bluecolibri

FELIX®
SEIT 1790
SOLINGEN GERMANY

zepter®

ТРАДИЦИИ

Когда Карл Густав Феликс основал предприятие в 1970 году, никто не догадывался, что спустя три столетия ножи Felix станут символом. Но начнем с самого начала…

Семья Феликс с 1790 года занималась производством столовых приборов, сначала в качестве крестьян в придворной кузнице. Карл Густав Феликс с раннего возраста интересовался технологией ковки ножей и вскоре сконцентрировался исключительно на производстве ножей – и основал предприятие Gustav Felix Schneidwarenfabrik. FELIX - это одно из старейших производств ножей в мире. Ножи, которые производятся на предприятии FELIX в месте Золинген всемирно признаны лучшими ножами в мире.

В 2012 году, когда старейшее традиционное предприятие присоединилось к швейцарскому концерну ZEPTER, компания FELIX тем самым подтвердила свою позицию на рынке, свою продукцию и свой богатый опыт в традиционном ручном изготовлении неповторимых ножей. Компания ZEPTER производит и продает по всему миру продукцию и товары для дома премиум-класса. Таким образом продолжается развитие ножей производства FELIX. У традиции есть будущее. Карла Густава Феликса это бы очень порадовало.

TRADITION

When Karl Gustav Felix founded his company in Solingen in 1790 no-one could have imagined that three 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 используемого материала. В производстве используется только самое высококачественное сырье: хром-молибден-ванадиевая сталь маркировки X50 CrMoV15, японская многослойная формовочная дамасская сталь VG10 или закаленная сталь X65 CR13. Клинок для ножей производятся путем ковки, некоторые путем штамповки – все зависит от дизайна ножа. Все клинки ножей имеют повышенную гибкость, устойчивость к коррозии и высокую режущую способность – все это благодаря равномерной и плотной структуре микроволокон стали.

Качество- это точная обработка. Производство ножей FELIX - это ручная работа. Каждый нож проходит приблизительно 45 этапов обработки, прежде чем покинет стены завода. Каждый шаг - это опыт, накопленный столетиями в Золинген, навыки ручного труда и огромное мастерство. Сюда же добавляется опыт, хорошее зрение, чутье, добросовестность и любовь к деталям.

Качество - это также и дизайн. Идеальное функционирование ножа зависит еще и от того, как он оформлен. Как он лежит в руке? Насколько хороший баланс? Насколько хорошо при нарезке происходит перераспределение силы нажатия на клинок? Качество ножей Felix видно сразу. Оно чувствуется.

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

На сегодняшний день ножи FELIX в Золинген производятся по традициям ручного ремесла. Все начинается с ручной ковки заготовки из куска стали или с уже выкованной штампованной заготовки – все зависит от дизайна ножа. Все ножи проходят процесс закаливания льдом, некоторые дополнительно прохолдят обработку под вакуумом. До момента, как нож покинет производственный цех, он проходит 45 этапов обработки. Многие этапы - это ручная обработка.

За первичными этапами шлифовки следует тонкая шлифовка – так называемая отделка. На производстве FELIX все клинки обрабатываются жиром и маттируются. Так возникает тонкая поверхностная структура лезвия клинка, причем легко выраженная шероховатость - это желаемый эффект. .Это сделано для того, чтобы при нарезке продукт не прилипал к лезвию. Кроме того, обработка жиром дополнительно облагораживает поверхность и защищает ее от коррозии.

В процессе монтажа каждая рукоять соединяется с лезвием вручную. На последующих этапах обработки место стыка шлифуется.

Далее следует тщательная заточка клинка – по старой традиции с помощью камня. Это требует огромного опыта и тонкого чутья, при заточке держать клинок под определенным углом и давлением.

На последнем этапе контролля специальные сотрудники проверяют каждый нож под специальным лучом света Только продукция безупречного качества поступает на склад. И там они задерживаются ненадолго.

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.

Процесс производства ножей Felix– от заготовки до готового продукта каждый нож проходит 45 этапов обработки. Большинство из них делаются 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.

