x 19,5 cm
14' x 9.25' x 7.65'



TAJINE
TAGINE

4 L - 4.25 Qt

33,5 x 33,5 x 23 cm
13.2' x 13.2' x 9'



*J'adore la grosse poignée
sur le couvercle !
Elle est facile à prendre en
main, même avec une manique.
Et puis elle a du style.*

*I love the big handle on the
top! It's easy to grip, even with
an oven glove. And it's a very
modern design.*



Emile Henry
FRANCE



13 RUE DE VICHY
71110 MARCIGNY - FRANCE