



DES BACS
GASTRONORMES
EN CÉRAMIQUE
LÉGERS ET DURABLES

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

PAGE 24



LE FIL « IVOIRE »
POUR MIEUX GÉRER LES
TABLES COLORÉES

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

PAGE 6



NEW

solo

COLLECTION

UNE VERSION
MODERNE,
DES GRANDS
CLASSIQUES
INDIVIDUELS !

**A MODERN
VERSION OF
ONE-PORTION
GREAT FRENCH
CLASSICS!**

PAGE 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 175 ans.

**Professional and rigorous design,
sleek lines and harmonious colours,
high quality ceramic, handcrafted in France,
with more than 175 years of savoir-faire.**



INNOVATION
CREATION
DESIGN
SAVOIR-
FAIRE



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.

UN ENGAGEMENT DURABLE

— **La durabilité**, la qualité et la noblesse des matériaux naturels sont au cœur de notre marque.

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.



BVCert. 6019334



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%
BPA

NO
PLOMB/LEAD
CADMIUM

* Règlement/Regulation n° 1935/2004/EEC 27.10.2004
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**



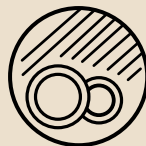
**RÉSISTANCE
THERMIQUE**

**-20°C
+270°C**

THERMAL
RESISTANCE

**RÉSISTANCE
AUX LAVAGES
& DÉTERGENTS
INDUSTRIELS**

.....
**INDUSTRIAL
DISHWASHERS
& DETERGENT**

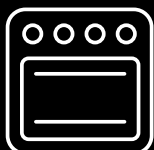


Maintien
en température
**30% PLUS
LONGTEMPS**

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

épiculture

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

'épiculture' 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**, 'épiculture' boasts a contemporary palette coupled with **excellent resistance to intensive use**, including thermal and mechanical shocks.

'épiculture' 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 **7** colours

formes **9** shapes

- | | |
|--|---|
| • Céramique HR (Haute Résistance) | • HR Ceramic (High Resistance) |
| • Durabilité : couleurs persistantes | • Durable; persistent colours |
| • Utilisation four (250°C), sous le grill et micro-ondes pour réchauffer | • For use in the oven (250°C), under the grill and in the microwave for reheating |
| • Résistance aux ustensiles métalliques | • Resistance to metal utensils |
| • Nettoyage facile, au lave-vaisselle | • Easy cleaning |
| • Bien empilables | • 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 'épiculture' 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 'épiculture' plates and bowls also meet a wide range of needs in terms of portions and culinary themes.



ASSIETTES & BOLS PLATES, BOWLS & DISHES

2 ÉMAUX À EFFETS
2 REACTIVE GLAZES

M0

Coquille
Eggshell

V0

Matcha

B9

Feu Doux
Blue Flame

Assiette - XL
Plate - XL
Ref. 8928

Ø 28 x 2 cm

4 PPC



EH M0 8928



EH V0 8928



EH B9 8928

Assiette - L
Plate - L
Ref. 8925

Ø 24,5 x 2 cm

4 PPC



EH M0 8925



EH V0 8925



EH B9 8925

Assiette - M
Plate - M
Ref. 8921

Ø 21 x 2 cm

4 PPC



EH M0 8921



EH V0 8921



EH B9 8921

Assiette - S
Plate - S
Ref. 8918

Ø 18 x 2 cm

4 PPC



EH M0 8918



EH V0 8918



EH B9 8918

Assiette - XS
Plate - XS
Ref. 8915

Ø 15 x 2 cm

8 PPC



EH M0 8915



EH V0 8915



EH B9 8915

NEW



V7

Amande
Almond


EH V7 8928

C2

Argile
Clay


EH C2 8928

G9

Silex
Flint


EH G9 8928

R4

Rose Poudré
Powder Pink


EH R4 8928



EH V7 8925



EH C2 8925



EH G9 8925



EH R4 8928



EH V7 8921



EH C2 8921



EH G9 8921



EH R4 8928



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 !