INHALT | INDEX

Technische und farbliche Änderungen vorbehalten
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 **BARBECUE**
78 – 79 **MEERESFRÜCHTE**
SEAFOOD
80 – 81 **KRÄUTERKÜCHE**
HERBAL KITCHEN
82 – 87 **FRÜHSTÜCK**
BREAKFAST
88 – 89 **SCHÄRFEN & PFLEGEN**
SHARPENING & CARE
90 – 95 **AUFBEWAHREN & SCHNEIDEN**
STORAGE & CUTTING

Luxury Product

The knife for life

FIRST CLASS DAMASKUS
SNAKEWOOD

FIRST CLASS DAMASKUS
SNAKEWOOD

852021 · Kochmesser · 8“ = 21 cm
Chef's knife

856003 · Santokumesser · 7“ = 18 cm
Santoku knife

Ножи для жизни. Благородный стиль коллекции DAMASKUS чувствуется сразу. Она изготовлена из сочетаний эксклюзивных материалов, традиционного производства и вневременного дизайна. Клинок изготовлен из 220 слоев выкованной вручную нержавеющей дамасской стали DSC®. Абсолютно чистая клинковая сталь, которая имеет прочность 60 – 62 Роквелла. Рукоять изготовлена из змеиного дерева, одной из самых ценных пород древесины в мире. Очень плотный, прочный и мелкопористый материал, который большей частью используется в приборостроении. Это придает рукояти невероятную тактильность. Благодаря уникальной структуре дамасской стали и змеиного дерева, каждый нож уникален. Благодаря наконечникам из стали рукоять имеет идеальный баланс. Функциональность делает ножи из дамасской стали изысканными предметами обихода.

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.

zepter
Luxury Product

FIRST CLASS DAMASKUS
BLACK LINE

862021 · Kochmesser · 8“ = 21 cm
Chef‘s knife

866003 · Santokumesser · 7“ = 18 cm
Santoku knife

FIRST CLASS DAMASKUS
BLACK LINE

Когда встречаются миф и современность, создаются чудесные и практичные вещи, такие как поварской нож из дамасской стали с рукоятью Raffir®. Клинок изготовлен из 220 слоев выкованной вручную нержавеющей дамасской стали DSC® и имеет прочность 60 – 62 Роквелла. Рукоять изготовлена из комбинированного состава эпоксидной смолы Raffir® и алюминиевой стружки. Благодаря специальной обработке до блеска материал демонстрирует свой сверкающий цветной блекс и яркость. Благодаря уникальной структуре клинка и рукояти каждый нож уникален. В этом ноже переплетаются многовековые традиции и материалы с эстетическими формами и функциональностью. Используя нож из дамасской стали даже непрофессиональные повара становятся звездами 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…

zepter
Luxury Product

FIRST CLASS DAMASKUS

BLUE LINE

872021 · Kochmesser · 8“ = 21 cm
Chef‘s knife

876003 · Santokumesser · 7“ = 18 cm
Santoku knife

FIRST CLASS DAMASKUS
BLUE LINE

Для появления ножа есть множество причин. Расставить цветовой акцент - это одна из причин. Голубая рукоять изготовлена из комбинированного материала Raffir® (эпоксидная смола и алюминиевая стружка). Сияние и блеск цвета этого уникального материала находлит в этой модели наиболее яркое выражение. Нож в голубом цветовом исполнении это синтез традиций, качества, функциональности, дизайна и современной моды. Коллекция DAMASKUS BLUE LINE объединяет в себе традиционное ручное ремесло и современные требования к качеству материалов, функциональным предметам обихода и вечно прекрасной форме.

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. Уникальная отделка и блекс клинка получены путем обработки готового ножа ударами молота. Клинок изготовлен формовочной многослойной стали маркировки VG10, закаленной льдом в 67 различных положениях, что делает структуру стали еще тоньше и плотнее. Клинок имеет прочность 60 – 62 Роквелла, нож легко и точно режет все, что нужно порезать. Рукоять изготовлена из невероятно легкого стеклонаполненного полиамида PA6. Благодаря тонким и параллельно направленным соединениям нож очень уверенно лежит в руке.

Ножи коллекции VULCANUS отличаются высокой режущей способностью и несомненной функциональностью, производительностью и качеством использованных материалов.

