FELIX®

с 1790 года

SOLINGEN GERMANY

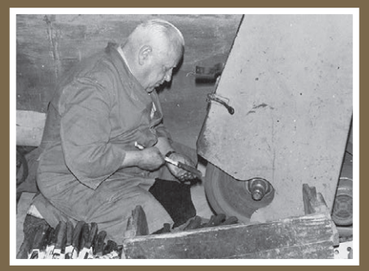
zepter®

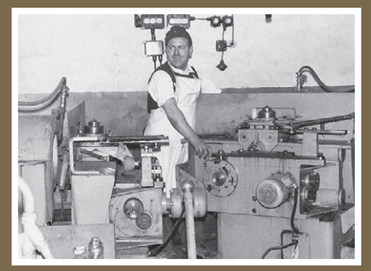
ТРАДИЦИЯ

Когда Карл Густав Феликс в 1790 зарегистрировал свою компанию в торговом реестре г. Золингена, никто и не подозревал, что ножи FELIX все еще будут известны две сотни лет спустя. Но начнем с начала...

Семья Феликс из города Золингена уже с 1790 года занималась производством режущих инструментов, сначала, будучи крестьянами, в придворной кузнице. Карл Густав Феликс рано обучился искусству выделки ножей и вскоре сконцентрировался на производстве ножей – и основал компанию "Фабрика по производству режущих инструментов Густава Феликса". Компания FELIX является одной из старейших мануфактур по производству ножей в мире. Ножи, которые создаются FELIX в Золингене, являются одними из лучших в мире.

Когда швейцарская группа компаний ZEPTER взяла на себя управление этой компанией с богатыми традициями в 2012, компания FELIX закрепила за собой таким образом месторасположение, свою продукцию и комплексное ноу-хау традиционного изготовления уникальных ножей вручную. ZEPTER производит и занимается по всему миру сбытом продукции премиум-класса, в том числе и высококачественных товаров для дома. Так ножи FELIX и произведенная в Золингене первоклассная продукция, изготовленная компанией FELIX, распространяется по миру. И из традиций выстраивается будущее. Карл Густав Феликс был бы рад этому.





TRADITION

When Karl Gustav Felix registered his company in Solingen in 1790 no-one could have imagined that two centuries later FELIX knives would be so well known. But let's start from the beginning ...

The Felix family from Solingen was already producing cutlery back in 1790, initially as smithy workers. Karl Gustav Felix learned the art of cutler very quickly and soon concentrated on producing knives – and founded the company Gustav Felix Schneidwarenfabrik. FELIX is one of the oldest knife manufacturers in the world. The knives made in Solingen by FELIX are among the best in the world.

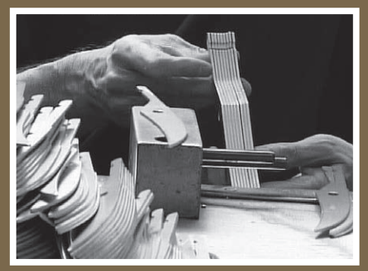
When the Swiss Group ZEPTER took over this long-established company in 2012 FELIX was able to secure its production site and the complex traditional knowledge necessary to manufacture its unique knives. ZEPTER produces and sells premium products worldwide – premium household goods too. So FELIX knives and top Solingen products "made by FELIX" are reaching all parts of the world. Future comes from tradition. Karl Gustav Felix would have been pleased.

КАЧЕСТВО

Качество начинается с материала. FELIX обрабатывает исключительно высококачественное сырье, такое как высоколегированную хромированную молибден-ванадиевую булатную сталь X50 CrMoV15, японскую формованную дамасскую многослойную сталь VG10 или булатную сталь с бритвенной заточкой X65 CR 13. Лезвия выковываются из цельного куска стали в штампе, некоторые штампуются – в зависимости от дизайна ножа. Благодаря равномерному и плотному расположению волокон микроструктуры в стали все лезвия гарантируют гибкость, коррозионную стойкость и высокую стойкость режущей способности.

Качество – это точная обработка. Компания FELIX традиционно создает ножи вручную. Нож про¬ходит прибл. 45 рабочих операций, прежде чем покинет завод. Каждый отдельный шаг представляет собой ноу-хау Золингена столетней давности, ремесленное мастерство и много ловкости. К этому добавляются опыт, наметанный глаз, чутье, аккуратность и внимание к деталям.

Качество – это также дизайн. Ведь превосходное функционирование ножа зависит от того, какой он формы. Как он лежит в руке? Какой у него баланс? Насколько хорошо при резании усилие передается на лезвие? Качество ножей FELIX можно увидеть невооруженным глазом. Но, прежде всего, его можно ощутить.



QUALITY

Quality starts with the raw material. FELIX only uses premium raw materials such as high-alloyed X50 CrMoV15 chromium molybdenum vanadium steel, Japanese VG10 multi-layer Damascus steel or X65 CR13 razor blade steel. The blades are drop-forged in one piece and some are stamped, depending on the design of the knife. Due to the homogenous and compact grain structure of the steel's microstructure all the blades guarantee flexibility, resistance to corrosion and great edge retention.

Quality is precise workmanship. FELIX traditionally produces knives by hand. A knife goes through about 45 different procedures before it leaves the factory. Every single step consists of centuries-old Solingen knowledge, craftsmanship and a lot of skill. It is also a case of experience, a good eye, precision, care and love of detail.

Quality is also design. The perfect functioning of a knife depends on how it is shaped. How does it fit in the hand? How is it balanced? How does the power get to the blade when cutting? The quality of FELIX knives is visible. But above all it is tangible.

ПРОИЗВОДСТВО

До сих пор компания FELIX в "Ножах Золингена" изготавливает ножи согласно традициям ремесленного искусства. Это начинается с выковываемых из цельного куска стали в штампе или – в зависимости от дизайна – штампованных заготовок из высоколегированной булатной стали. Все заготовки для ножей проходят обработку холодом, некоторые – вакуумом и холодом. Прежде чем нож покинет производство, он должен пройти прибл. 45 рабочих операций. Большинство из них производятся вручную.

После первой шлифовальной операции следует тонкая шлифовка – так называемая полировка. В компании FELIX лезвия полируются с пастой и шлифуются до получения матовой поверхности. Ведь только так создается тонкая структура поверхности лезвия, причем легкая шероховатость определенно желательна. Чтобы разрезаемый материал не оставался на лезвии. Кроме того, полировка с пастой дополнительно улучшает и защищает поверхность от коррозии.

При монтаже каждая рукоятка вручную подгоняется к заготовке ножа. При последующей подгонке поверхность рукоятки сглаживается. Шаг за шагом размер зерен шлифовального полотна становится все меньше... Только тогда следует заточка лезвия в соответствии со старой традицией с помощью точильного камня. Требуется много опыта и чутья, чтобы при заточке постоянно удерживать угол и прижимное усилие. Поэтому в Золингене точильщиков называют виртуозами ручной работы.

В производственном процессе компании Felix – от заготовки ножа до готового продукта – нож проходит прибл. 45 рабочих операций. Большинство из них выполняются вручную. На этапе выходного контроля опытные сотрудники при специальном свете проверяют каждый отдельный нож. Лишь безупречная продукция попадает на склад. Хотя там она редко остается надолго. Ведь традиционное ремесленное искусство города Золингена и уникальное качество ножей FELIX пользуются постоянной популярностью.

В производственном процессе компании Felix – от заготовки ножа до готового продукта – нож проходит прибл. 45 рабочих операций. Большинство из них выполняются вручную.

The production of a Felix knife – a knife goes through about 45 procedures from blank to finished product. Most of them are by hand.

PRODUCTION

So far FELIX in Solingen have been producing knives with traditional craftsmanship. It all begins with blade blanks of high-alloyed steel being drop-forged in one piece or stamped – depending on the design. All blade blanks are ice-hardened, some are even ice-hardened and vacuum-hardened. A knife goes through about 45 different procedures before it leaves the factory. Most of them are by hand.

The initial grindings are followed by fine-grinding – otherwise known as dry-fining. At FELIX the blades are dry-fined and mirror-polished. That is how the fine surface structure of the blade is made, whereby the slight roughness is explicitly desired so that nothing clings to the blade. Dry-fining additionally finishes and reseals the surface against corrosion.

