

Кухонные принадлежности НР, НК, НМ, N, НW, НU, НQ, НN Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	



Салфетница HP507



Натуральное дерево



Лаконичный дизайн



Эргономичность



Эстетика минимализма

Сделанная из американского ореха салфетница со скругленными углами станет лаконичным дополнением любой кухни. Система магнитных креплений позволяет с легкостью снимать верхнюю часть для удобной замены блока салфеток.



Характеристики

Габариты	25,5 x 1	5,5 x 11,3 см
Вес		1,12 кг
Материал		Американский орех
Тип креплений		Магнитные



Салфетница HP508



Натуральное дерево



Лаконичный дизайн

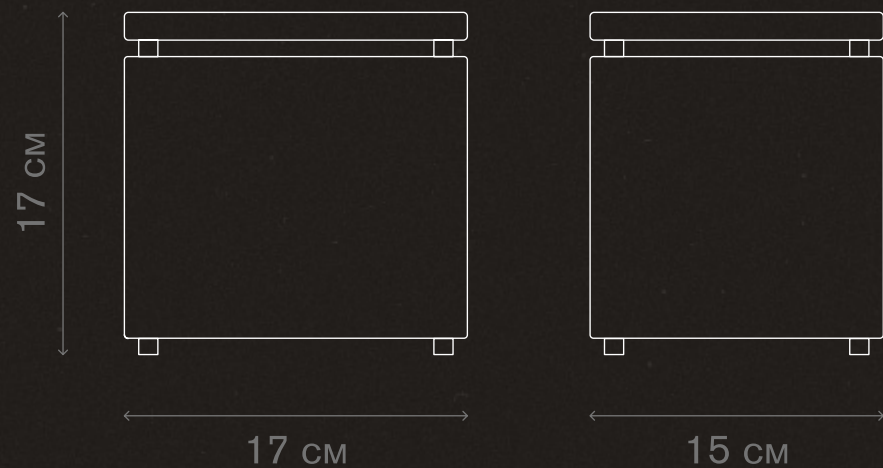


Эргономичность



Эстетика минимализма

Сделанная из американского ореха салфетница со скругленными углами станет лаконичным дополнением любой кухни. Система магнитных креплений позволяет с легкостью снимать верхнюю часть для удобной замены блока салфеток.



Характеристики

Габариты	17 x 14,5 x 17 см
Вес	1,12 кг
Материал	Американский орех
Тип креплений	Магнитные

Салфетки сервировочные HP540 gg|or



IT

Сделаны в Италии



Ручная работа



Натуральная кожа

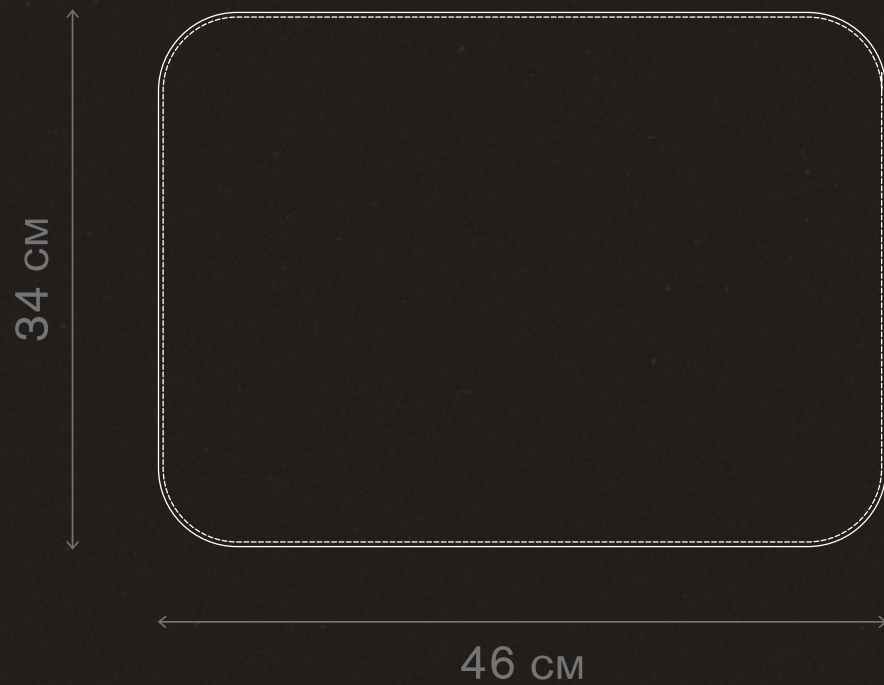
Эстетика и функциональность

Двусторонние сервировочные салфетки сделаны вручную в Италии из натуральной кожи с водоотталкивающей пропиткой.

Финальный штрих эффектной сервировки

Финальный штрих эффектной сервировки Гармоничное сочетание фирменного оттенка грейдж и яркого оранжевого цвета — идеальный фон для изысканной подачи блюд.





Характеристики

Число салфеток в наборе 2 шт.