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 · Santokumesser · 7,5“ = 19 cm
Santoku knife

Luxury Product

FEUR ZEPTER® HANDMADE

ABSOLUTE ML

ABSOLUTE ML

Luxury Product

Коллекция ABSOLUTE ML для тех, кто готовит с большим пристрастием. Клинок изготовлены из японской формовочной многослойной стали маркировки VG10 и подверглись закаливанию в 66 различных направлениях. Благодаря этому структура стали стала тоньше и плотнее и достигла очень высокого уровня прочности 60 - 62 Роквелла. Ручка изготовлена из невероятно легкого стеклонаполненного полиамида PA6, искусственного материала, который отличается повышенной прочностью и устойчивостью к ударным нагрузкам. Благодаря тонким и параллельно направленным соединениям нож очень уверенно лежит в руке и не скользит.

Данная коллекция была награждена золотым знаком качества iF product design award в номинации «50 самых стильных товаров народного потребления Мира».

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.

501511 · Gemüsemesser · 4,5" = 11 cm
Paring knife

508520 · Fleisch- und Tranchiermesser · 8" = 20 cm
Carving knife

506007 · Santokumesser mit Kulle · 7,5" = 19 cm
Santoku knife, with hollow edge

507220 · Brotmesser · 8" = 20 cm
Bread knife

500718 · Fleischgabel · 7" = 18 cm
Meat fork

500222 Z · Asia Set, 2-teilig
2 piece Asia set
Inhalt/Contents:
501511, 506007

500002 Z · Tranchierbesteck, 2-teilig
2 piece carving set
Inhalt/Contents:
508520, 500718

500004 Z · Messerset, 4-teilig
4 piece knife set
Inhalt/Contents:
501511, 508520, 506007, 507220

Hochwertige Pflegeprodukte und empfohlene Messerblöcke ab Seite 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88

zepter
Luxury Product

ABSOLUTE ML LINES

ABSOLUTE ML LINES

Цвет в процессе приготовления блюд играет важную роль. Зеленый горох, желтый перец, красные помидоры. Цвет в тарелке повышает аппетит. Цвет рукояти ножа увеличивает радость от процесса приготовления. Клинок изготовлены из японской формовочной многослойной стали маркировки VG10, закаленной в 67 различных положениях – это делает структуру стали более тонкой и плотной – и придает ей прочность 60 – 62 Роквелла. Направленные линии на клинке подчеркивают четкие формы.

Рукоять изготовлена из невероятно легкого стеклонаполненного полиамида PA6, искусственного материала, который отличается повышенной прочностью и устойчивостью к ударным нагрузкам. Благодаря тонким и параллельно направленным соединениям нож очень уверенно лежит в руке и не скользит.

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.

511511 · Gemüsemesser · 4,5“ = 11 cm
Paring knife

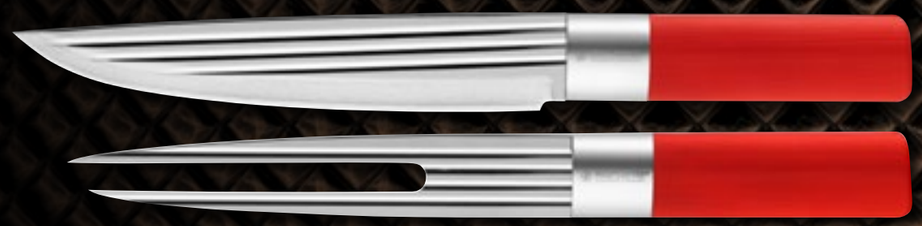
518520 · Fleisch- und Tranchiermesser · 8“ = 20 cm
Carving knife