During assembly each handle is fitted to the blade blank by hand. Subsequently the handle surfaces are polished. The grinding becomes increasingly finer ... and only then is the blade sharpened on the stone, according to old tradition. A lot of experience and precision is required to keep the angle and the grinding pressure constant when sharpening. That is why polishers are also called freehand artists in Solingen.

Experienced staff carry out a final inspection of every knife under a special light. Only perfect products make it to the warehouse. However, they rarely stay there long, as traditional Solingen craftsmanship and the unique quality of FELIX-knives are becoming increasingly popular.

СОДЕРЖАНИЕ | INDEX

Возможны технические и цветовые отклонения.
Products and colours may vary

6 – 17 FIRST CLASS DAMASKUS
18 – 21 ABSOLUTE ML VULCANUS
22 – 27 ABSOLUTE ML
28 – 33 ABSOLUTE ML LINES
34 – 39 RESOLUTE
40 – 49 FIRST CLASS
50 – 57 FIRST CLASS WOOD
58 – 63 SIZE S OLIVE
64 – 71 PLATINUM
72 – 73 CUISINIER
74 – 77 БАРБЕКЮ BARBECUE
78 – 79 МОРЕПРОДУКТЫ SEAFOOD
80 – 81 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗЕЛЕНИ HERBAL KITCHEN
82 – 87 ЗАВТРАК BREAKFAST
88 – 89 ЗАТОЧКА И УХОД SHARPENING & CARE
90 – 95 ХРАНЕНИЕ И РЕЗКА STORAGE & CUTTING

The knife for life

FIRST CLASS DAMASKUS

SNAKEWOOD

852021 · Поварской нож · 8“ = 21 cm*
Chef's knife

856003 · Нож сантоку · 7“ = 18 cm*
Santoku knife

zepter Luxury Product

FIRST CLASS DAMASKUS
SNAKEWOOD

Нож на всю жизнь. Благородный характер ножей DAMASKUS сразу ощущается и бросается в глаза. Все это — результат сочетания эксклюзивных материалов, традиционных технологий изготовления, а также дизайна, который неподвластен времени. Лезвие состоит из 220 слоев нержавеющей дамасской стали DSC® ручной ковки, которую также называют «дикой» дамасской сталью. Абсолютно чистый булат, режущие свойства которого достигают показателя 60 – 62 по Роквеллу. Рукоятка выполнена из змеиного дерева, одной из самых ценных пород дерева в мире. Это очень плотный, крепкий и мелкопористый материал, который применяется, прежде всего, для изготовления музыкальных инструментов. Он придает рукоятке уникальные тактильные качества. Благодаря индивидуальной структуре дамасской стали и змеиного дерева каждый нож является уникальным. Утолщение на верхнем и нижнем конце рукоятки обеспечивает равномерную балансировку ножа. Благодаря своей функциональности DAMASKUS предназначен для ежедневного применения и является ножом на всю жизнь.

The knife for life. The noble character of DAMASKUS can be seen and felt. It is created from the connection of exclusive materials, traditional fabrication and timeless design. The blade is made of 220 layers of hand-forged stainless DSC® damask steel, also called wild damask. The absolutely pure blade steel achieves a cutting stability of 60 – 62 Rockwell. The handle is made of snake wood, one of the most precious woods of the world. It is a very dense, firm and fine-pored material particularly used in the design of instruments. It lends its unique haptic to the handle. Each knife is a unique specimen due to the individual structure of the damask steel and the snake wood. The stop at the upper and lower end of the handles provides perfect balance to the knife. The function makes DAMASKUS a commodity; the character makes it the knife for life.

FIRST CLASS DAMASKUS
BLACK LINE

FIRST CLASS DAMASKUS
СЕРИЯ BLACK LINE

862021 · Поварской нож · 8“ = 21 cm*
Chef‘s knife

866003 · Нож сантоку · 7“ = 18 cm*
Santoku knife

Это словно достать до звезд. Когда встречаются миф и современность, появляются такие чудесные и полезные предметы, как нож шеф-повара DAMASKUS с рукояткой Raffir®. Лезвие возникает из мифа. Оно состоит из 220 слоев нержавеющей дамасской стали DSC® ручной ковки — «дикой» дамасской стали, режущие свойства которой достигают показателя 60 – 62 по Роквеллу. Рукоятка изготовлена из Raffir® — композиционного материала из эпоксидной смолы и алюминиевой стружки. Специальная глянцевая отделка материала способствует переливчатому блеску и притягательному внешнему виду. Благодаря индивидуальной структуре лезвия и рукоятки каждый нож уникален и обладает собственной отличительной красотой. В этом ноже объединены столетние традиции и материал с эстетичной формой и великолепной функциональностью. С помощью DAMASKUS с рукояткой Raffir® даже повара-любители добьются звездных результатов на своей кухне...

Like reaching for the stars. When mythos and modernity meet, they create wonderful and conducive items such as the cooking knife DAMASKUS with Raffir® handle. The blade originates from the legend. It is made from hand-forged DSC® with stainless steel damask in 220 layers, wild damask and reaches a cutting accuracy of 60 – 62 Rockwell. The handle is made from Raffir®, a composite of epoxy resin and aluminium flakes. Due to the special high-gloss finish, the material exhibits its dazzling colour luminance and radiance. The individual structure of blade and handle make each knife a ‚one of a kind‘ and a unique beauty. This knife combines centuries of tradition and material with aesthetic form and brilliant function. Also hobby cooks will achieve stars in their kitchen with the DAMASKUS with Raffir® handle...

FIRST CLASS DAMASKUS

BLUE LINE

872021 · Поварской нож · 8“ = 21 cm*
Chef‘s knife

876003 · Нож сантоку · 7“ = 18 cm*
Santoku knife

FIRST CLASS DAMASKUS
СЕРИЯ BLUE LINE

При выборе ножа необходимо учесть множество факторов. Один из них — расстановка цветовых акцентов. Синяя рукоятка также изготовлена из Raffir®. В данной линейке внешний вид и блеск красок этого уникального материала проявляются еще интенсивнее. Серия BLUE LINE (СИНЯЯ ЛИНИЯ) — синтез традиций, качества, функциональности, дизайна и современности. В серии DAMASKUS BLUE LINE традиционное искусство ручной работы сочетается с современными требованиями к качественным дорогим материалам, функциональности и универсальности, а также прекрасной форме, не подвластной времени.

Many factors must be considered when deciding which knife to buy. The emphasis of colourful effects is just one factor to consider. The blue handle is also made from Raffir®. This further enhances the radiance and colour brilliance of this unique material. BLUE LINE is a composition of tradition, quality, function, design, and modernity. DAMASKUS BLUE LINE combines traditional craftsmanship with modern demands for qualitative high-value materials, functional commodities, and a timeless, beautiful form.

ABSOLUTE ML VULCANUS
HAMMERSCHLAG

ABSOLUTE ML VULCANUS
HAMMERSCHLAG

Точность и легкость. VULCANUS, бог кузнечного дела, дал свое имя этому ножу сантоку. Благодаря обработке ударами молотка лезвие приобретает свой яркий блеск и выразительный внешний вид. Оно состоит из 67 слоев японской многослойной дамасской стали VG10 с ледяной закалкой, которая придает большую рафинированность и плотность структуре стали. Показатель твердости лезвия достигает 60 – 62 по Роквеллу; оно безопасно, точно и легко режет все, что необходимо. Рукоятка, изготовленная из полиамида PA6, безвредного для пищевых продуктов и усиленного стеклянными гранулами, надежно лежит в руке благодаря мелкой параллельной текстуре. Нож VULCANUS долго сохраняет свои режущие свойства, отличается невероятной функциональностью, устойчивостью к нагрузкам и качеством выбранных материалов. Совершенный нож с четким языком форм и невероятным внешним видом.