Размер салфетки 45,5 x 34 см

Материал Натуральная кожа

Вес салфетки 380 г

Страна производства Италия

Емкость для чая и кофе НК801



Запатентованная система
вакуумизации



Бесшовная конструкция



Made in Japan



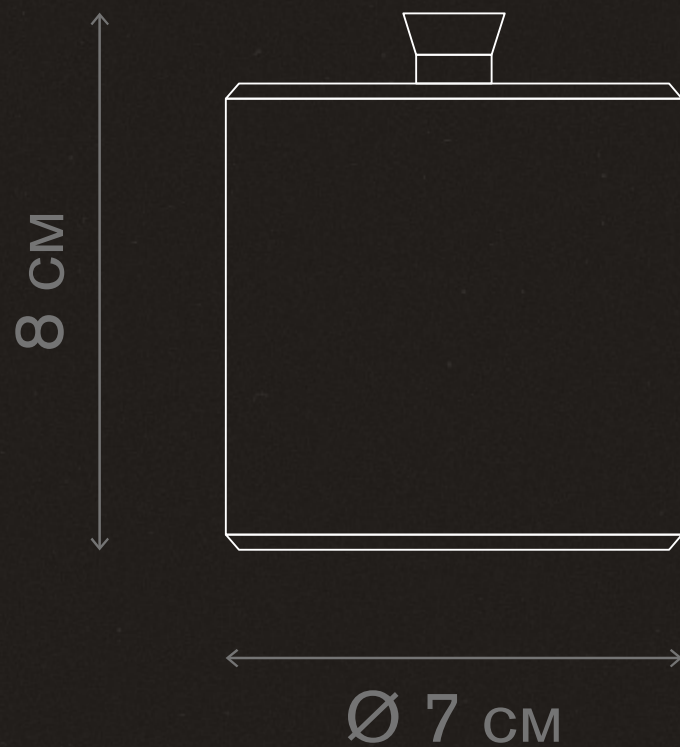
Удобство пользования

Емкость НК801 предназначена для хранения чая и кофе в полном вакууме, что позволит защитить продукты от контакта с кислородом и сохранить их вкус и аромат. Это обеспечивается за счет запатентованной системы хранения с двойной крышкой.

Минималистичный дизайн

Стильный, полностью бесшовный корпус в стальном цвете изготовлен в Японии. Конструкция вмещает 60 граммов чая или 50 граммов кофе. Емкость удобно брать с собой.





Характеристики

Материал	Алюминий
Цвет	Стальной
Вес	252 г
Страна производства	Япония

Набор мельниц для специй HM512

Компактные электрические аксессуары
для правильного помола соли и перца



Механизмы помола для разных специй



Компактный корпус высотой всего
18 см



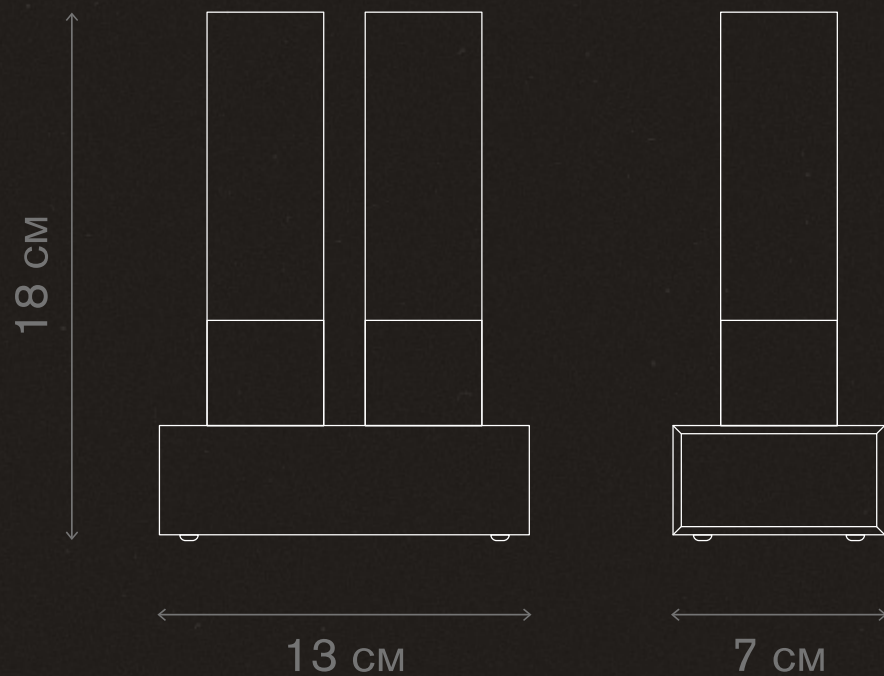
Подставка из древесины
американского ореха



Аксессуары для раскрытия вкуса специй

В наборе представлены компактные электрические мельницы высотой всего 18 см. Механизм для помола соли изготовлен из керамики. Для перца предназначена система измельчения из высокоуглеродистой стали, которая лучше раскрывает аромат специй.

Каждая мельница работает от 4 элементов питания типа AAA. Аксессуары удобно хранить на подставке из древесины американского ореха с обработкой натуральным льняным маслом.



Характеристики

Мельница для соли	1 шт.
Мельница для перца	1 шт.
Высота мельниц	18 см
Материал корпуса	Нерж. сталь
Материал подставки	Америк.орех
Материал колбы	Пластик
Элементы питания	4×AAA
Страна произв-ва мельниц	Китай

Набор для специй HM504



Собраны вручную в Чехии



Механизмы помола
из Франции



Корпусы из древесины
американского ореха



Встроенные магниты
для удобного хранения

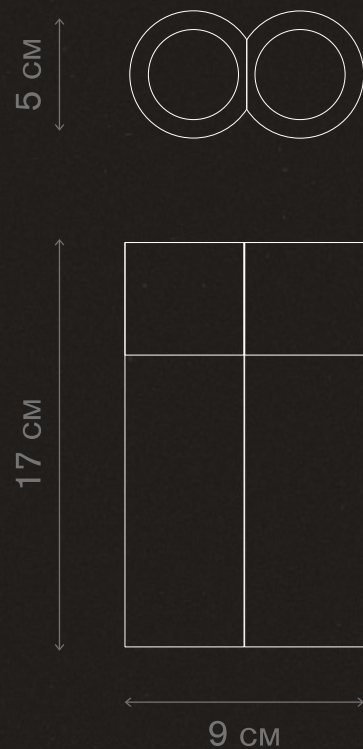


Аксессуары для раскрытия вкуса специй

Механические мельницы изготовлены из древесины американского ореха. Они собираются вручную в Чехии и имеют встроенные магниты для компактного и эргономичного хранения.

Надежная система жерновов

Механизм помола перца изготовлен из высокоуглеродистой стали, соли — из «голубой стали», стойкой к коррозии. Жернова сделаны во Франции на фабрике, выпускающей такие механизмы с 1875 года.



