

Attribute **PRO**





01

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПЛИТЕ 4

ARGENTO	6
MARIANA	8
SIENNA	10

02

КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ 14

CHEF'S SELECT	16
---------------------	----

03

КУХОННЫЕ НОЖИ 20

BLANC	22
CHEF'S SELECT	24
EMPRESSA	26
GOURMET	28
GUSTO	30
HERITAGE	32

Attribute **PRO**

01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПЛИТЕ

Посуда для плиты Attribute PRO помогает уверенно готовить каждый день — от быстрых завтраков до сложных блюд. Кастрюли, ковши и сковороды равномерно распределяют тепло, удобны в уходе и продуманы до деталей. Это практичная основа кухни, где качество посуды работает на стабильный результат.



ARGENTO
MARIANA
SIENNA

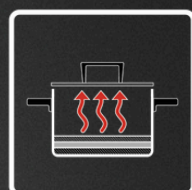
Attribute **PRO**

ARGENTO

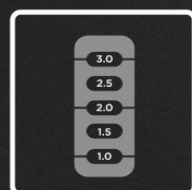
Коллекция ARGENTO создана для комфортного и эффективного приготовления блюд каждый день. Пятислойное дно посуды обеспечивает равномерный нагрев и удержание тепла, снижая риск пригорания. Плоская стеклянная крышка с силиконовым ободом плотно прилегает к корпусу, предотвращает разбрызгивание и оснащена отверстиями для выхода пара и слива воды. Встроенная мерная шкала упрощает точное дозирование ингредиентов, помогая соблюдать рецепты. ARGENTO сочетает функциональность и современный лаконичный дизайн.



Термостекло и силиконовый обод



Пятислойное дно



Мерная шкала

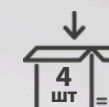


СЕРИЯ ARGENTO



ASA001
Ковш
ARGENTO 1,8 л

Диаметр: 16 см
Вес: 1438 г
Материалы: нержавеющая сталь 18/10, стекло, силикон
Упаковка: колор-бокс



ASA002
Кастрюля
ARGENTO 2,5 л

Диаметр: 18 см
Вес: 1683 г
Материалы: нержавеющая сталь 18/10, стекло, силикон
Упаковка: колор-бокс



ASA003
Кастрюля
ARGENTO 3,4 л

Диаметр: 20 см
Вес: 1948 г
Материалы: нержавеющая сталь 18/10, стекло, силикон
Упаковка: колор-бокс



ASA004
Кастрюля
ARGENTO 5 л

Диаметр: 24 см
Вес: 2645 г
Материалы: нержавеющая сталь 18/10, стекло, силикон
Упаковка: колор-бокс

Attribute **PRO**

MARIANA

Коллекция MARIANA — это практичные сковороды из прочного кованого алюминия для комфортного ежедневного приготовления. Корпус быстро прогревается и равномерно распределяет тепло, помогая добиться стабильного результата без лишних усилий. Увеличенная полезная площадь дна позволяет одновременно готовить больше продуктов, а безопасное трёхслойное антипригарное покрытие не содержит PFOA и устойчиво к регулярному использованию. MARIANA — выбор для тех, кто ценит удобство, надёжность и продуманность в каждой детали.



Без
PFOA



Современное
безопасное
покрытие



Быстрый
нагрев

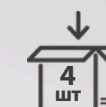
СЕРИЯ MARIANA

НОВИНКА



AFM020
Сковорода MARIANA
20 см индукция

Высота: 4,2 см
Вес: 700 г
Материалы: кованый алюминий,
нержавеющая сталь,
антипригарное покрытие
Упаковка: рукав



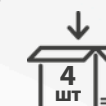
AFM024
Сковорода MARIANA
24 см индукция

Высота: 4,5 см
Вес: 917 г
Материалы: кованый алюминий,
нержавеющая сталь,
антипригарное покрытие
Упаковка: рукав