516007 · Santokumesser · 7,5“ = 19 cm
Santoku knife

517220 · Brotmesser · 8“ = 20 cm
Bread knife

510718 · Fleischgabel · 7“ = 18 cm
Meat fork

510222 Z · Asia Set, 2-teilig
2 piece Asia set
Inhalt/Contents:
511511, 516007



510002 Z · Tranchierbesteck, 2-teilig
2 piece carving set
Inhalt/Contents:
518520, 510718

510004 Z · Messerset, 4-teilig
4 piece knife set
Inhalt/Contents:
511511, 518520, 516007, 517220

Hochwertige Pflegeprodukte und empfohlene Messerblöcke ab Seite 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88

zepter

Luxury Product

RESOLUTE

RESOLUTE

Коллекция RESOLUTE это первая в мире коллекция ножей, изготовленная из стали, которая используется для производства бритвенных лезвий. Это сталь высокого уровня прочности 59 - 60 Роквелл, чем обусловлено ее непревзойденное качество и высокие режущие свойства. Ручка выполнена в эргономичном дизайне и очень уверенно лежит в руке. Благодаря идеальному распределению баланса при использовании ножа сила нажатия самостоятельно переносится на продукт, который необходимо нарезать.

Эта коллекция идеально подойдет тем, кому в процессе приготовления важна не только функциональная характеристика ножа, но эстетический и сдержанный дизайн.

Коллекция удостоена награды Red Dot Design Award.

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 · Spickmesser · 4" = 10 cm
Paring knife

177113 · Universalmesser, mit Welle · 5" = 13 cm
Universal knife, scalloped

171016 · Zubereitungsmesser · 6,5" = 16 cm
Kitchen knife

176007 · Santokumesser mit Kulle · 7" = 18 cm
Santoku knife, with hollow edge

171221 · Kochmesser · 8" = 21 cm
Chef's knife

177224 · Brotmesser · 9,5" = 24 cm
Bread knife

170002 Z · Messerset, 2-teilig
2 piece knife set
Inhalt/Contents:
177113, 171221

170222 Z · Asia Set, 2-teilig
2 piece Asia set
Inhalt/Contents:
171016, 176007

170004 Z · Messerset, 4-teilig
4 piece knife set
Inhalt/Contents:
171010, 177113, 171221, 177224

Hochwertige Pflegeprodukte und empfohlene Messerblöcke ab Seite 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88

FIRST CLASS

FIRST CLASS

Коллекция FIRST CLASS является эталоном непревзойденного качества исполнения. Хром-молибден-ванадиевая сталь маркировки X50 CrMoV15 выкованная из цельного стального листа, прошла обработку закаливания льдом в вакууме, благодаря чему структура стали становится тонкой, плотной и однородной. Клинок ножей коллекции FIRST CLASS отмечено высокими режущими свойствами и устойчивостью к коррозии. Двойной больстер пятки ножа создает идеальный баланс. Благодаря эргономичному дизайну рукояти нож уверенно и компактно лежит в руке.

FIRST CLASS - это надежный и простой нож, который каждый день доказывает свое неповторимое качество и простоту в элегантном дизайне.

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 · Schälmesser · 2,5“ = 7 cm
Turning knife

811509 · Gemüsemesser · 3,5“ = 9 cm
Paring knife

811010 · Spickmesser · 4“ = 10 cm
Paring knife

816001 · Obst- und Gemüsemesser · 4,5“ = 12 cm
Petty knife

814612 · Steakmesser · 4,5“ = 12 cm
Steak knife
Ohne Abbildung: 817112, mit Sägeschliff
No image: 817112, with serrated edge

813113 · Tomatenmesser · 5“ = 13 cm
Tomato knife

811116 · Filiermesser, flexibel · 6“ = 16 cm
Filleting knife, flexible

812113 · Ausbeinmesser · 5“ = 13 cm
Boning knife
Ohne Abbildung: 812213, flexibel
No image: 812213, flexible

811015 · Zubereitungsmesser · 6“ = 15 cm
Universal knife

816007 · Santokumesser mit Kulle · 7“ = 18 cm
Santoku knife, with hollow edge

811921 · Fleisch- und Tranchiermesser · 8“ = 21 cm
Meat- and carving knife

811923 · Fleisch- und Tranchiermesser · 9“ = 23 cm
Meat- and carving knife

811823 · Fleisch- und Tranchiermesser mit Kulle · 9“ = 23 cm
Meat- and carving knife, with hollow edge

812018 · Kochmesser · 7“ = 18 cm
Chef's knife
Ohne Abbildung: 811218, mit Fingerschutz
No image: 811218, with finger guard

811221 · Kochmesser, mit Fingerschutz · 8“ = 21 cm
Chef's knife, with finger guard