Характеристики

Мельница для соли	1 шт.
Мельница для перца	1 шт.
Материал жерновов	Высокоуглерод. сталь
Материал корпуса	Американский орех
Вес набора	740 г
Страна производства жерновов	Франция
Страна сборки мельниц	Чехия



Кастрюля HU701

Дизайнерская посуда с продуманной конструкцией



Объем — 3,6 л

Me

5 слоев металла
для быстрого
и равномерного нагрева



Подходит для
индукционных плит
и духовых шкафов



Разработана французским
дизайнером Ора Ито



Продуманная конструкция

Кастрюля состоит из пяти слоев: 2 слоя стали, 2 слоя алюминия и 1 слой меди. Магнитная нержавеющая сталь отличается прочностью и работает на любой плите. Медь с высокой проводимостью и алюминий с быстрым нагревом обеспечивают равномерное распределение тепла. Благодаря отсутствию пластиковых элементов кастрюлю можно использовать для приготовления блюд в духовом шкафу.

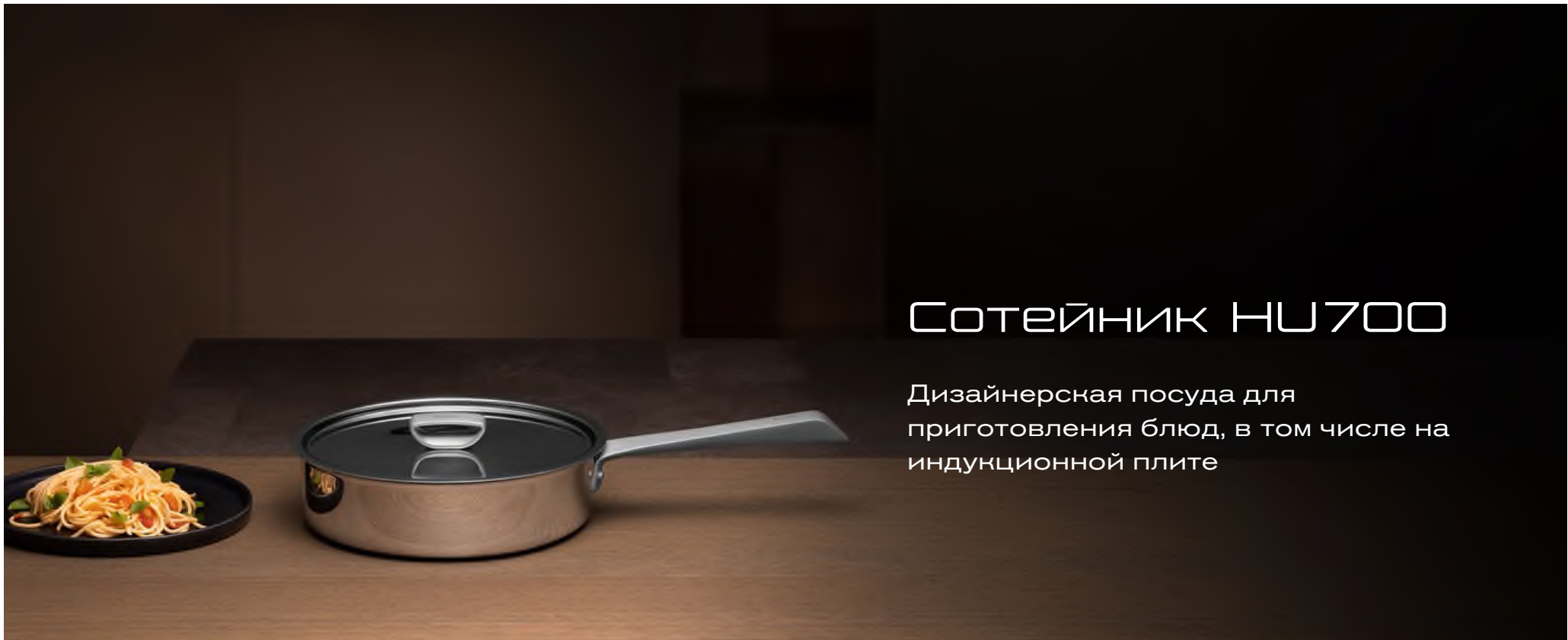
Эксклюзивный дизайн и метод производства

Дизайн кастрюли разработан французским дизайнером Ора Ито. Изготавливается такая посуда в Индонезии на одном из немногих заводов в мире, который владеет сложной технологией производства пятислойной конструкции по всему объему.



Характеристики

Объём	3,6 л
Диаметр	24 см
Мыть в посудомоечной машине	Нельзя
Антипригарное покрытие	Нет
Материалы корпуса	Сталь, алюминий, медь
Вес	2,68 кг
Страна производства	Индонезия