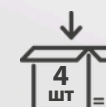
AFM026
Сковорода MARIANA
26 см индукция

Высота: 5 см
Вес: 1033 г
Материалы: кованый алюминий,
нержавеющая сталь,
антипригарное покрытие
Упаковка: рукав



AFM028
Сковорода MARIANA
28 см индукция

Высота: 5,2 см
Вес: 1167 г
Материалы: кованый алюминий,
нержавеющая сталь,
антипригарное покрытие
Упаковка: рукав



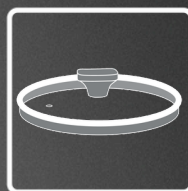
AFM240
Сковорода блинная
MARIANA 24 см индукция

Высота: 3 см
Вес: 817 г
Материалы: кованый алюминий,
нержавеющая сталь,
антипригарное покрытие
Упаковка: рукав

Attribute **PRO**

SIENNA

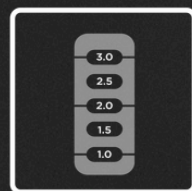
Коллекция SIENNA — это посуда из нержавеющей стали 18/10 для комфортного ежедневного приготовления. Капсульное дно быстро распределяет и дольше удерживает тепло, помогая блюдам готовиться равномерно. Продуманная крышка позволяет удобно и безопасно сливать воду без дополнительных аксессуаров, а бесшовные ручки исключают попадание влаги внутрь фурнитуры. Гладкая внутренняя поверхность без заклёпок облегчает уход, а мягкие округлые формы подчёркивают современный лаконичный дизайн SIENNA.



Термостекло с
пароотводом



Для всех
типов плит



Мерная
шкала



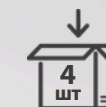
СЕРИЯ SIENNA

НОВИНКА



ACS005
Ковш
SIENNA 1,5 л

Диаметр: 16 см
Вес: 1795 г
Материалы: нержавеющая
сталь 18/10, стекло
Упаковка: колор-бокс



ACS006
Кастрюля
SIENNA 2 л

Диаметр: 16 см
Вес: 1875 г
Материалы: нержавеющая
сталь 18/10, стекло
Упаковка: колор-бокс



ACS007
Кастрюля
SIENNA 3,5 л

Диаметр: 20 см
Вес: 2250 г
Материалы: нержавеющая
сталь 18/10, стекло
Упаковка: колор-бокс



ACS008
Кастрюля
SIENNA 5 л

Диаметр: 22 см
Вес: 2455 г
Материалы: нержавеющая
сталь 18/10, стекло
Упаковка: колор-бокс

Attribute **PRO**

ПОСУДА ДЛЯ ПЛИТЫ

КАК ВЫБРАТЬ

Вся посуда Attribute PRO подходит для всех типов плит, включая индукционные. Мы создаём универсальные решения, которые делают приготовление пищи комфортным на любой кухне.

Выбирайте посуду в первую очередь под свои привычки приготовления: учитывайте количество порций, частоту использования и блюда, которые готовите чаще всего. Диаметр сковороды и объём кастрюли должны соответствовать количеству продуктов и способу приготовления.



КАК ВЫБРАТЬ ПОСУДУ



КОВШ

Для соусов, каш, разогрева и небольших порций.

Ориентир по объёму:

1,5 – 1,8 л — оптимально для ежедневных небольших задач.



КАСТРЮЛИ

Для супов, гарниров, тушения и приготовления нескольких порций.

Ориентир по объёму:

2 л — небольшие порции и гарниры
2,5 – 3,5 л — универсальный объём
5 л — для семьи и больших порций



СКОВОРОДЫ

Для жарки, тушения и быстрого приготовления.

Ориентир по диаметру:

20–24 см — небольшие и повседневные порции
26–28 см — несколько порций и больше рабочей поверхности



БЛИННАЯ СКОВОРОДА

Низкие бортики удобны для блинов, оладий и других тонких изделий из жидкого теста.

Диаметр **24 см** — подходит для блинов и других тонких изделий привычного размера.