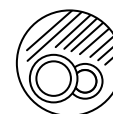
— La palette 'épiculture' permet aux professionnels d'être créatifs, sans effort. Les couleurs s'harmonisent entre elles, et l'émail extérieur en couleur Ivoire crée un lien entre toutes les pièces.

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

 RÉSTIANCE
 AUX CHOCS
 SHOCK RESISTANT


ASSIETTES & BOLS PLATES, BOWLS & DISHES

NEW

Assiette creuse
Shallow dish
Ref. 8920

Ø 19,5 x 4 cm

4 PPC

Cupelle
Individual bowl
Ref. 2116

Ø 15,5 x 5,5 cm

6 PPC

Grand bol
Deep bowl
Ref. 2289

Ø 15,5 cm

4 PPC

La Pasta
Pasta bowl
Ref. 3322

Ø 22,5 x 6 cm

3 PPC

2 ÉMAUX À EFFETS
2 REACTIVE GLAZES

M0

**Coquille
Eggshell**

V0

Matcha

B9

**Feu Doux
Blue Flame**



EH M0 8920



EH V0 8920



EH B9 8920



EH M0 2116



EH V0 2116



EH B9 2116



EH M0 2289



EH V0 2289



EH B9 2289



EH M0 3322



EH V0 3322



EH B9 3322

Être créatifs,
sans effort.

**To set creative tables
without effort.**



V7
**Amande
Almond**


EH V7 8920

C2
**Argile
Clay**


EH C2 8920

G9
**Silex
Flint**


EH G9 8920

R4
**Rose Poudré
Powder Pink**


EH R4 8920



EH V7 2116



EH C2 2116



EH G9 2116



EH R4 2116



EH V7 2289



EH C2 2289



EH G9 2289



EH R4 2289



EH V7 3322



EH C2 3322



EH G9 3322



EH R4 3322



— 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



solo
COLLECTION

DES PLATS INDIVIDUELS, TRADITIONNELS, CONÇUS POUR LES PROFESSIONNELS

— Nos savoir-faire ancestraux s'affichent au travers de ces pièces authentiques **d'une durabilité reconnue à l'épreuve des contraintes de la restauration.**

Inspirées des grands classiques de la cuisine française, elles permettent de servir, mais aussi de cuisiner, des **portions individuelles pour les tables qui recherchent une touche de tradition.**

INDIVIDUAL, TRADITIONAL CERAMIC DISHES DESIGNED FOR PROFESSIONALS

— Our ancestral fine craftsmanship is reflected in these authentic dishes, **renowned for their durability and ability to withstand professional use constraints.**

Inspired by the great classics of French cuisine, they allow you to serve (and cook) **individual portions with a touch of tradition.**

PLATS INDIVIDUELS INDIVIDUAL SIZED DISHES

Ramequin
Ramekin
Ref. 1010
Ø 10 cm – 0,25 L
6 PPC

06
**Basalte
Basalt**



EH 06 1010

09
**Opale
Opal**



EH 09 1010

Plat Crème Brûlée
'Crème Brûlée' Dish
Ref. 7114
Ø 14 cm – 0,35 L
4 PPC



EH 06 7114



EH 09 7114

Plat Rond
Round Dish
Ref. 3114
Ø 15 cm
3 PPC



EH 06 3114



EH 09 3114

Plat Ovale
Ovale Dish
Ref. 9020
21 x 13 cm - 0,6 L
3 PPC



EH 06 9020



EH 09 9020

Plat Rectangulaire
Rectangulaire Dish
Ref. 9616
18 x 12 cm - 0,6 L
3 PPC



EH 06 9616



EH 09 9616

Tajine
Tagine
Ref. 5616
16 x 15 cm - 0,6 L
2 PPC



EH 06 3241



EH 09 3241

Cocotte
Casserole
Ref. 8407
17 x 13,5 cm - 0,6 L
2 PPC



EH 06 8407



EH 09 8407



NEW



-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
HÔTELS
RESTAURANTS
PUBS

Un must pour les bouchées
cuisinées à servir chaudes !