Сотейник NU700

Дизайнерская посуда для приготовления блюд, в том числе на индукционной плите

Me

Уникальная 5-слойная конструкция



Безопасное антипригарное покрытие без едкого вещества PFOA



Подходит для приготовления в духовом шкафу



Разработан французским дизайнером Ора Ито

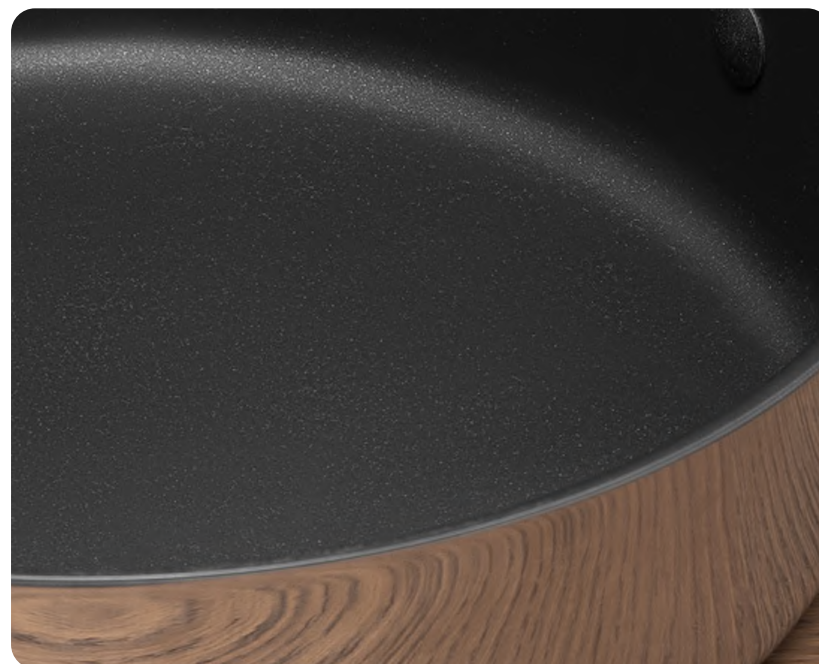


Продуманная конструкция

Сотейник сочетает преимущества трех металлов в составе и по всему объему состоит из пяти слоев: 2 слоя стали, 2 слоя алюминия и 1 слой меди. Магнитная нержавеющая сталь отличается прочностью и работает на любой плите, в том числе индукционной. Медь с высокой проводимостью и алюминий с быстрым нагревом обеспечивают равномерное распределение тепла. В результате удается избежать перегрева и пригорания.

Безопасное антипригарное покрытие

Сотейник имеет безопасное антипригарное покрытие без едкого вещества PFOA в составе и допускает контакт с металлическими приборами. Это новейшая разработка инженеров компании Dupont, основоположника антипригарных покрытий в мире. Благодаря отсутствию пластиковых элементов сотейник можно использовать для приготовления блюд в духовом шкафу.





Эксклюзивный дизайн и метод производства

Дизайн сотейника разработан французским дизайнером Ора Ито. Изготавливается такая посуда в Индонезии на одном из немногих заводов в мире, который владеет сложной технологией производства пятислойной конструкции по всему объему.

Характеристики

Объём	2,2 л
Диаметр	24 см
Мыть в посудомоечной машине	Нельзя
Антипригарное покрытие	Есть
Материалы корпуса	Сталь, алюминий, медь
Вес	2,16 кг
Страна производства	Индонезия

Кухонные весы N780 wt

Гаджет для определения веса и
полезности продуктов в изящном белом
корпусе



Точность измерения до 1 г



Максимальный вес — 5 кг

Me

Корпус из алюминия и
ударопрочного стекла



Функция тарирования



Результат с точностью до 1 грамма

Кухонные весы позволяют взвешивать продукты массой до 5 килограммов с точностью до 1 грамма

Функция тарирования

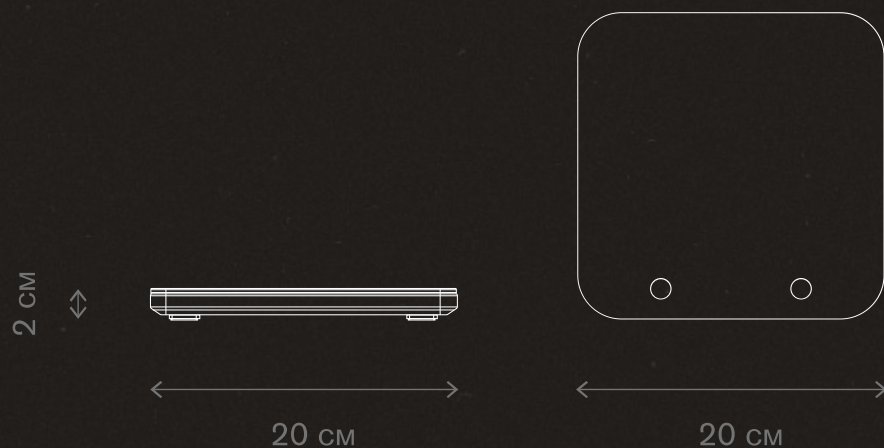
Прибор может рассчитывать вес продуктов в таре, в том числе в дополнительных единицах измерения: унции, фунты, миллилитры





Стиль и надежность

Прочный алюминиевый корпус и верхняя панель из ударопрочного стекла защищают весы от повреждений



Характеристики

Максимальные вес	5 кг
Точность взвешивания	1 г
Вес	0,7 кг
Единицы измеренияg/lb	/oz/ml
Дисплей	Цифровой
Индикация перегрузки	Есть
Автоотключение	Есть
Источники питания	4 × AAA
Материал корпуса	Алюминий
Материал поверхности	Ударопрочное стекло
Цвет	Белый
Срок гарантии	1 год
Страна производства	Китай

Ножницы
HN540 bk



Me

Нержавеющая сталь



Серрейторная заточка



Продуманная эргономика

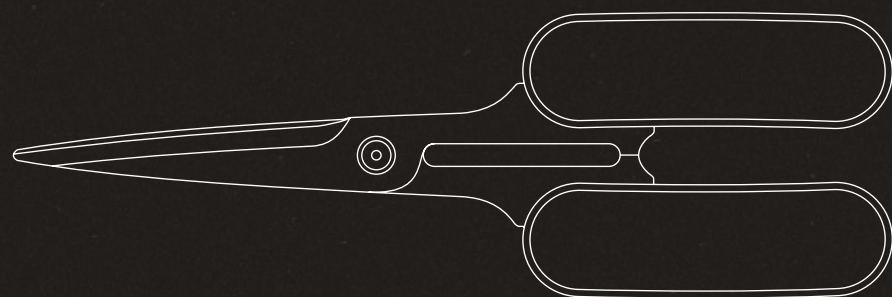


Made in Japan



Совершенство каждой детали

Легкие и эргономичные кухонные ножницы сделаны в префектуре Ниигата, родине японских кузнецов. Серрейторная заточка и ручная шлифовка позволяют аксессуару долго оставаться острым и комфортным в использовании.