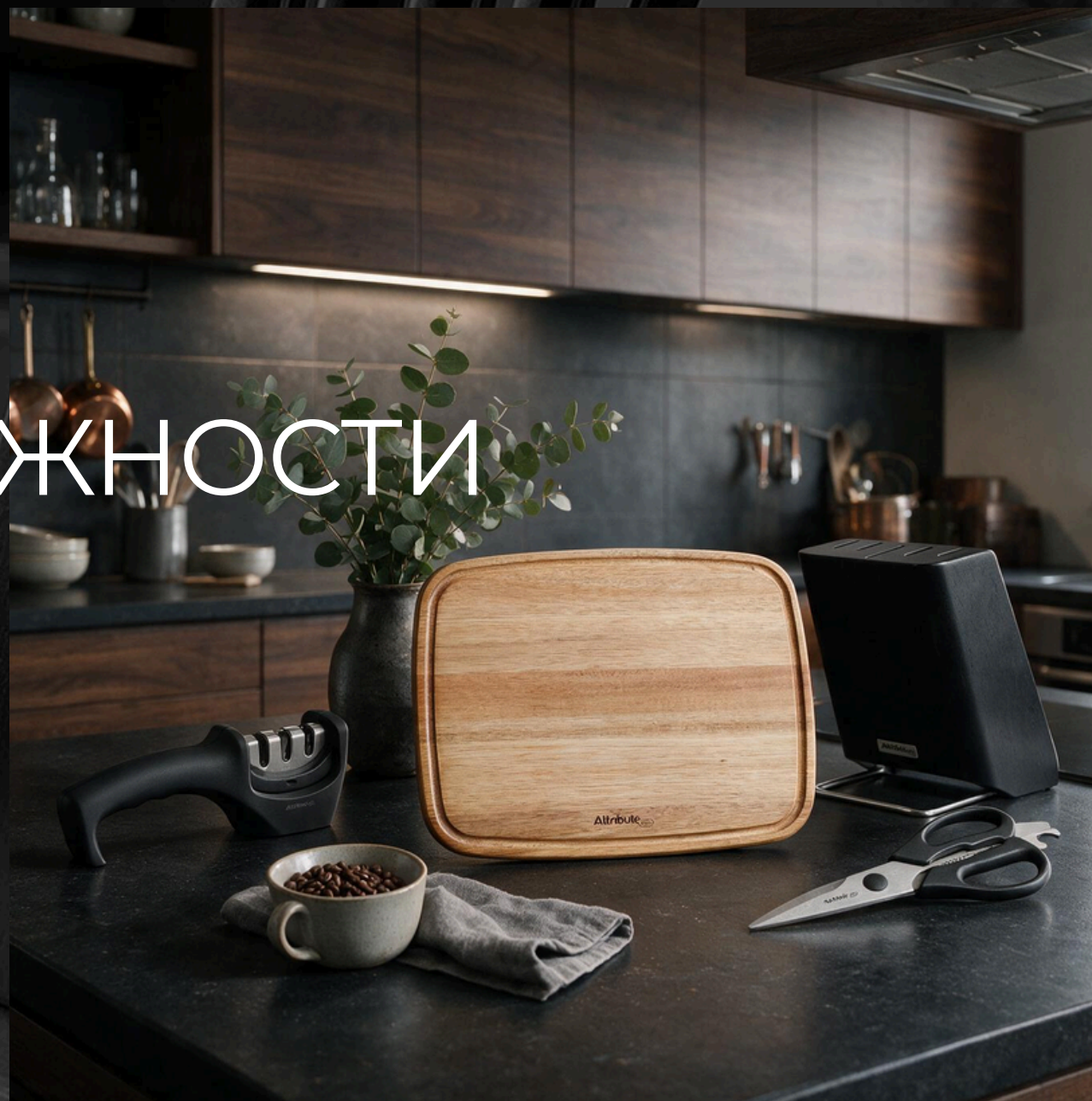
КАК СОБРАТЬ НАБОР

Для базового набора достаточно универсальной кастрюли, небольшого ковшика и сковороды среднего диаметра. Дополнительные модели выбирайте под любимые блюда и количество порций.