Precision and lightness. VULCANUS, the god of the art of forging, lent his name to this Santoku knife. The hammered finish provides the blade with the powerful vibrancy and impressive optic. It is made of Japanese VG10 form damask multi-layer steel in 67 layers and ice-tempered which renders the steel structure even more refined and dense. The blade achieves a rigidity of 60 – 62 Rockwell and cuts everything that needs cutting safely, precise and with ease. The handle, made of food safe and glass bead reinforced PA6-polyamide, handles safely due to the fine, parallel running joints. VULCANUS is characterised by high cutting stability and convincing function, resilience and the quality of selected materials. A perfectly shaped knife with clear design language and extraordinary optic.

503003 · Нож сантоку · 7,5“ = 19 см*
Santoku knife

zepter
Luxury Product
FELIX ZEPTER HANDMADE
SOLINGEN GERMANY
ABSOLUTE ML

ABSOLUTE ML

Тому, кто любит готовить, нужен и соответствующий нож. ABSOUTE ML – это любовь с первого взгляда. И ABSOLUTE ML выполняет то, что он обещает с этого первого взгляда. Лезвие из японской формованной дамасской многослойной стали VG10 с обработкой холодом, 67 слоев – это делает структуру стали еще более прочной и плотной и позволяет достигнуть твердости по шкале Роквелла 60 – 62. Ручка из безвредного для пищевых продуктов и стеклонаполненного полиамида ПА6, синтетического материала, который отличается абсолютной твердостью и прочностью. Благодаря тонким и параллельно расположенным стыкам нож надежно лежит в руке и не скользит. Резать ножом ABSOLUTE ML – это гармония страстей и захватывающий опыт.

Получил золотую награду iF product design как один из 50 красивейших товаров в мире.

Whoever cooks with passion needs a passionate knife! ABSOLUTE ML is love at first sight. And ABSOLUTE ML certainly keeps its promises. The blade, made from Japanese VG10 67-layer Damascus steel, is ice-hardened which makes the structure in the steel even finer and more compact and it achieves a strength of 60-62 Rockwell. The handle is made of the food-safe plastic PA6-Polyamide which is characterized by its absolute strength and toughness. It fits safely in the hand, thanks to the fine and parallel-running grooves in the handle. ABSOLUTE ML makes cutting a breathtaking experience.

Winner of the iF Product Design Gold Award for one of the 50 most beautiful consumer goods of the world.

zepter Luxury Product

FELIX® ZEPTER® SOLINGEN GERMANY HANDMADE MLS33-VG10 ICEHARDENED

501511 · Нож для овощей · 4,5“ = 11 см*
Paring knife

508520 · Нож для мяса и для нарезания жаркого · 8“ = 20 см*
Carving knife

506007 · Нож для мяса и для нарезания жаркого · 7,5“ = 19 см*
Santoku knife, with hollow edge

507220 · Хлебный нож · 8“ = 20 см*
Bread knife

500718 · Вилка для мяса · 7“ = 18 см*
Meat fork

iF product design award GOLD

500222 Z · Набор азиатских ножей, из двух предметов
2 piece Asia set
Содержание/Contents:
501511, 506007

500002 Z · Столовые приборы для разделки жаркого, 2 предмета
2 piece carving set
Содержание/Contents:
508520, 500718

500004 Z · Набор ножей, из 4 предметов
4 piece knife set
Содержание/Contents:
501511, 508520, 506007, 507220

Высококачественные средства по уходу за ножами и рекомендованные блоки для ножей, начиная со страницы 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88

zepter
Luxury Product
ABSOLUTE ML LINES

ABSOLUTE ML LINES

Цвет играет большую роль в процессе приготовления блюд. Зеленый горошек, желтый болгарский перец, красные помидоры. Цвета на тарелке усиливают аппетит. Цвета рукоятки ножа усиливают удовольствие от приготовления пищи. Лезвие из 67 слоев японской многослойной дамасской стали VG10 с ледяной закалкой — последняя придает большую рафинированность и плотность структуре стали и обеспечивает показатель твердости 60 – 62 по Роквеллу. Линии на лезвии подчеркивают четкий язык форм. Рукоятка изготовлена из полиамида PA6, безвредного для пищевых продуктов и усиленного стеклянными гранулами. Этот полимер отличается абсолютной твердостью и устойчивостью к нагрузкам. Нож надежно лежит в руке и не скользит благодаря мелкой параллельной текстуре рукоятки. ABSOLUTE ML LINES — нож для мужчин, вкладывающих душу в приготовление блюд.

Colour plays an important role in food preparation. Green peas, yellow peppers, red tomatoes – the colours on the plate go a long way towards whetting the appetite. And this coloured knife handle, hones the desire to cook. The blade is made from Japanese VG10 form damast multi-layered steel with 67 layers and is ice-hardened, making the microstructures in the steel finer and more compact, achieving a hardness of 60 – 62 Rockwell. The lines in the blade emphasis the clean lines of the design. The handle is made from food-safe and glass-bead-reinforced PA6 polyamide, a plastic which is characterised by absolute durability and toughness. Thanks to the fine, parallel grooves in the handle, the knife can be held firmly in the hand without slipping. ABSOLUTE ML LINES is a knife for chefs who cook with all of their senses.

zepter Luxury Product

501511 · Нож для овощей · 4,5“ = 11 см*
Paring knife

508520 · Нож для мяса и для нарезания жаркого · 8“ = 20 см*
Carving knife

506007 · Нож сантоку · 7,5“ = 19 см*
Santoku knife

507220 · Хлебный нож · 8“ = 20 см*
Bread knife

500718 · Вилка для мяса · 7“ = 18 см*
Meat fork

510222 Z · dwuczęściowy zestaw azjatycki
2 piece Asia set
Zawartość/Contents:
511511, 516007

510002 Z · dwuczęściowy zestaw do pieczeni
2 piece carving set
Zawartość/Contents:
518520, 510718

510004 Z · czteroczęściowy zestaw noży
4 piece knife set
Zawartość/Contents:
511511, 518520, 516007, 517220

Высококачественные средства по уходу за ножами и рекомендованные блоки для ножей, начиная со страницы 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88

zepter
Luxury Product
FELIX® ZEPTER® HANDMADE
SOLINGEN GERMANY X65CR13 (CRHARDRED)
RESOLUTE

RESOLUTE

Что режет лучше булатной стали? Булатная сталь с бритвенной заточкой. RESOLUTE – это первый нож в мире с лезвием из булатной стали с бритвенной заточкой. Благодаря твердости по шкале Роквелла 59 – 60 компания RESOLUTE добилась уникальной стойкости режущей способности. Ручка имеет неброскую и эргономичную форму и удобно помещается в руке. Благодаря отличному балансу при резке усилие переносится на разрезаемый материал будто само по себе. Те, кто при приготовлении пищи придает значение абсолютной функциональности режущих инструментов и одновременно их эстетическому оформлению, а также неброскому дизайну, найдет в ноже RESOLUTE нож на всю жизнь.

Получил награду Red Dot Design.

What cuts better than blade steel? Razor blade steel. RESOLUTE is the first knife in the world with a blade made of razor blade steel. RESOLUTE achieves a unique edge retention of 59 – 60 Rockwell. The handle is discreet, ergonomically shaped and fits snugly in the hand. No power at all is needed to cut, due to the excellent balance of the knife. RESOLUTE is the “knife for life” for anyone attaching importance to a reliable, simply-designed but aesthetic knife for food preparation.