8 см

20 см

Характеристики

Длина ножниц	20 см
Длина лезвия	8 см
Материал	Нержавеющая сталь
Вес	115 г
Цвет	Черный
Страна производства	Япония



Набор аксессуаров HU503

Комплект из трех необходимых
кухонных приборов из Японии



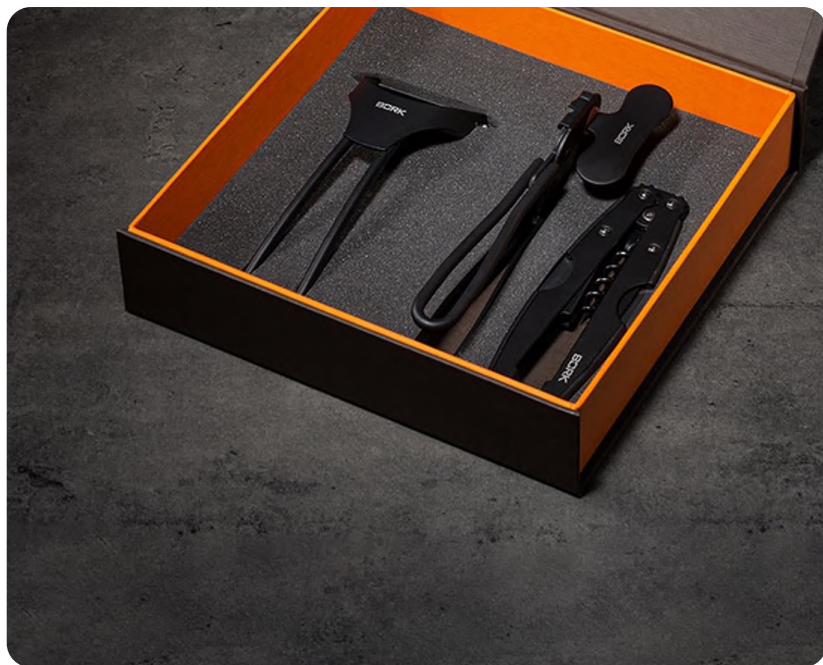
Овощечистка, консервный нож и
штопор

Me

Аксессуары из стали со
фторсодержащим покрытием



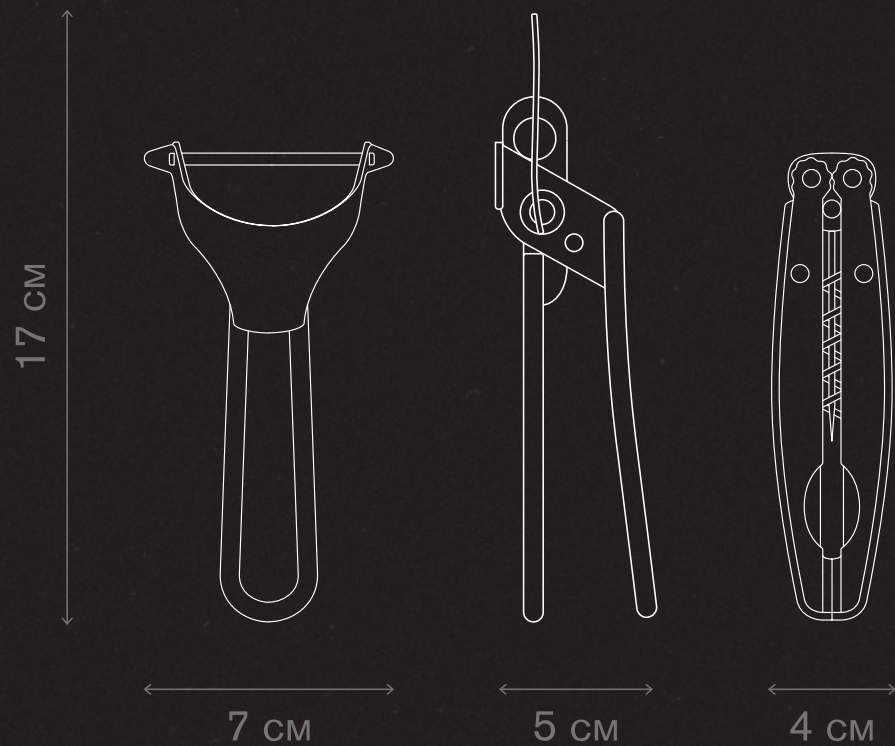
Made in Japan



Функциональность и брутальный дизайн

В набор входят **овощечистка**, **консервный нож** и **штопор** из нержавеющей стали с фторсодержащим покрытием, благодаря которому они сохраняют отличный вид на долгие годы. Аксессуары с острым лезвием изготовлены в Японии.

Консервный нож с поворотным механизмом минимизирует усилия при работе с ним, а **овощечистка** и **рычажный штопор** отличаются эргономичностью.



Характеристики

Овощечистка	1 шт.
Консервный нож	1 шт.
Штопор	1 шт.
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Материал лезвий	Нержавеющая сталь
Вес	585 г
Страна производства	Япония



Штопор HW508

Функциональность и изящный дизайн
от японских мастеров



Made in Japan



Рычажный механизм



Стильный дизайн

Me

Стальной корпус



Изящный и функциональный инструмент из Японии

Штопор из нержавеющей стали благодаря фторсодержащему покрытию сохраняет отличный вид на долгие годы. Аксессуар изготовлен в Японии и отличается эргономичностью.