Attribute **PRO**

02 КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Аксессуары Attribute PRO помогают организовать рабочее пространство и подготовку продуктов. Доски, точилки, подставки и ножницы обеспечивают порядок и удобство в процессе готовки. Прочные материалы и продуманная конструкция делают их надёжными помощниками на каждый день.

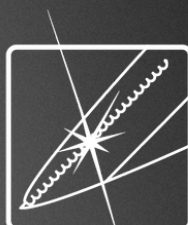


CHEF'S SELECT

Attribute **PRO**

CHEF'S SELECT

Коллекция CHEF'S SELECT объединяет кухонные аксессуары для подготовки продуктов, хранения ножей и ухода за лезвиями. Доска из акации, деревянная подставка, многоэтапная точилка и ножницы помогают организовать рабочее пространство и выполнять разные задачи на кухне. Прочные материалы, продуманные конструкции и эргономичные детали обеспечивают удобство, безопасность и комфорт при ежедневном использовании. CHEF'S SELECT — практичное дополнение для кухни, где важны порядок, надёжность и профессиональный подход.



Острые
и долговечные



Профессиональное
качество



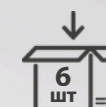
Высококачественные
материалы

СЕРИЯ CHEF'S SELECT



APK015
Подставка для ножей
CHEF'S SELECT

Вес: 2145 г
Материалы: гевея, нержавеющая
сталь
Упаковка: колор-бокс



APK016
Точилка для ножей
CHEF'S SELECT

Вес: 237 г
Материалы: вольфрамовая сталь,
керамика, алмазная крошка,
ABS-пластик
Упаковка: колор-бокс



APK017
Ножницы универсальные
CHEF'S SELECT

Размеры: 21 см
Вес: 177 г
Материалы: нержавеющая сталь,
ABS-пластик
Упаковка: блистер



APK018
Доска разделочная
CHEF'S SELECT

Размеры: 35 × 28 см
Вес: 1177 г
Материалы: акация
Упаковка: вкладыш



APK019
Ножницы для птицы
CHEF'S SELECT

Размеры: 25,2 см
Вес: 252 г
Материалы: нержавеющая сталь,
TPR-покрытие, полиамид
Упаковка: блистер

Attribute **PRO**

CHEF'S SELECT

КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

ДЛЯ РАЗНЫХ ЗАДАЧ

Кухонные принадлежности помогают сделать подготовку продуктов быстрее и удобнее. Для каждой задачи предусмотрен свой инструмент: подставка обеспечивает аккуратное хранение ножей, точилка помогает поддерживать остроту лезвий, доска создаёт удобную поверхность для нарезки, а ножницы подходят для повседневной подготовки и разделки продуктов.



ВСЁ НЕОБХОДИМОЕ ПОД РУКОЙ



ХРАНЕНИЕ

Подставка помогает компактно разместить ножи и защищает лезвия при хранении.



УХОД ЗА НОЖАМИ

Многоэтапная точилка помогает поддерживать режущую кромку и сохранять комфорт при работе с ножом.



ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ

Универсальные ножницы подходят для нарезки зелени, вскрытия упаковок и других повседневных кухонных задач.



НАРЕЗКА

Разделочная доска из акации создаёт устойчивую рабочую поверхность для подготовки ингредиентов.



РАЗДЕЛКА

Специализированные ножницы помогают удобно разделывать птицу, справляясь с кожей, суставами и костями.



УДОБСТВО В РАБОТЕ

Устойчивая поверхность, острые инструменты и продуманная организация рабочего места помогают сделать подготовку продуктов комфортнее и безопаснее.