Winner of the Red Dot Design Award.

reddot design award winner

171010 · Нож для шпигования · 4“ = 10 см*
Paring knife

177113 · Универсальный нож, с волнистой кромкой · 5“ = 13 см*
Universal knife, scalloped

171016 · Разделочный нож · 6,5“ = 16 см*
Kitchen knife

176007 · Нож сантоку с углублениями на кромке · 7“ = 18 см*
Santoku knife, with hollow edge

171221 · Поварской нож · 8“ = 21 см*
Chef’s knife

177224 · Хлебный нож · 9,5“ = 24 см*
Bread knife

170002 Z · Набор ножей, из двух предметов
2 piece knife set
Содержание/Contents:
177113, 171221

170222 Z · Набор азиатских ножей, из двух предметов
2 piece Asia set
Содержание/Contents:
171016, 176007

170004 Z · Набор ножей, из 4 предметов
4 piece knife set
Содержание/Contents:
171010, 177113, 171221, 177224

Высококачественные средства по уходу за ножами и рекомендованные блоки для ножей, начиная со страницы 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88

FIRST CLASS

FIRST CLASS

В продукции FIRST CLASS Вы увидите ее уникальное качество. Выкованный в штампе из цельного куска хромированной молибден-ванадиевой булатной стали X50 CrMoV15, прошедший обработку вакуумом и холодом материал представляет собой чистую, плотную и однородную структуру. Это гарантирует лезвие, которое отличается стойкостью режущей способности и коррозионной стойкостью. Двойной больстер – на нижнем и верхнем конце рукоятки – придает FIRST CLASS превосходный баланс. Рукоятка эргономичной формы компактно и надежно лежит в руке. FIRST CLAS5 – это надежный и удобный в обращении нож, который со своей скромной элегантностью и неподвластной времени красотой ежедневно подтверждает свое превосходное качество.

It is easy to see the unique quality of FIRST CLASS. The drop-forged blade made from one piece of X50 CrMoV15 blade steel is vacuum-hardened and ice-hardened. The material achieves a fine, compact and homogenous grain structure. This guarantees a blade which stands out due to its long-lasting edge retention and resistance to corrosion. The double crop – at the lower and upper part of the handle – provides FIRST CLASS with perfect balance. The ergonomically formed handle fits snugly and safely in the hand. FIRST CLASS is a reliable and uncomplicated knife which proves its unique quality every day with its elegance and timeless beauty.

811307 · Нож для очистки · 2,5“ = 7 см*
Turning knife

811509 · Нож для овощей · 3,5“ = 9 см*
Paring knife

811010 · Нож для шпигования · 4“ = 10 см*
Paring knife

816001 · Нож для фруктов и овощей · 4,5“ = 12 см*
Petty knife

814612 · Нож для стейков · 4,5“ = 12 см*
Steak knife
Иллюстрация отсутствует: 817112, с серрейторной заточкой
No image: 817112, with serrated edge

813113 · Нож для нарезки помидоров · 5“ = 13 см*
Tomato knife

811116 · Филейный нож, гибкий · 6“ = 16 см*
Filleting knife, flexible

812113 · Обвалочный нож · 5“ = 13 см*
Boning knife
Иллюстрация отсутствует: 812213, гибкий
No image: 812213, flexible

811015 · Разделочный нож · 6“ = 15 см*
Universal knife

816007 · Нож сантоку с углублениями на кромке · 7“ = 18 см*
Santoku knife, with hollow edge

811921 · Нож для мяса и для нарезания жаркого · 8“ = 21 см*
Meat- and carving knife

811923 · Нож для мяса и для нарезания жаркого · 9“ = 23 см*
Meat- and carving knife

811823 · Нож для мяса и для нарезания жаркого с углублениями на кромке · 9“ = 23 см*
Meat- and carving knife, with hollow edge

812018 · Поварской нож · 7“ = 18 см*
Chef’s knife
811218 · В наличии также с защитой для пальцев – Also available with finger guard

811221 · Поварской нож с защитой для пальцев · 8“ = 21 см*
Chef’s knife, with finger guard

812021 · Поварской нож · 8“ = 21 см*
Chef’s knife

812023 · Поварской нож · 9“ = 23 см*
Chef’s knife

812026 · Поварской нож · 10“ = 26 см*
Chef’s knife

810716 · Вилка для мяса · 6“ = 16 см*
Meat fork

817122 · Хлебный нож · 8,5“ = 22 см*
Bread knife

813826 · Итал. хлебный нож · 10“ = 26 см*
ital. bread knife

819016 · Нож для рубки мяса · 6“ = 16 см*
Cleaver

819525 · Пруток для правки ножей · 10“ = 25 см*
Sharpening steel

818332 · Нож для разделки лосося с углублениями на кромке · 12,5 “ = 32 см*
Salmon slicer, with hollow edge

817902 · Нож для разделки лосося · 12,5 “ = 32 см*
Salmon slicer

817104 · Набор ножей для стейков с серрейторной заточкой, из 4 предметов
4 piece steak set with fine serration
Содержание/Contents:
4 x 817112

814604 · Набор ножей для стейков, из 4 предметов
4 piece steak set
Содержание/Contents:
4 x 814612

810222 · Набор ножей, из 2 предметов
2 piece knife set
Содержание/Contents:
816001, 816007

810333 · Набор ножей, из 3 предметов
3 piece knife set
Содержание/Contents:
811010 , 811015, 812021

810002 · Столовые приборы для разделки жаркого, 2 предмета
2 piece carving set
Содержание/Contents:
810716, 811921

810021 · Набор ножей, из 2 предметов
2 piece knife set
Содержание/Contents:
811010, 812021

Высококачественные средства по уходу за ножами и рекомендованные блоки для ножей, начиная со страницы 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88

FIRST CLASS WOOD

FIRST CLASS WOOD

FIR5T CLASS WOOD – это классическая красота с намеком на средиземноморский характер. Как и FIRST CLASS продукция FIRST CLASS WOOD в отношении изготовления и качества подкупает своим особым сиянием ручки из древесины оливкового дерева. Применяется исключительно древесина оливкового дерева из Андалусии.
Там добывается древесина деревьев возраста вплоть до 1000 лет с ограниченной вырубкой и последующими лесопосадками под государственным контролем. Древесина оливкового дерева имеет плотную и прочную, симметричную и изящную структуру.
Древесина оливкового дерева впечатляет своими антисептическими компонентами и долгим сроком службы. Немного ухода и древесина сохранит свою четкую структуру, интенсивный цвет и выразительность.

FIRST CLASS WOOD is a classical beauty with Mediterranean flair. The quality and production method is like FIRST CLASS but FIRST CLASS WOOD stands out due to the particular radiance of the olivewood handle. Olivewood from Andalusia is exclusively used. There the wood is gained from trees of up to 1000 years of age in special limited deforestation and reforestation programmes under state supervision. The structure of olivewood is compact, hard, regular and fine. Olivewood is endowed with antiseptic qualities and longevity. With a little treatment from time to time the wood retains its structure and intensive colour.

831307 · Нож для очистки · 2,5“ = 7 см*
Turning knife

831509 · Нож для овощей · 3,5“ = 9 см*
Paring knife

831010 · Нож для шпигования · 4“ = 10 см*
Paring knife

836001 · Нож для фруктов и овощей · 4,5“ = 12 см*
Petty knife

833113 · Нож для нарезки помидоров · 5“ = 13 см*
Tomato knife

834612 · Нож для стейков · 4,5“ = 12 см*
Steak knife
Иллюстрация отсутствует: 837112, с серрейторной заточкой
No image: 837112, with serrated edge

832113 · Обвалочный нож · 5“ = 13 см*
Boning knife

831015 · Разделочный нож · 6“ = 15 см*
Universal knife

836007 · Нож сантоку с углублениями на кромке · 7“ = 18 см*
Santoku knife, with hollow edge

832018 · Поварской нож · 7“ = 18 см*
Chef's knife

831221 · Поварской нож с защитой пальцев · 8“ = 21 см*
Chef's knife, with finger guard

832021 · Поварской нож · 8“ = 21 см*
Chef's knife

831921 · Нож для мяса и для нарезания жаркого · 8“ = 21 см*
Meat- and carving knife

830716 · Вилка для мяса · 6,5“ = 16 см*
Meat fork

837122 · Хлебный нож · 8,5“ = 22 см*
Bread knife

833826 · Итал. хлебный нож · 10“ = 26 см*
ital. Bread knife

839525 · Пруток для правки ножей · 10“ = 25 см*
Sharpening Steel

834604 · Набор ножей для стейков, из 4 предметов
4 piece steak set
Содержание/Contents:
4 x 834612

830021 · Набор ножей, из 2 предметов
2 piece knife set
Содержание/Contents:
831010, 832021

830222 · Набор ножей, из 2 предметов
2 piece knife set
Содержание/Contents:
836001, 836007

830002 · Столовые приборы для разделки жаркого, 2 предмета
2 piece carving set
Содержание/Contents:
831921, 830716

830333 · Набор ножей, из 3 предметов
3 piece knife set
Содержание/Contents:
831010, 831015, 832021

Высококачественные средства по уходу за ножами и рекомендованные блоки для ножей, начиная со страницы 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88

zepter
Luxury Product
FELIX® ZEPTER®
SOLINGEN GERMANY
HANDMADE
X50 CrMoV15 ICEHARDENED

SIZE S OLIVE

SIZE S OLIVE

Тому, кто любит готовить, нужны функциональные инструменты. Это правило одинаково как женщин, так и мужчин, и первое, с чего стоит начать — это хороший нож. Эргономичная рукоятка серии SIZE S изготовлена из оливкового дерева, она идеально ложится в ладонь и направляет руку при резке. Лезвие X50 CrMoV15 выковано в штампе из цельного куска булатной стали. Оно прошло закалку в вакууме и ледяную закалку и, следовательно, имеет чистую, плотную и однородную структуру, что гарантирует длительное сохранение режущей способности и коррозионную стойкость. Ножи серии SIZE S Olive делают процесс готовки легким и неизменно приятным благодаря работе функциональными и невероятно красивыми инструментами.