812021 · Kochmesser · 8“ = 21 cm
Chef's knife

812023 · Kochmesser · 9“ = 23 cm
Chef's knife

812026 · Kochmesser · 10“ = 26 cm
Chef's knife

810716 · Fleischgabel · 6“ = 16 cm
Meat fork

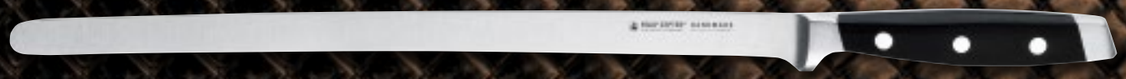
817122 · Brotmesser · 8,5“ = 22 cm
Bread knife

813826 · Ital. Brotmesser · 10“ = 26 cm
Ital. bread knife

819016 · Hacker · 6“ = 16 cm
Cleaver

819525 · Wetzstahl · 10“ = 25 cm
Sharpening steel

818332 · Lachs-/Schinkenmesser mit Kulle · 12,5“ = 32 cm
Salmon slicer, with hollow edge



818432 · Lachs-/Schinkenmesser · 12,5“ = 32 cm
Salmon slicer

817104 · Steakmesserset mit Säge, 4-teilig
4 piece steak set with fine serration
Inhalt/Contents:
4 x 817112

814604 · Steakmesserset, 4-teilig
4 piece steak set
Inhalt/Contents:
4 x 814612

810222 · Messerset, 2-teilig
2 piece knife set
Inhalt/Contents:
816001, 816007

810333 · Messerset, 3-teilig
3 piece knife set
Inhalt/Contents:
811010 , 811015, 812021

810002 · Tranchierbesteck, 2-teilig
2 piece carving set
Inhalt/Contents:
810716, 811921

810021 · Messerset, 2-teilig
2 piece knife set
Inhalt/Contents:
811010, 812021

Hochwertige Pflegeprodukte und empfohlene Messerblöcke ab Seite 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88

FIRST CLASS WOOD

FIRST CLASS WOOD

FIRST CLASS WOOD это коллекция с классическим средиземноморским дизайном. Особый стиль коллекции подчеркивает рукоять, выполненная из оливкового дерева. Для изготовления используется исключительно древесина оливковых деревьев Андалусии (Испания). Оттуда поставляется древесина 1000-летних деревьев, выращенных в закрытых государственных питомниках. Структура древесины оливкового дерева очень плотная и крепкая, равномерная и тонкая. Такая древесина обладает высокими антисептическими свойствами и долгим сроком службы. Не требуя сложного ухода, древесина оливкового дерева надолго сохраняет свою ярко выраженную структуру и интенсивный цвет.

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. Olive-wood is endowed with antiseptic qualities and longevity. With a little treatment from time to time the wood retains its structure and intensive colour.

831307 · Schälmesser · 2,5“ = 7 cm
Turning knife

831509 · Gemüsemesser · 3,5“ = 9 cm
Paring knife

831010 · Spickmesser · 4“ = 10 cm
Paring knife

836001 · Obst- und Gemüsemesser · 4,5“ = 12 cm
Petty knife

833113 · Tomatenmesser · 5“ = 13 cm
Tomato knife

834612 · Steakmesser · 4,5“ = 12 cm
Steak knife
Ohne Abbildung: 837112, mit Sägeschliff
No image: 837112, with serrated edge

832113 · Ausbeinmesser · 5“ = 13 cm
Boning knife

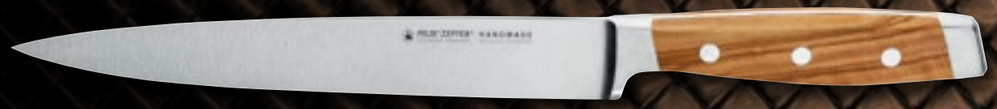
831015 · Zubereitungsmesser · 6" = 15 cm
Universal knife

836007 · Santokumesser mit Kulle · 7" = 18 cm
Santoku knife, with hollow edge

832018 · Kochmesser · 7" = 18 cm
Chef's knife

831221 · Kochmesser mit Fingerschutz · 8" = 21 cm
Chef's knife, with finger guard