Attribute **PRO**

03 КУХОННЫЕ НОЖИ

Кухонные ножи Attribute PRO созданы для чистого реза, уверенного контроля и комфортной работы с разными продуктами. Качественная сталь, точная заточка и сбалансированная форма помогают легко справляться с повседневными и профессиональными задачами. Это инструменты для тех, кто ценит остроту и надёжность.



BLANC
CHEF'S SELECT
EMPRESSA
GOURMET
CUSTO
HERITAGE

Attribute **PRO**

BLANC

Светлая цветовая гамма и лаконичные формы придают ножам BLANC лёгкий современный облик и выделяют коллекцию среди классических кухонных серий. Лезвия из нержавеющей стали 5Cr15 устойчивы к коррозии и долго сохраняют рабочую остроту. Ручная заточка обеспечивает точный и аккуратный рез, а сбалансированная конструкция и эргономичная форма рукояти помогают уверенно контролировать каждое движение. В коллекцию входят ножи для основных кухонных задач — от обработки овощей и фруктов до нарезки мяса и других продуктов.



Острое
лезвие



Профессиональное
качество

STAINLESS STEEL 5Cr15MoV | Attribute **PRO** | BLANC SERIES
chef's knife / 19cm

СЕРИЯ BLANC

НОВИНКА



AKB019
Нож поварской
BLANC 19 см

Длина лезвия: 19 см
Вес: 297 г
Материалы: нержавеющая сталь
5Cr15, ABS-пластик
Упаковка: PVC-бокс



AKB020
Нож универсальный
BLANC 20 см

Длина лезвия: 20 см
Вес: 280 г
Материалы: нержавеющая сталь
5Cr15, ABS-пластик
Упаковка: PVC-бокс



AKB021
Нож универсальный
BLANC 15 см

Длина лезвия: 15 см
Вес: 268 г
Материалы: нержавеющая сталь
5Cr15, ABS-пластик
Упаковка: PVC-бокс



AKB022
Нож универсальный
BLANC 13 см

Длина лезвия: 13 см
Вес: 158 г
Материалы: нержавеющая сталь
5Cr15, ABS-пластик
Упаковка: PVC-бокс



AKB023
Нож для фруктов
BLANC 9 см

Длина лезвия: 9 см
Вес: 152 г
Материалы: нержавеющая сталь
5Cr15, ABS-пластик
Упаковка: PVC-бокс



Attribute **PRO**

CHEF'S SELECT

Коллекция CHEF'S SELECT — это профессиональные кухонные ножи для точной и уверенной работы. Лезвия из немецкой нержавеющей стали DIN 1.4116 отличаются прочностью, устойчивостью к коррозии и длительным сохранением остроты. Острое лезвие обеспечивает чистый аккуратный рез, а эргономичная ручка помогает сохранять контроль при нарезке разных продуктов. CHEF'S SELECT — выбор для тех, кто ценит профессиональное качество, надёжность и комфорт на кухне.



Острое
лезвие



Профессиональное
качество



Немецкая сталь
DIN 1.4116



СЕРИЯ CHEF'S SELECT



APK010
Нож поварской
CHEF'S SELECT 20 см

Длина лезвия: 20 см
Вес: 353 г
Материалы: нержавеющая сталь
DIN 1.4116, ABS-пластик
Упаковка: PVC-бокс



APK011
Нож филейный
CHEF'S SELECT 20 см

Длина лезвия: 20 см
Вес: 323 г
Материалы: нержавеющая сталь
DIN 1.4116, ABS-пластик
Упаковка: PVC-бокс



APK012
Нож универсальный
CHEF'S SELECT 13 см

Длина лезвия: 13 см
Вес: 185 г
Материалы: нержавеющая сталь
DIN 1.4116, ABS-пластик
Упаковка: PVC-бокс



APK013
Нож для фруктов и овощей
CHEF'S SELECT 10 см

Длина лезвия: 10 см
Вес: 178 г
Материалы: нержавеющая сталь
DIN 1.4116, ABS-пластик
Упаковка: PVC-бокс