Овощечистка HU501

Эргономичная конструкция и стильный
дизайн от японских мастеров



Удобная гладкая ручка



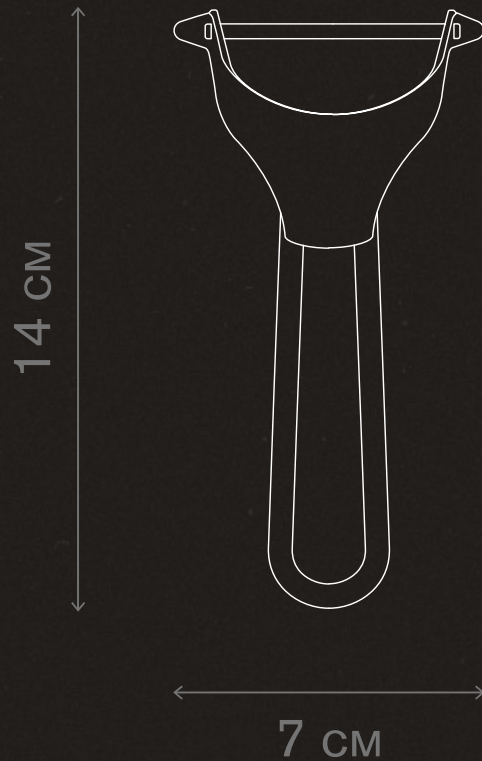
Острое стальное лезвие



Made in Japan

Традиционное производство

Овощечистка изготовлена вручную в японской мастерской с многовековой историей. Она расположена в префектуре Ниигата и известна своими кузнецами. Безупречная заточка лезвия из нержавеющей стали делает процесс очистки овощей и фруктов от кожуры легким и удобным, а также обеспечит долгий срок службы кухонного аксессуара. Овощечистка имеет эргономичную ручку, которая подойдет для левшей и правшей.



Характеристики

Материал корпуса	Нерж. сталь
Вес	170 г
Страна производства	Япония

Консервный нож HU500

Кухонный инструмент из Японии для
легкого открывания любимых
продуктов



Made in Japan



Эргономичные ручки



Надежное крепление
лезвия

Me

Изделие из стали
с покрытием

Надежное крепление лезвия

Благодаря продуманной конструкции лезвие надежно закрепляется и не соскальзывает в процессе работы, а удобные ручки и поворотный механизм уменьшают ваши усилия при открывании продуктов.



Характеристики

Материал	Сталь
Заточка	80 г
Вес	150 г
Страна производства	Япония

Форма для льда HW512

Продуманное решение для
приготовления и хранения льда



Формирование кубиков
2,5*2,5*2,5 см



Запатентованная система
открывания



Сохранение состояния
льда еще 1 ч
при комнатной
температуре



Срок службы — от 3 лет

Эргономичность и скандинавский дизайн

Новая форма имеет запатентованный механизм открывания и приготовления льда. В ней можно сделать крупные кубики и эргономично хранить лед в морозильной камере. Датский минимализм, аккуратность и внимание к деталям превращают этот базовый аксессуар в дизайнерское решение для кухни.

Продуманная конструкция

Для изготовления льда залейте 230 мл воды в контейнер и закройте крышку. Открыть аксессуар и достать готовые кубики можно, просто потянув ручки в противоположные стороны. При комнатной температуре лед в форме сохранится еще в течение 1 часа благодаря теплопроводности материала.



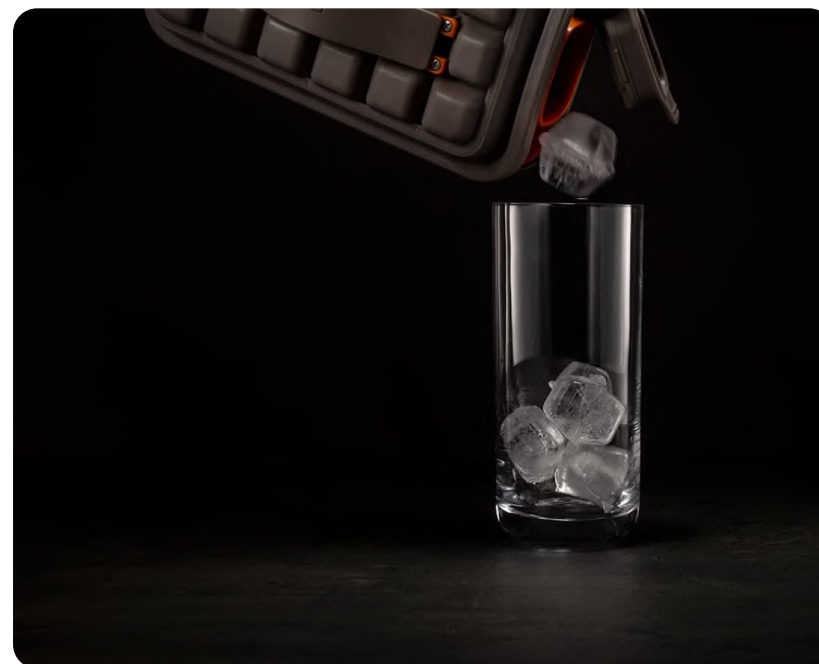


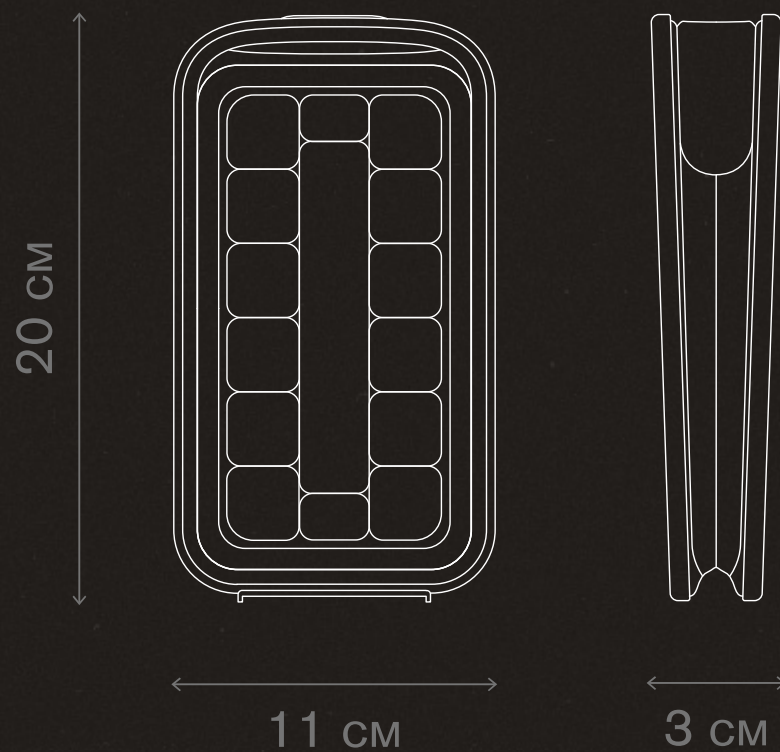
Легкость в использовании

Для удобного открывания формы предварительно отделите лед от стенок, аккуратно нажав на них рукой с каждой стороны до легкого хруста. После этого откройте крышку и потяните за ручки в противоположные направления.