If you like cooking, you need a functional tool. This applies to both women and men and starts with the knife. The ergonomically shaped handle of the SIZE S series with olive wood – nestles perfectly into the palm of the hand and guides the hand when cutting. The blade made of X50 CrMoV15 blade steel is forged in one piece in the die. It is vacuum- and ice-hardened and thus has a fine, dense and homogeneous structure, which guarantees lasting edge retention and corrosion resistance.
SIZE S Olive gives the preparation of food lightness and lasting pleasure when working with functional and exceptionally beautiful tools.

971307 · Нож для очистки · 2,5“ = 7 cm
Turning knife

971509 · Нож для овощей · 3,5“ = 9 cm
Paring knife

974611 · Нож для стейков · 4,5“ = 11 cm
Steak knife

971012 · Нож для шпигования · 4,5“ = 12 cm
Paring knife

971015 · Универсальный нож · 6“ = 15 cm
Universal knife

976003 · Нож сантоку · 7“ = 18 cm
Santoku knife

972018 · Поварской нож · 7“ = 18 cm
Chef's knife

971221 · Поварской нож · 8“ = 21 cm
Chef's knife

971921 · Нож для мяса и для нарезания жаркого · 8“ = 21 cm
Meat- and carving knife

977222 · Хлебный нож · 8,5“ = 22 cm
Bread knife

970716 · Вилка для мяса · 6,5“ = 16 cm
Meat fork

979506 · Набор магнитных блоков для ножей Olive, из 6 предметов
6 piece magnetic knife block set olive
Содержание/Contents:
971012, 971015, 976003, 972018, 977222, 909400

Высококачественные средства по уходу за ножами и рекомендованные блоки для ножей, начиная со страницы 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88

FELIX ZEPTER
SOLINGEN GERMANY
HANDMADE
FELIX ZEPTER
SOLINGEN GERMANY
HANDMADE

PLATINUM

PLATINUM

PLATINUM – это нож эргономичной формы для всех, кто предпочитает убедительный и сдержанный дизайн. Лезвие из хромированной молибден-ванадиевой булатной стали выковано из цельного куска стали в штампе. Материал и тщательная обработка вручную гарантируют высокую стойкость режущей способности, коррозионную стойкость, гибкость лезвия и долгий срок службы. Рукоятка компактно и надежно лежит в руке. Она изготовлена из полиамида 6GF, безвредного для пищевых продуктов и особенно прочного синтетического материала, который используется прежде всего как конструкционный материал. Выбирая PLATINUM, Вы отдаете предпочтение ножу, который будет надежно работать день за днем.

PLATINUM is an ergonomically shaped knife for those wanting a clear and simple design. The blade is drop-forged in one piece from chromium molybdenum vanadium blade steel. The material and its careful workmanship by hand guarantee high edge retention, resistance to corrosion, blade flexibility and longevity. The handle fits snugly and safely in the hand. It is made of 6GF Polyamide, a particularly hard and food-safe plastic which is mainly used as construction material. PLATINUM is a knife which performs its task reliably day after day.

951307 · Нож для очистки · 2,5“ = 7 см*
Turning knife

951509 · Нож для овощей · 3,5“ = 9 см*
Paring knife

951009 · Нож для шпигования · 3,5“ = 9 см*
Paring knife

951012 · Нож для шпигования · 4,5“ = 12 см*
Paring knife

954611 · Нож для стейков · 4,25“ = 11 см*
Steak knife

952113 · Обвалочный нож · 5“ = 13 см*
Boning knife

952115 · Обвалочный нож · 6“ = 15 см*
Boning knife

Иллюстрация отсутствует: 952215, гибкий
No image: 952215, flexible

951215 · Поварской нож · 6“ = 15 см*
Chef‘s knife

951221 · Поварской нож · 8“ = 21 см*
Chef‘s knife

951223 · Поварской нож · 9“ = 23 см*
Chef‘s knife

951226 · Поварской нож · 10“ = 26 см*
Chef‘s knife

952021 · Поварской нож, экстра-широкий · 8“ = 21 см*
Chef‘s knife, wide

951015 · Разделочный нож · 6“ = 15 см*
Universal knife

951118 · Филейный нож · 7“ = 18 см*
Filleting knife, flexible

951921 · Нож для мяса и для нарезания жаркого · 8“ = 21 см*
Meat- and carving knife

951926 · Нож для мяса и для нарезания жаркого · 10“ = 26 см*
Meat- and carving knife

957222 · Хлебный нож · 8,5“ = 22 см*
Bread knife

950716 · Вилка для мяса · 6,5“ = 16 см*
Meat fork

956003 · Нож сантоку · 6,5“ = 16 см*
Santoku knife

950002 · Столовые приборы для разделки жаркого, 2 предмета
2 piece carving set
Содержание/Contents:
950716, 951921

950033 · Набор ножей, из 3 предметов
3 piece knife set
Содержание/Contents:
951009, 951015, 951221

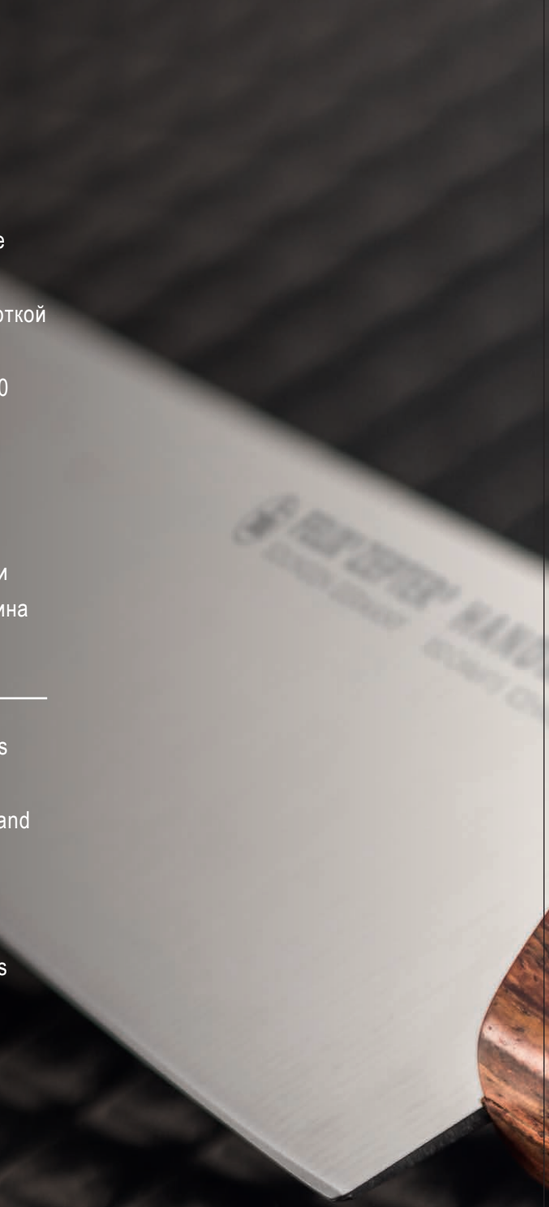
950006 · Набор ножей в блоке, из 6 предметов
6 piece knife block set
Содержание/Contents:
951012, 951015, 951221, 951921, 957222, 950011

Высококачественные средства по уходу за ножами и рекомендованные блоки для ножей, начиная со страницы 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88

CUISINIER

CUISINIER подкупает своей формой. Ни одна другая серия ножей не напоминает так традицию FELIX. Дизайн объединяет шарм давно ушедших времен с изысканными материалами и тщательной обработкой в виде современного и обладающего превосходной формой ножа. Лезвие из хромированной молибден-ванадиевой булатной стали X50 CrMoV15 обладает отличными режущими свойствами, гибкостью и устойчивостью к коррозии. Рукоятка из палисандрового дерева надежно ложится в руку и позволяет лезвию легко скользить через любой разрезаемый материал. Палисандровое дерево благодаря его особенной прочности и твердости применяется прежде всего при изготовлении музыкальных инструментов. Немного ухода, и древесина сохранит свое яркое сияние и благородный характер.