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

LES PLANCHES PLATTERS

02
Argile

34
Grand Cru

Planche apéritif
Appetizer platter
– Long –
Ref. 5003

42 x 11 cm
4 PPC



EH 02 5003



EH 34 5003

Planche apéritif
Appetizer platter
– Large –
Ref. 5004

31 x 16 cm
4 PPC



EH 02 5004



EH 34 5004

Planche apéritif
Appetizer platter
– XLarge –
Ref. 5005

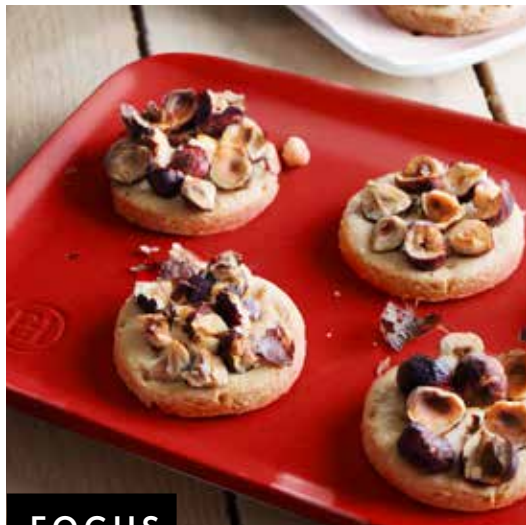
32 x 21 cm
4 PPC



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 empliée.



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.**

Monoblock, 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

10

**Blanc Craie
Chalk**



EH 10 3207

71

**Noir Charbon
Coal Black**



EH 71 3207

12

**Gris Béton
Pearl Grey**



EH 12 3207

Long plat
Long dish
Ref. 3242

41,5 x 15 x 6,5 cm – 2 L

3 PPC



EH 10 3242



EH 71 3242



EH 12 3242

Long plateau
Long tray
Ref. 3243

42 x 15 x 1,7 cm

6 PPC



EH 10 3243



EH 71 3243



EH 12 3243

Plat Carré
Square Dish
Ref. 3231

30 x 30 x 6,5 cm – 3,1 L

3 PPC



EH 10 3231



EH 71 3231



EH 12 3231

Grand plat carré
Large square dish
Ref. 3241

42 x 42 x 6,5 cm – 6,5 L

3 PPC



EH 10 3241



EH 71 3241



EH 12 3241



18

**Vert Cyprés
Fern Green**


EH 18 3207



EH 18 3242



EH 18 3243

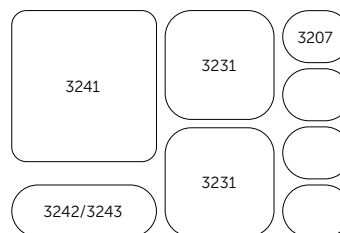


EH 18 3231



EH 18 3241

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.**


 -20°C > 270°C
-4°F > 520°F

 SALAMANDRE
SALAMANDER
SAFE

 MICRO-ONDES
MICROWAVE
SAFE

 LAVAGE INDUSTRIEL
INDUSTRIAL WASHERS

 RÉSTANCE
AUX CHOCES
SHOCK RESISTANT

COLD
Buffet
FROID



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.