Безопасность и долговечность

Запатентованная конструкция позволяет не касаться кубиков льда при сервировке, что гарантирует гигиеничное использование формы. Аксессуар служит не менее 3 лет и рассчитан на 1000 циклов открывания и закрывания, в то время как традиционные модели можно использовать до 1 года.





Характеристики

Производительность 18 кубиков

Размер кубика льда 2,5*2,5*2,5 см

Макс. объём воды 230 мл

Вес формы 250 г

Материал корпуса Пластик

Материал крышки Силикон

Страна производства Китай

Сковорода HU702

Дизайнерская посуда для
приготовления блюд



Сделана в Индонезии



Приготовление в духовом шкафу



Разработана французским дизайнером
Ора Ито

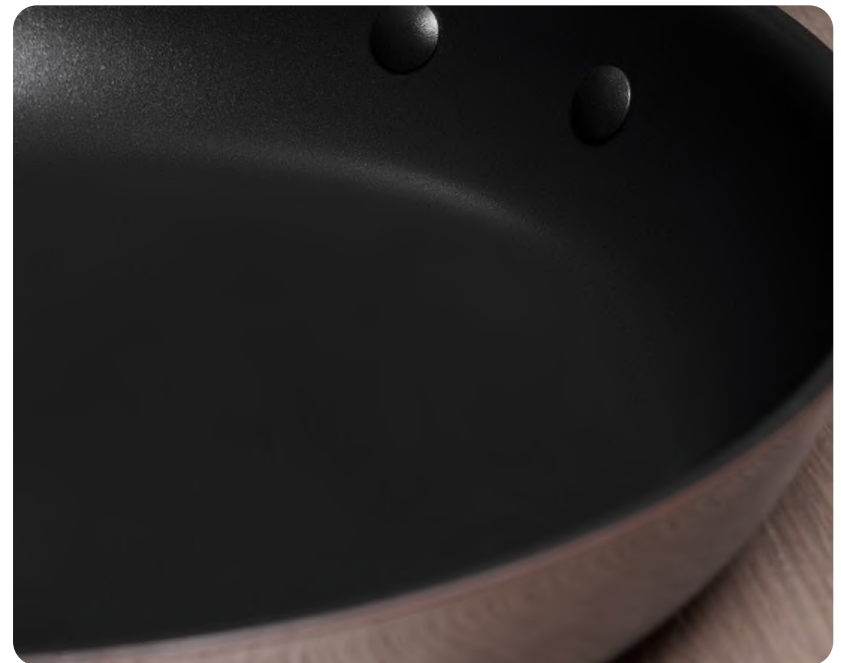


Сделана по особой технологии

Пять слоев из трех металлов: уникальная конструкция гарантирует прочность и быстрый равномерный нагрев.

Универсальная и надежная

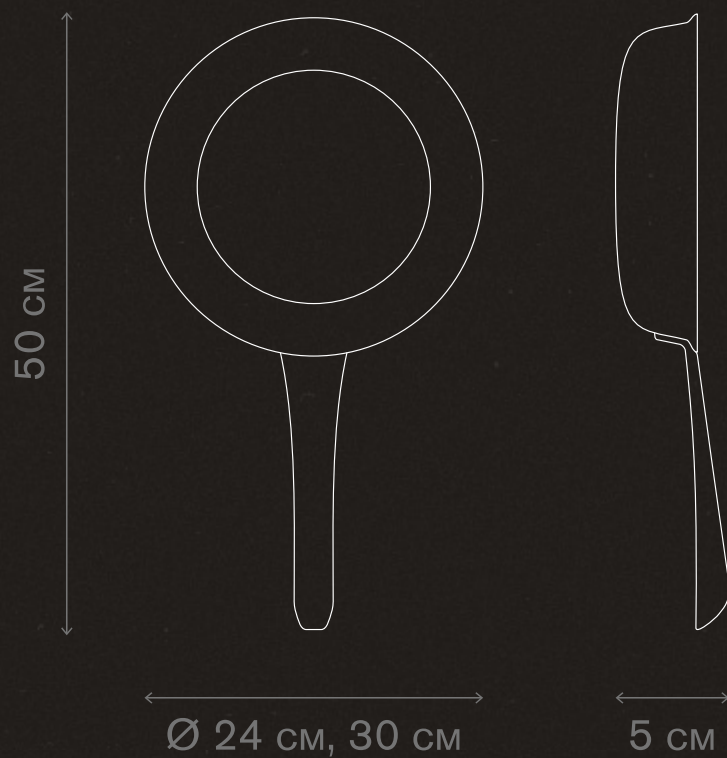
Можно использовать на индукционной плите и в духовом шкафу. Инновационное покрытие защитит от пригорания блюд.





Эксклюзивный дизайн

Стремительные линии, гармоничные пропорции — за облик модели отвечал знаменитый Ора Ито, чьи творения становятся легендами мира дизайна.