APK014
Нож для хлеба
CHEF'S SELECT 20 см

Длина лезвия: 20 см
Вес: 338 г
Материалы: нержавеющая сталь
DIN 1.4116, ABS-пластик
Упаковка: PVC-бокс

Attribute **PRO**

EMPRESSA

Коллекция EMPRESSA создана для точной нарезки и комфортной ежедневной работы. Лезвия из нержавеющей стали 5Cr15MoV устойчивы к коррозии, а клинообразная заточка под углом 16° обеспечивает точный и аккуратный рез. Болстер отвечает за оптимальную балансировку ножа, снижая нагрузку на кисть, а эргономичная ручка удобно ложится в руку. EMPRESSA — выбор для тех, кто ценит надёжность, комфорт и продуманность каждой детали.



Острое
лезвие



Профессиональное
качество

СЕРИЯ EMPRESSA



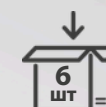
APK027
Нож поварской
EMPRESSA 20 см

Длина лезвия: 20 см
Вес: 309 г
Материалы: нержавеющая сталь
5Cr15MoV, ABS-пластик
Упаковка: PVC-бокс



APK028
Нож универсальный
EMPRESSA 20 см

Длина лезвия: 20 см
Вес: 237 г
Материалы: нержавеющая сталь
5Cr15MoV, ABS-пластик
Упаковка: PVC-бокс



APK029
Нож универсальный
EMPRESSA 13 см

Длина лезвия: 13 см
Вес: 131 г
Материалы: нержавеющая сталь
5Cr15MoV, ABS-пластик
Упаковка: PVC-бокс



APK030
Нож для фруктов
EMPRESSA 9 см

Длина лезвия: 9 см
Вес: 125 г
Материалы: нержавеющая сталь
5Cr15MoV, ABS-пластик
Упаковка: PVC-бокс



HIGH QUALITY STAINLESS STEEL
chef's knife / 20cm
Attribute PRO
EMPRESSA SERIES

Attribute **PRO** GOURMET

Коллекция GOURMET объединяет функциональность немецкой стали DIN 1.4116 и выразительный дизайн с рукоятками из натурального дерева. Свойства стали и ручная заточка помогают лезвиям долго сохранять рабочую остроту. Сбалансированное соотношение веса клинка и рукояти снижает нагрузку на кисть и обеспечивает уверенный контроль. GOURMET — выбор для тех, кому одинаково важны качество инструмента и эстетика натуральных материалов.



Острое
лезвие



Немецкая сталь
DIN 1.4116

GERMAN QUALITY STAINLESS STEEL | Attribute **PRO**
chef's knife 20cm | GOURMET series

СЕРИЯ GOURMET



APK000

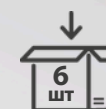
Нож поварской
GOURMET 20 см

Длина лезвия: 20 см

Вес: 290 г

Материалы: нержавеющая сталь
DIN 1.4116, дерево

Упаковка: PVC-бокс



APK001

Нож филейный
GOURMET 20 см

Длина лезвия: 20 см

Вес: 267 г

Материалы: нержавеющая сталь
DIN 1.4116, дерево

Упаковка: PVC-бокс



APK002

Нож универсальный
GOURMET 13 см

Длина лезвия: 13 см

Вес: 158 г

Материалы: нержавеющая сталь
DIN 1.4116, дерево

Упаковка: PVC-бокс



APK003

Нож для фруктов и
овощей GOURMET 10 см

Длина лезвия: 10 см

Вес: 155 г

Материалы: нержавеющая сталь
DIN 1.4116, дерево

Упаковка: PVC-бокс

Attribute **PRO**

GUSTO

Коллекция GUSTO сочетает немецкую сталь DIN 1.4116 и влагостойкие рукояти из композитного материала Pakkawood. Твёрдость стали HRC 55 ± 2 обеспечивает прочность и устойчивость лезвий к износу, а клинообразная заточка под углом 16° помогает выполнять точный и аккуратный рез. Болстер улучшает баланс ножа и повышает комфорт при работе. Рукояти, изготовленные из древесины и полимерной смолы, устойчивы к воздействию влаги и удобно лежат в руке.