CUISINIER stands out because of its shape. This knife range reminds us most of the FELIX tradition. The design combines the charm of days gone by of exclusive materials and careful workmanship with a modern and well-shaped knife. The blade made of X50 CrMoV15 blade steel has good edge-retention, flexibility and is resistant to corrosion. The handle, made of palisander wood, fits snugly in the hand and the blade glides very easily. Palisander wood is mainly used to make musical instruments due to its particular density and hardness. With a little treatment the wood can maintain its radiance and noble character.



291509 · Нож для овощей · 3,5“ = 9 см*
Paring knife

297110 · Универсальный нож с серрейторной заточкой · 4“ = 10 см*
Universal knife, serrated

291010 · Нож для шпигования · 4“ = 10 см*
Paring knife

294515 · Нож для сыра · 6“ = 15 см*
Cheese knife

291015 · Разделочный нож · 6“ = 15 см*
Universal knife

291215 · Поварской нож · 6“ = 15 см*
Chef's knife

291221 · Поварской нож · 8“ = 21 см*
Chef's knife

297221 · Хлебный нож · 8“ = 21 см*
Bread knife

293826 · Итал. хлебный нож · 10“ = 26 см*
ital. Bread knife

Высококачественные средства по уходу за ножами и рекомендованные блоки для ножей, начиная со страницы 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88

БАРБЕКЮ

БАРБЕКЮ

Поварам-любителям и профессионалам важно иметь функциональные инструменты и аксессуары и для приготовления блюд на гриле. К примеру, щипцы для гриля, с помощью которых можно безопасно брать и переворачивать еду на гриле. Дерево, как известно, обладает шероховатой поверхностью и поэтому не скользит в руке даже при слабом сжатии рукоятки. Разделочная доска Felix представляет собой идеальную поверхность для приготовления блюд, с ней можно стильно подать приготовленные на гриле блюда. Кожаный фартук из коровьей кожи защищает повара от искр и брызг жира, которые, как известно, способы быстро испортить тканевый фартук. Натуральным материалам не помешает небольшой уход. Это сохранит оригинальный внешний вид и красоту материала. Для очистки деревянных досок мы рекомендуем использовать смесь из соли, лимона и воды, которая дезинфицирует поверхность и нейтрализует запахи. Для ухода мы рекомендуем применять масло виноградных косточек. За кожаными изделиями ухаживают с помощью стандартных средств по уходу за кожей. Это сохранит кожу эластичной и защитит от внешних воздействий.

For hobby chefs and professionals, functional tools and accessories are also important when grilling. For example, a grill tong with which you can grasp and turn the food safely. Wood is known to be blunt, so nothing slips away even with slight effort. With the Felix cutting board you have the perfect base for preparation and you serve the food safely and in style. The leather apron made of cowhide leather protects the grill master – for example from flying sparks and grease splashes, which are known to quickly ruin a fabric apron. Natural materials are happy about a little care. Thus the original radiant emittance and beauty of the material remain. For cleaning the wooden boards we recommend a mixture of salt, lemon and water, which disinfects and neutralises odours. For care we recommend grape seed oil. The leather can be treated with commercially available leather care products. This keeps the leather supple and protected from external influences.

100824 · Кожаный фартук для гриля · серо-коричневый L
Barbecue leather apron · Taupe L

100825 · Кожаный фартук для гриля · шоколадный L
Barbecue leather apron · Schoko L

100478 · Щипцы для гриля S · 12“ = 30 cm
Barbecue tong

100479 · Щипцы для гриля M · 18“ = 46 cm
Barbecue tong

100480 · Щипцы для гриля L · 24“ = 60 cm
Barbecue tong

МОРЕПРОДУКТЫ

Для особых продуктов питания нужны особые инструменты. При приготовлении морепродуктов требуется тщательность и функциональные кухонные принадлежности. С помощью ножа для устриц Вы сможете открыть даже строптивых устриц. Тяжелая рукоятка надежно лежит в руке. Кольцо на конце ручки дополнительно защищает руку от травмы. При приготовлении рыбы Вы удаляете кости с помощью щипцов или пинцета, не повреждая мяса. Тот, кто варит или запекает рыбу целиком, перед разделкой должен очистить рыбу от чешуи – например, окуня, лосося или судака. Нож для удаления чешуи является прочным, острым, надежно лежит в руке и дает возможность легко и эффективно очистить чешую.

Все специальные инструменты для рыбы и морепродуктов изготовлены из высококачественных материалов и тщательно обработаны. Рукоятки ножа для устриц и ножа для удаления чешуи изготовлены из простого в уходе и крепкого синтетического материала. Функциональные инструменты, например, щипцы и пинцет, изготовлены из нержавеющей высококачественно стали и поэтому легко поддаются очистке.

SEAFOOD

Particular types of food need particular gadgets. Seafood needs to be prepared carefully with functional kitchen utensils. Even stubborn oysters can be opened with the oyster knife. The heavy handle fits safely in the hand. The cuff at the end of the handle also protects the hand from harm. With fish remove the bones with the pliers or tweezers without harming the fish meat. When cooking or simmering whole fish the scales should be removed first, for example with perch, salmon or zander. The fish scaler is strong, sharp, fits safely in the hand and makes light work of the job.

All special utensils for fish and seafood are made of high quality materials. The handles of the oyster knife and fish scaler are made of robust, easy to clean plastic. The functional parts like pliers and tweezers are made of stainless steel and thus easy to clean.

102200 · Нож для устриц, тяжелый
Oyster knife, heavy

100484 · Щипцы для удаления рыбных костей
Fishbone pliers

100486 · Пинцет для удаления рыбных костей
Fishbone tweezers

100481 · Нож для удаления чешуи
Fish scaler

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗЕЛЕНИ

Для приготовления блюд свежая зелень необходима также, как и соль в супе. Поэтому для поваров-любителей и профессионалов необходимы специальные инструменты, чтобы нарезать зелень в зависимости от ее свойств, вида и способа приготовления.

Лезвие ножа для зелени выковано в штампе из цельного куска высококачественной молибден-ванадиевой булатной стали X50 CrMoV15 и обработано холодом. Это гарантирует длительную стойкость режущей способности и коррозионную стойкость. Рукоятка из синтетического материала под названием полиоксиметилен, коротко POM, хорошо выдерживает нагрузку и проста в уходе. Для всей зелени, которая легко режется ножницами, имеются ножницы для зелени. Пластиковая ручка со встроенной открывашкой для бутылок с навинчивающейся крышкой компактно и удобно лежит в руке и позволяет легко резать зелень. Лезвие из нержавеющей высококачественной стали очень острое и режет практически без усилий. Для облегчения очистки обе половинки ножниц можно отсоединить, а потом снова легко соединить вместе.

HERBAL KITCHEN

Fresh herbs are as important for the preparation of food as salt is in soup. Special gadgets are a must for amateur and professional cooks so that herbs are cut gently according to their nature, type and preparation.