SALADIERS & PLATS

WELCOME

BOWLS & DISHES

Bol individuel
Individual bowl
Ref. 3206

Ø 16 x 6 cm – 0,6L
4 PPC

10

Blanc craie
Chalk



EH 10 3206

71

Noir Charbon
Coal Black



EH 71 3206

12

Gris Béton
Pearl Grey



EH 12 3206

Saladier
Salad bowl
Ref. 3225

Ø 25 x 9,5 cm – 2,3L
4 PPC



EH 10 3225



EH 71 3225



EH 12 3225

Plat rond
Round dish
Ref. 3218

Ø 25 x 6,5 cm – 1,7L
4 PPC



EH 10 3218



EH 71 3218



EH 12 3218

Saladier
Salad bowl
Ref. 3250

Ø 31,5 x 12,5 cm – 5L
2 PPC



EH 10 3250



EH 71 3250



EH 12 3250

Plat rond
Round dish
Ref. 3230

Ø 31,5 x 6,5 cm – 2,6L
2 PPC



EH 10 3230



EH 71 3230



EH 12 3230

Saladier
Salad bowl
Ref. 3270

Ø 35,5 x 13 cm – 7L
2 PPC



EH 10 3270



EH 71 3270



EH 12 3270

Plat rond
Round dish
Ref. 3240

Ø 35,5 x 6,5 cm – 3,3L
3 PPC



EH 10 3240



EH 71 3240



EH 12 3240

18

Vert Cyprès
Fern Green


EH 18 3206



EH 18 3225



EH 18 3218



EH 18 3250



EH 18 3230



EH 18 3270



EH 18 3240

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



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

Présentations rigoureuses,
colorées et durables !

**Rigorous, colourful
and durable presentations!**

BAC GASTRONORMÉS GN CONTAINERS

Composée de bacs à la norme GN et de contenants astucieux pour le buffet, "La collection gastronormée" 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.

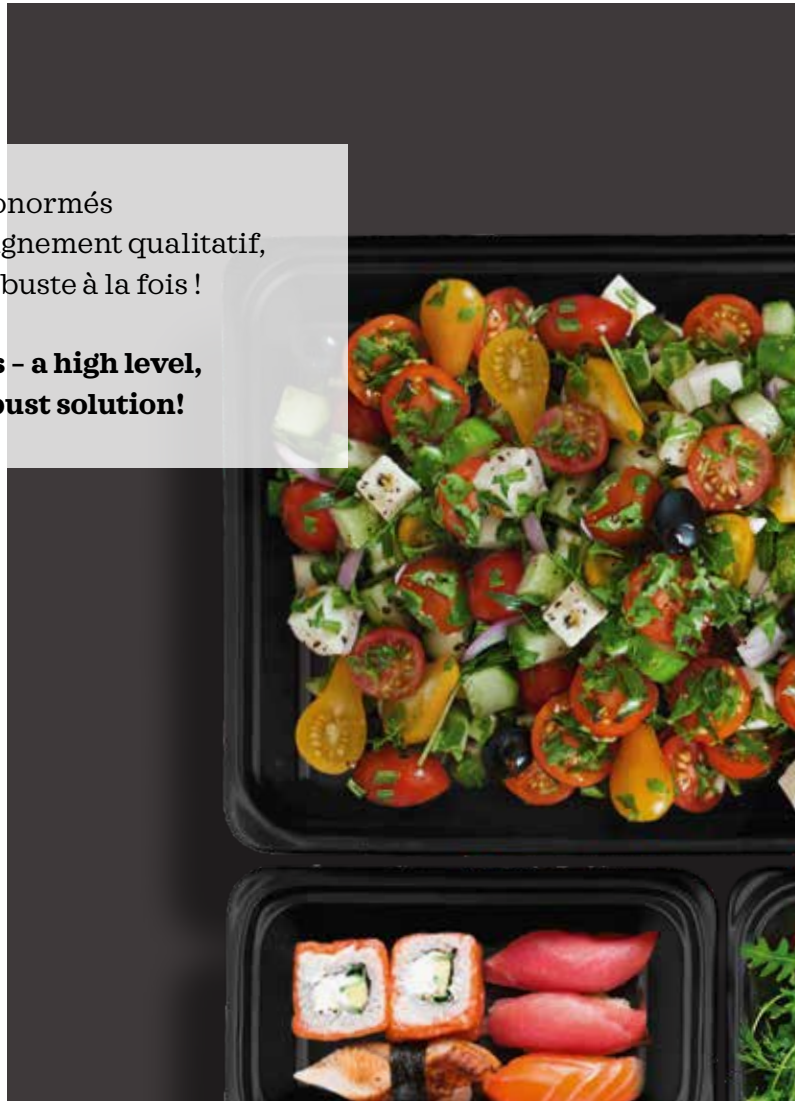
Particulièrement adaptée à la restauration collective, les bacs gastronormés sont la solution céramique fonctionnelle, résistante et colorée.