Острое
лезвие



Профессиональное
качество



Влагостойкая
рукоять из
Pakkawood

СЕРИЯ GUSTO

НОВИНКА



APK020
Нож поварской
GUSTO 20 см

Длина лезвия: 20 см
Вес: 293 г
Материалы: нержавеющая сталь
DIN 1.4116, композитный материал
Упаковка: PVC-бокс



APK021
Нож сантоку
GUSTO 18 см

Длина лезвия: 18 см
Вес: 298 г
Материалы: нержавеющая сталь
DIN 1.4116, композитный материал
Упаковка: PVC-бокс



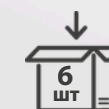
APK023
Нож универсальный
GUSTO 20 см

Длина лезвия: 20 см
Вес: 272 г
Материалы: нержавеющая сталь
DIN 1.4116, композитный материал
Упаковка: PVC-бокс



APK024
Нож универсальный
GUSTO 16 см

Длина лезвия: 16 см
Вес: 252 г
Материалы: нержавеющая сталь
DIN 1.4116, композитный материал
Упаковка: PVC-бокс



APK025
Нож универсальный
GUSTO 13 см

Длина лезвия: 13 см
Вес: 152 г
Материалы: нержавеющая сталь
DIN 1.4116, композитный материал
Упаковка: PVC-бокс



APK026
Нож для фруктов
GUSTO 9 см

Длина лезвия: 9 см
Вес: 143 г
Материалы: нержавеющая сталь
DIN 1.4116, композитный материал
Упаковка: PVC-бокс



Attribute **PRO**

HERITAGE

Коллекция HERITAGE — широкая линейка кухонных ножей для решения повседневных и специальных задач. Лезвия из нержавеющей стали 5Cr15 устойчивы к коррозии и долго сохраняют рабочую остроту. Цельнометаллическая конструкция Full Tang, при которой хвостовик проходит через всю рукоять, повышает прочность и долговечность ножа. Сбалансированная форма и эргономичная рукоять из ABS-пластика обеспечивают удобный хват и уверенный контроль во время нарезки.



Острое лезвие



Профессиональное качество



Цельнометаллическая конструкция Full Tang

STAINLESS-STEEL 5Cr15
Chef's knife 20cm
Attribute PRO
HERITAGE SERIES

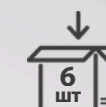
СЕРИЯ HERITAGE

НОВИНКА



AKH004
Нож поварской
HERITAGE 20 см

Длина лезвия: 20 см
Вес: 339 г
Материалы: нержавеющая сталь
5Cr15, ABS-пластик
Упаковка: PVC-бокс



AKH005
Нож универсальный
HERITAGE 20 см

Длина лезвия: 20 см
Вес: 267 г
Материалы: нержавеющая сталь
5Cr15, ABS-пластик
Упаковка: PVC-бокс



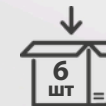
AKH006
Нож универсальный
HERITAGE 16 см

Длина лезвия: 16 см
Вес: 275 г
Материалы: нержавеющая сталь
5Cr15, ABS-пластик
Упаковка: PVC-бокс



AKH007
Нож универсальный
HERITAGE 13 см

Длина лезвия: 13 см
Вес: 151 г
Материалы: нержавеющая сталь
5Cr15, ABS-пластик
Упаковка: PVC-бокс



AKH008
Нож для фруктов
HERITAGE 9 см

Длина лезвия: 9 см
Вес: 145 г
Материалы: нержавеющая сталь
5Cr15, ABS-пластик
Упаковка: PVC-бокс



AKH009
Нож для хлеба
HERITAGE 20 см

Длина лезвия: 20 см
Вес: 273 г
Материалы: нержавеющая сталь
5Cr15, ABS-пластик
Упаковка: PVC-бокс