The blade of the herb knife is made of high quality X50 CrMoV15 blade steel, drop-forged from one piece and ice-hardened. This guarantees long-lasting edge retention and resistance to corrosion. The handle is made of plastic called polyoxymethylene, POM for short, and is durable and easy to clean. Herb shears should be used for all herbs which can be easily cut with scissors. The plastic handle with integrated bottle-opener for screwable caps fits snugly in the hand and makes light work of the job. The cutting edge made of stainless steel is extremely sharp and almost cuts by itself. Both sides of the shears can be taken apart for better cleaning and easily put back together again.

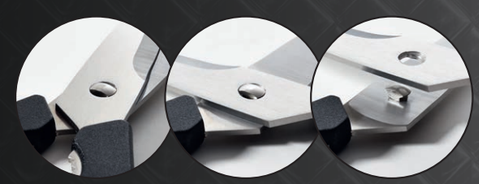
904815 · Нож для зелени · 6“ = 15 см*
Herb Knife

904815-OL · Нож для зелени · 6“ = 15 см*
Herb Knife

Половинки ножниц без винтового соединения. Для облегчения очистки отсоединить, очистить половинки, снова соединить вместе.

Each half of the scissors without screws. For better cleaning take apart, clean the parts and put them together again.

263521 · Кухонные ножницы, нержавеющие, разборные
Kitchen shears, stainless, detachable



263421 · Кухонные ножницы, нержавеющие
Kitchen shears, stainless

ЗАВТРАК

ЗАВТРАК

Не важно, будет ли нож для бранча FELIX черным, белым или цветным — завтракать с ним одно удовольствие. Лезвие легко входит в булочки, багеты и во все, что нужно нарезать за завтраком. Оно изготавливается из нержавеющей стали X46 Cr13, штампуется и проходит закалку в вакууме, что придает материалу стабильную и однородную текстуру, а лезвию эластичность, длительное сохранение режущей способности и коррозионную стойкость. Рукоятка из простого в уходе полиамида ПА6, безвредного для пищевых продуктов, удобно и надежно ложится в руку. Вывод: если есть функциональность, дизайн и качество впечатляющей и проверенной временем традиции изготовления ножей FELIX — этого достаточно для удачного начала дня.

BREAKFAST

Whether black, white or coloured – the FELIX brunch knife puts you in the mood for breakfast. The blade cuts effortlessly through bread rolls, baguette and anything you need to cut at breakfast time. It is made of X46 Cr13 stainless steel blade steel, is stamped and vacuum hardened, giving the material a stable and homogeneous structure and the blade elasticity, excellent cutting durability and resistance to corrosion. The handle made of food-safe, easy-to-clean PA polyamide fits snugly and safely in your hand. Conclusion: function, design and quality in convincing and proven FELIX-knife craftsmanship – and the day can start.

323100 · Нож для бранча белый · 4“ = 10 cm
Brunch knife white

313100 · Нож для бранча черный · 4“ = 10 cm
Brunch knife black

353100 · Нож для бранча голубой · 4“ = 10 cm
Brunch knife blue

333100 · Нож для бранча зеленый · 4“ = 10 cm
Brunch knife green

343100 · Нож для бранча розовый · 4“ = 10 cm
Brunch knife pink

313230 · Набор обеденных ножей в дисплейной упаковке, 50 штук – 5 цветов
Brunch knife display 50 pieces – 5 colours

ВЫПУКЛЫЙ НОЖ

Выпуклый нож FELIX — по-настоящему универсальный столовый прибор для завтрака и полдника. С его помощью можно нарезать и намазать все, что будет на столе: Хлеб и булочки режутся с такой же легкостью, как сыр и салями. Масло и намазываемые на хлеб продукты идеально распределяются благодаря широкому закругленному лезвию. Рукоятка эргономичной формы, изготовленная из стабилизированной древесины клена, безопасна для пищевых продуктов, легко моется, удобно и надежно ложится в руку. Лезвие из 130 слоев нержавеющей дамасской стали DSC Inox прошло закалку в вакууме, что делает структуру стали тонкой и плотной, и обладает показателем твердости по шкале Роквелла 60. Выпуклый нож FELIX — настоящее удовольствие с точки зрения внешних характеристик, тактильных ощущений и функциональности.
В этом ноже FELIX отражены традиции оригинального столового ножа сельских регионов и проверенная временем форма сочетается с современными технологиями обработки. Ведь раньше у большинства людей на столе был один нож — вот такой выпуклый нож, в оригинале «Buckelmesser». Своим именем нож обязан «пузатой» форме: со средненемецкого слово «buk» переводится как «живот».

Фото: www.BBQlicate.de

The FELIX Buckelmesser, a curved sandwich knife, is a jack of all trades for breakfast or snacktime. You can use it to cut and spread anything you put on the table – from bread and rolls to cheese and salami. The wide, curved blade is perfect for butter and other spreads. The ergonomic handle, made from stabilized maple wood, is food safe, easy to clean, and feels comfortable and secure in your hand. The blade, made from 130 layers of stainless DSC® inox Damascus steel, is vacuum-cured – giving the steel a fine, dense structure – and has outstanding cutting-edge durability, with a Rockwell hardness of 60. The FELIX Buckelmesser offers pure visual, tactile and functional pleasure.
With this knife, FELIX draws on the tradition of the original table knives used in rural regions, combining the familiar shape with modern craftsmanship. In olden days, most people used a single knife at the table – a “Buckelmesser.” The name comes from the knife’s curved shape: “buk” is Central German for “belly.”

Photo: www.BBQlicate.de

203111 · Выпуклый нож · 4,5“ = 11 cm
Buckelmesser

ЗАТОЧКА И УХОД

Ножи FELIX – острые. И остаются такими на протяжении длительного времени. В зависимости от частоты использования острота лезвия со временем снижается. Профессионалы и повара-любители немного затачивают свои ножи перед использованием и после него, т.е. регулярно точат свои ножи. После небольшой тренировки это будет получаться и у неспециалистов. Конечно же, Вы в любое время можете отправить нам свои ножи FELIX для заточки. Эта услуга недорогая и гарантирует, что Ваши ножи после заточки будут как новые.

Высококачественные лезвия ножей из булатной стали плохо реагируют на остатки пищи и на мойку в посудомоечной машине. Кроме того, лезвия тупятся из-за мойки в посудомоечной машине. Мойте свои ножи вручную. После использования просто сполосните их теплой водой, вытрите – и готово. Дополнительной защитой лезвия также является уход с помощью масла камелии. Антибактериальная салфетка для ухода за ножами с молекулами серебра также ухаживает за лезвием ножа и защищает его.

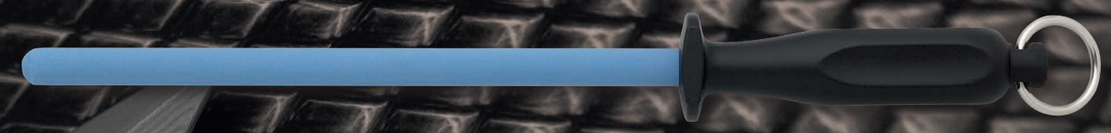
Дерево является живым природным материалом и нуждается в незначительном уходе. Время от времени натирайте деревянные рукояти Ваших ножей парой капель масла. Мы рекомендуем льняное масло. Так дерево сохранит свою изначальную красоту и индивидуальное сияние.

SHARPENING & CARE

FELIX knives are sharp and stay that way for a long time. Depending on how often it is used, the sharpness of the blade diminishes in time. Professional and hobby cooks sharpen their knives briefly before and after use, that is: they regularly grind their knives. Even amateurs can do this successfully, with a little practice. Of course you can send us your FELIX-knives any time for sharpening. This service is inexpensive and ensures that your knives are like new after sharpening.

High quality knife blades made from blade steel are sensitive to leftovers and dishwashers. The blades also get blunt in the dishwasher. It is best to clean your knives by hand. After use simply rinse with warm water and dry up. The blade can also be protected by using camelia oil. The anti-bacterial knife-care cloth with silver molecules treats and protects the knife blade.

Wood is a natural living material and loves to be taken care of. From time to time rub a few drops of oil into the wooden handles of your knives. We recommend linseed oil. The wood will thus keep its original beauty and individual brilliance.