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

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

Les bacs gastronormés
— un accompagnement qualitatif,
plus léger et robuste à la fois !

**GN containers - a high level,
lighter yet robust solution!**



GASTRONORME GARANTIE !

— **Chaque bac** 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 container** 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.



-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

LES BACS GASTRONORMÉS GN CONTAINERS

05

Blanc
White

GN 1/1 65 mm

Ref. 3201

53 x 32,5 cm – 5,8 L

2 PPC



EH 05 3201

71

Noir Charbon
Coal Black

EH 71 3201

GN 2/4 65 mm

Ref. 3402

53 x 16 cm – 2,3 L

4 PPC



EH 05 3402



EH 71 3402

GN 1/3 65 mm

Ref. 3417

32,5 x 17,5 cm – 1,5 L

3 PPC



EH 05 3417



EH 71 3417

GN 2/3 65 mm

Ref. 3423

34,5 x 32,5 cm – 3,3 L

3 PPC



EH 05 3423



EH 71 3423

GN 1/2 65 mm

Ref. 3426

32,5 x 26,5 cm – 2,6 L

3 PPC



EH 05 3426



EH 71 3426

GN 1/2 100 mm

Ref. 3462

32,5 x 26,5 cm – 4,6 L

2 PPC



EH 05 3462



EH 71 3462

GN 1/3 100 mm

Ref. 3463

32,5 x 17,5 cm – 1,65 L

3 PPC



EH 05 3463

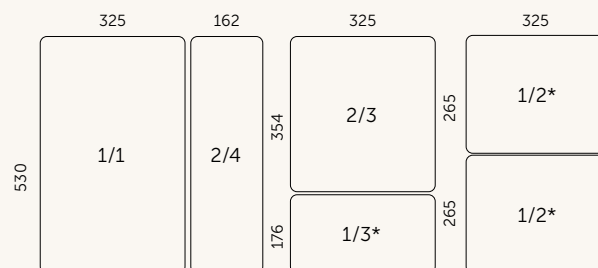


EH 71 3463

IMPLANTATIONS

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

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



* plat également disponible
en 100 mm de profondeur

* also available
in 100mm depth

10
Blanc craie
Chalk

12
Gris Béton
Pearl Grey

18
Vert Cyprès
Fern Green



EH 10 3201



EH 12 3201



EH 18 3201



EH 10 3417



EH 12 3417



EH 18 3417



EH 10 3426



EH 12 3426



EH 18 3426



EH 10 3462



EH 12 3462



EH 18 3462



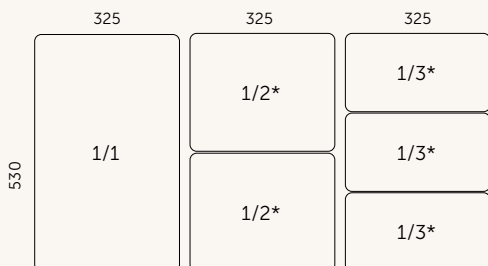
EH 10 3463



EH 12 3463



EH 18 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

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
Elior
IBM
JB Morgan
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
DFDS

Événements & Loisirs / Events & Entertainment

Chateaufarm
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

FRANCE

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.

JEAN-BAPTISTE HENRY, CEO

www.emilehenry-pro.com