Attribute **PRO**

HERITAGE

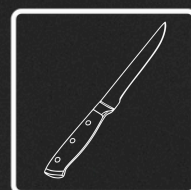
HERITAGE закрывает основные кухонные задачи — от нарезки овощей и фруктов до работы с мясом, рыбой, зеленью и готовыми блюдами. В коллекции каждый нож продуман под свой сценарий: поварские модели подходят для объёмной нарезки, универсальные — для ежедневной подготовки продуктов, а компактные ножи удобны для точных операций. Сбалансированная конструкция, прочное лезвие и удобная рукоять делают работу уверенной и комфортной. HERITAGE помогает собрать базовый набор ножей для кухни, где важны практичность, надёжность и чистый результат.



Острое
лезвие



Профессиональное
качество



Цельнометаллическая
конструкция Full Tang

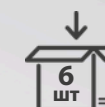
СЕРИЯ HERITAGE

НОВИНКА



AKH011
Нож сантоку
HERITAGE 18 см

Длина лезвия: 18 см
Вес: 327 г
Материалы: нержавеющая сталь
5Cr15, ABS-пластик
Упаковка: PVC-бокс



AKH012
Нож филейный
HERITAGE 15 см

Длина лезвия: 15 см
Вес: 267 г
Материалы: нержавеющая сталь
5Cr15, ABS-пластик
Упаковка: PVC-бокс



AKH013
Нож для овощей
HERITAGE 7 см

Длина лезвия: 7 см
Вес: 145 г
Материалы: нержавеющая сталь
5Cr15, ABS-пластик
Упаковка: PVC-бокс

Attribute **PRO**

HERITAGE

НОЖИ

КАК ВЫБРАТЬ

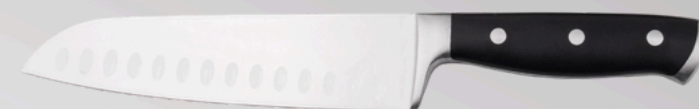
Выбор ножа зависит от задач, которые вы решаете на кухне. Правильно подобранный нож делает процесс приготовления проще, быстрее и безопаснее.

Используйте эту подсказку, чтобы найти идеальный нож под ваши задачи.



ШЕФ-НОЖ

Основной нож на любой кухне. Подходит для нарезки овощей, мяса, рыбы и зелени. Длина лезвия: 20–25 см. Изогнутая кромка подходит для раскачивающегося реза, а широкое лезвие удобно для переноса продуктов на ноже.



НОЖ САНТОКУ

Создан для точной и аккуратной работы. Подходит для резки, шинковки и рубки. Длина лезвия: 12–20 см. Почти прямая режущая кромка, часто есть грантоны для уменьшения налипания продуктов.



НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА

Длинное серрейторное лезвие легко разрезает твёрдую корочку, не сминая мякиш. Подходит для хлеба, выпечки, бисквитов и других продуктов с плотной коркой.



ФИЛЕЙНЫЙ НОЖ

Тонкий и гибкий нож для аккуратной работы с рыбой и мясом. Подходит для снятия кожи, отделения филе и тонкой нарезки. Узкое лезвие помогает резать точно вдоль костей и волокон.



ТУРНЕ-НОЖ / BIRD'S BEAK

Нож с характерным изогнутым лезвием для филигранной работы. Удобен для очистки овощей и фруктов, фигурной нарезки и декора. Обеспечивает точный контроль движений.



ОВОЩНОЙ НОЖ

Компактный и манёвренный инструмент для мелких и точных работ. Длина лезвия: 7–10 см. Подходит для чистки, нарезки и аккуратного оформления.



КАК СОБРАТЬ НАБОР

Начните с универсального шеф-ножа, затем добавьте специализированные модели под ваши задачи — для хлеба, овощей, филе или декоративной нарезки.



Attribute **PRO**