129725 · Пруток для правки ножей, керамический · 10“ = 25 см*
Sharpening steel, ceramic

129626 · Пруток для правки ножей, алмазный · 10“ = 26 см*
Sharpening steel, diamond

129526 · Пруток для правки ножей · 10“ = 26 см*
Sharpening steel

120410 · Комбинированный точильный камень 400 / 1000
Combination Whetstone

121000 · Комбинированный точильный камень 1000 / 3000
Combination Whetstone

107400 · Салфетка для ухода за ножами
Knife care cloth

120080 · Шведск. льняное масло, 100 мл
100 ml Swedish linseed oil

120070 · Кит. масло камелии, 100 мл
100 ml Chinese camelia oil

ХРАНЕНИЕ И РЕЗКА

Во время готовки удобно держать ножи под рукой. Например, в блоке для ножей или на магнитном держателе. Форма и материал зависят от обстановки кухни, имеющегося в распоряжении пространства и индивидуального вкуса. Все блоки и держатели для ножей изготовлены из высококачественных материалов, тщательно обработаны, просты в уходе и долговечны.

В качестве основы для резания ножам необходима деревянная доска. Почему? Лезвие ножа тупится на других материалах. Например, на стекле, керамике или мраморе. Высококачественные лезвия из булатной стали предпочитают деревянные доски. И они отблагодарят Вас за это своим всегда заточенным лезвием. Кроме того, дерево гигиеничнее синтетических материалов. Для изготовления разделочных досок FELIX используются исключительно высококачественные содержащие дубильную кислоту и, таким образом, обладающие антибактериальным действием сорта древесины.

STORAGE & CUTTING

It makes sense to have knives within reach when preparing food. For example in a knife block or on a magnetic knife holder. The shape and material depend on the kitchen furniture, the space available and personal taste. All knife blocks and knife holders are made of high quality materials, easy to clean and durable.

Knives need a wooden board as a cutting base to work properly. Why? When used on other materials the knife's blade gets blunt. For example on glass, ceramics or marble. High quality blades made from blade steel love wooden boards and thank you for it by keeping sharp for a long time. In addition, wood is more hygienic than plastic. Only high quality tannic and thus anti-bacterial wood is used for FELIX cutting boards.

909000 · Магнитный блок для ножей, массив орехового дерева, с основанием из высококачественной стали
Magnetic knife stand, solid walnut, with stainless steel pedestal

909200 · Магнитный блок для ножей, массив бука
Magnetic knife stand, solid beechwood

909300 · Магнитный блок для ножей, массив орехового дерева
Magnetic knife stand, solid walnut

909100 · Магнитный блок для ножей, с облицовкой из темного дуба
Magnetic knife stand, veneered dark oak

809100 · Разделочная доска, массив орехового дерева · 16 x 12 x 1,5“ = 40 x 30 x 4 см
Cutting board, solid walnut

809200 · Разделочная доска, массив дуба · 16 x 12 x 1,5“ = 40 x 30 x 4 см
Cutting board, solid oak wood

950011 · Блок для ножей, сталь и стекло, разборный, без ножей, на 5 предметов
Knife stand stainless steel with glas, detachable, empty, for 5 pieces

909600 · Магнитный блок для ножей Quattro, массив бука, без ножей, на 8 предметов
Magnetic Knife stand, solid beechwood, empty, for 8 pieces

909500 · Магнитный блок для ножей, веер, массив орехового дерева, без ножей, на 10 предметов
Magnetic Knife block, solid walnut, empty, for 10 pieces

909400 · Магнитный блок для ножей, веер, массив бука, без ножей, на 6 предметов
Magnetic Knife block, solid beechwood, empty, for 6 pieces

100830 · Кожаная сумка для ножей серо-коричневая на 5 предметов
Knife leather bag taupe for 5 pieces

100829 · Кожаная сумка для ножей серо-коричневая на 10 предметов
Knife leather bag taupe for 10 pieces

800315 · Сворачиваемая сумка поварская, нейлон
Chef's knife roll, Nylon

100832 · Кожаные ножны 12,5“ = 32 cm
Blade cover leather

100833 · Кожаные ножны 11“ = 27 cm
Blade cover leather

100834 · Кожаные ножны 10“ = 25 cm
Blade cover leather

100835 · Кожаные ножны 7,5“ = 19 cm
Blade cover leather

100836 · Кожаные ножны 7“ = 17 cm
Blade cover leather

100837 · Кожаные ножны 4,5“ = 11 cm
Blade cover leather

МЕЖДУНАРОДНЫЕ НАГРАДЫ И СЕРТИФИКАТЫ ГРУППЫ КОМПАНИЙ ZEPTER

INTERNATIONAL AWARDS AND RECOGNITION FOR THE ZEPTER GROUP

The U.S.A. Ellis Island MEDAL OF HONOR 2011
Awarded to Zepter for its outstanding contribution to the well-being of millions

THE GOLDEN MERCURY AWARD, ITALY
1994, 1995, 1996, 1997 & 2010
Zepter International is 5-time winner for advancements in technology and new and original products.

"Kitchen Innovation of the Year." Best Consumer Friendly Product Award
2014 – Frankfurt, Germany
"Awarded – Winning Product" for Functionality, Design and Innovation
Zepter Smart Multisystem

Winner of the Red Dot Design Award
2009 – Essen, Germany

Winner of the iF Product Design Gold Award
2007 – München, Germany

B.I.D Gold Award (Business Initiative Directions)
2004 – Frankfurt, Germany

30th Golden Award for Commercial Prestige
2000 – Madrid, Spain

14th International Europe Award for Quality
2000 – Paris, France

Cavaliere del Lavoro della Repubblica Italiana
1997 – awarded for technological, social and employment development – Italy

The sign of Cholesterol Prophylaxis
1994 – Warsaw, Poland

Компании, входящие в швейцарскую группу компаний ZEPTER, производят и занимаются сбытом продукции премиум-класса более чем в 50 странах, помимо прочего, в сферах товаров для дома, лекарств, косметических товаров. Вся продукция является результатом постоянных исследований и развития. Это многократно запатентованная и получавшая награды высокотехнологичная продукция превосходного качества, с хорошо продуманной функциональностью и дизайном, являющимся передовым на международном уровне. Очень многие эксклюзивные продукты ZEPTER уже давно являются классикой, у других велик шанс стать таковыми.

Настоящая классическая продукция отличается неподвластной времени формой, оптимальной функциональностью и качеством с долгим сроком службы. Настоящая классическая продукция восхищает и годы спустя. Лишь та продукция, которая отвечает этим требованиям, выбирается ZEPTER и получает награду "Продукция Zepter премиум-класса". Эта продукция представлена в специальном каталоге товаров ZEPTER премиум-класса – "Искусство превосходства" (The Art of Excellence). Каталог можно заказать только электронным письмом на адрес zepter-luxury@ecconsult.com.

The companies of the Swiss ZEPTER-Group produce and sell premium products in over 50 countries in the sectors of household goods, medical devices and cosmetics, amongst others. All products are the result of continuous research and development. They are both multi-patented and multi-award-winning high-end products of extraordinary quality, well-thought-out functions and internationally pioneering design. Many of the exclusive ZEPTER products are classics and others have a good chance of becoming classics as well one day.

Real classics display timeless form, optimal function and durable quality. Real classics also thrill for years later. ZEPTER only chooses products which fulfil these criteria and are awarded with the name „Zepter Luxury Product“. These products can be seen in the special ZEPTER catalogue “Zepter Luxury Products – The Art of Excellence”. The catalogue can only be requested in writing from zepter-luxury@ecconsult.com.

FELIX®
с 1790 года

МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ КОМПАНИИ: Г. ЗОЛИНГЕН
HEAD OFFICE SOLINGEN

FELIX®

С 1790 ГОДА

SOLINGEN GERMANY

FELIX SOLINGEN GMBH

An den Eichen 6
D–42699 Solingen
Tel. +49 (0)212 23140–300
Fax +49 (0)212 23140–399

info@felix-solingen.com
www.felix-solingen.com
instagram.com/felix_solingen_1790
facebook.com/felix.solingen

www.zepter.com

zepter®