Характеристики

Диаметр	28 см
Антипригарное покрытие	Есть
Мыть в посудомоечной машине	Нельзя
Материалы корпуса	Сталь, алюминий, медь
Вес	1,55 кг
Страна производства	Индонезия

Поднос HQ807



Американский орех



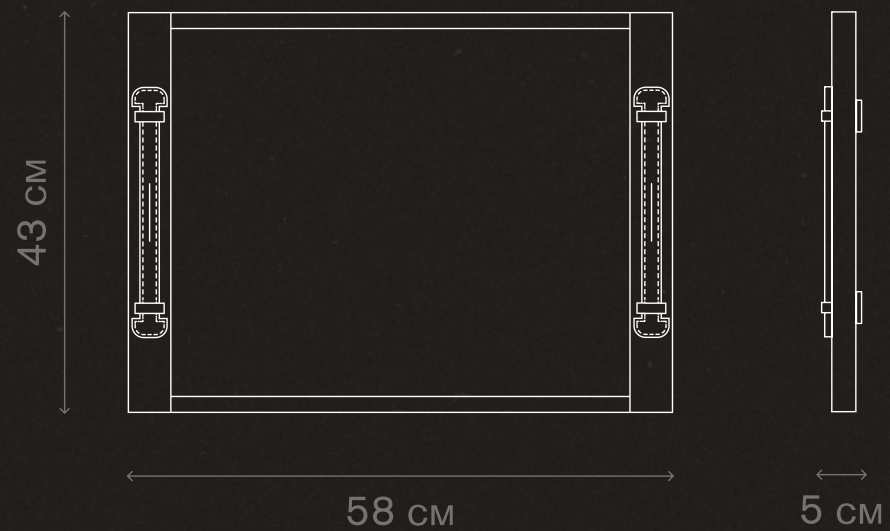
Натуральная кожа



Эстетичный дизайн



Лаконичный поднос воплощает в себе строгую элегантность. Он выполнен вручную из массива американского ореха и оснащен прочными ручками из натуральной седельной кожи с контрастной строчкой.



Характеристики

Материал подноса	Американский орех
Материал ручек	Натуральная кожа
Вес	2,1 кг



Лафет HN709



Две доски из натурального дерева



Крепления для пяти ножей



Эргономичность



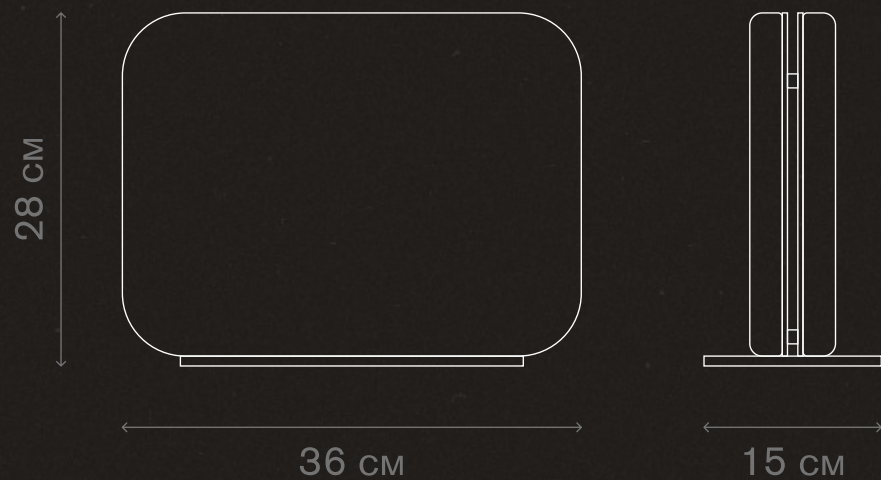
Эстетичное хранение разделочных досок

В наборе две разделочные доски из натурального дерева, которые крепятся к лаконичной раме. Рабочая поверхность при этом не видна, так что внешний вид станции всегда безупречен.

Правильное и безопасное хранение ножей

В раме предусмотрены крепления для пяти любых ножей. При хранении лезвия не соприкасаются друг с другом, поэтому ножи остаются острыми дольше.





Характеристики

Материал досок	Американский орех
Материал рамки	Нержавеющая сталь
Тип креплений	Магнитные
Вес	6,8 кг

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231	Калининград (4012)72-03-81	Омск (3812)21-46-40	Сыктывкар (8212)25-95-17
Ангарск (3955)60-70-56	Калуга (4842)92-23-67	Орел (4862)44-53-42	Тамбов (4752)50-40-97
Архангельск (8182)63-90-72	Кемерово (3842)65-04-62	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Киров (8332)68-02-04	Пенза (8412)22-31-16	Тольятти (8482)63-91-07
Барнаул (3852)73-04-60	Коломна (4966)23-41-49	Петрозаводск (8142)55-98-37	Томск (3822)98-41-53
Белгород (4722)40-23-64	Кострома (4942)77-07-48	Псков (8112)59-10-37	Тула (4872)33-79-87
Благовещенск (4162)22-76-07	Краснодар (861)203-40-90	Пермь (342)205-81-47	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Красноярск (391)204-63-61	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Курск (4712)77-13-04	Рязань (4912)46-61-64	Улан-Удэ (3012)59-97-51
Владикавказ (8672)28-90-48	Курган (3522)50-90-47	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Владимир (4922)49-43-18	Липецк (4742)52-20-81	Саранск (8342)22-96-24	Хабаровск (4212)92-98-04
Волгоград (844)278-03-48	Магнитогорск (3519)55-03-13	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Чебоксары (8352)28-53-07
Вологда (8172)26-41-59	Москва (495)268-04-70	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Мурманск (8152)59-64-93	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Набережные Челны (8552)20-53-41	Симферополь (3652)67-13-56	Чита (3022)38-34-83
Иваново (4932)77-34-06	Нижний Новгород (831)429-08-12	Смоленск (4812)29-41-54	Якутск (4112)23-90-97
Ижевск (3412)26-03-58	Новокузнецк (3843)20-46-81	Сочи (862)225-72-31	Ярославль (4852)69-52-93
Иркутск (395)279-98-46	Ноябрьск (3496)41-32-12	Ставрополь (8652)20-65-13	
Казань (843)206-01-48	Новосибирск (383)227-86-73	Сургут (3462)77-98-35	
Россия +7(495)268-04-70	Киргизия +996(312)-96-26-47	Казахстан +7(7172)727-132	