832021 · Kochmesser · 8" = 21 cm
Chef's knife



831921 · Fleisch- und Tranchiermesser · 8" = 21 cm
Meat- and carving knife

830716 · Fleischgabel · 6,5" = 16 cm
Meat fork

837122 · Brotmesser · 8,5" = 22 cm
Bread knife

833826 · Ital. Brotmesser · 10" = 26 cm
Ital. Bread knife

839525 · Wetzstahl · 10" = 25 cm
Sharpening steel

834604 · Steakmesserset, 4-teilig
4 piece steak set
Inhalt/Contents:
4 x 834612

830021 · Messerset, 2-teilig
2 piece knife set
Inhalt/Contents:
831010, 832021

830222 · Messerset, 2-teilig
2 piece knife set
Inhalt/Contents:
836001, 836007

830002 · Tranchierbesteck, 2-teilig
2 piece carving set
Inhalt/Contents:
831921, 830716

830333 · Messerset, 3-teilig
3 piece knife set
Inhalt/Contents:
831010, 831015, 832021

Hochwertige Pflegeprodukte und empfohlene Messerblöcke ab Seite 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88

zepter

Luxury Product

FELIX® ZEPTER® HANDMADE
SOLINGEN GERMANY

SIZE S OLIVE

SIZE S OLIVE

Для приготовления пищи необходим функциональный инструмент. Это одинаково важно как для женщин, так и для мужчин и тут следует начать с хорошего ножа. Эргономичная форма рукояти ножа коллекции SIZE S изгготовлена из массива древесины оливы aus Olivenholz – удобно лежит в руке и задает направление движения при использовании. ККлинок изготовлен путем штамповки из цельного пласта хром-молибден-ванадиевой стали X50 CrMoV15. Сталь прошла обработку закаливания льдом в вакууме, благодаря чему ее структура стала тонкой, плотной и однородной. Клинок ножей отличается высокими режущими свойствами и устойчивостью к коррозии. Ножи SIZE S Olive делают процесс приготовления блюд любой сложности легким и сочетают в себе функциональность в ее прекрасном дизайнерском исполнении.

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 · Schälmesser · 2,5" = 7 cm
Turning knife

971509 · Gemüsemesser · 3,5" = 9 cm
Paring knife

974611 · Steakmesser · 4,5" = 11 cm
Steak knife

971012 · Spickmesser · 4,5" = 12 cm
Paring knife

971015 · Zubereitungsmesser · 6" = 15 cm
Universal knife

976003 · Santokumesser · 7" = 18 cm
Santoku knife

972018 · Kochmesser · 7“ = 18 cm
Chef's knife

971221 · Kochmesser · 8“ = 21 cm
Chef's knife

971921 · Fleisch- und Tranchiermesser · 8“ = 21 cm
Meat- and carving knife

977222 · Brotmesser · 8,5“ = 22 cm
Bread knife

970716 · Fleischgabel · 6,5“ = 16 cm
Meat fork

979506 · Magnetmesserblock-Set Olive, 6-teilig
6 piece magnetic knife block set olive
Inhalt/Contents:
971012, 971015, 976003, 972018, 977222, 909400

Hochwertige Pflegeprodukte und empfohlene Messerblöcke ab Seite 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88

PLATINUM

PLATINUM

Коллекция выдержана в эргономичном стиле и подходит для всех, кто предпочитает лаконичный дизайн. Клинок изготовлено из хром-молибден-ванадиевой стали и выковано из цельного стального листа. Качество материала и тщательная ручная обработка гарантируют высокое режущее качество клинка, коррозионную устойчивость, гибкость клинка и долгий срок службы. Рукоять компактно и надежно лежит в руке. Она выполнена из полиамида с маркировкой 6GF, легкого и очень прочного искусственного материала, который используется, прежде всего, как конструктивный материал. С коллекцией PLATINUM Вы выбираете нож, который будет качественно и надежно выполнять свою функцию день ото дня.

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 work-manship 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 · Schälmesser · 2,5“ = 7 cm
Turning knife

951509 · Gemüsemesser · 3,5“ = 9 cm
Paring knife

951009 · Spickmesser · 3,5“ = 9 cm
Paring knife

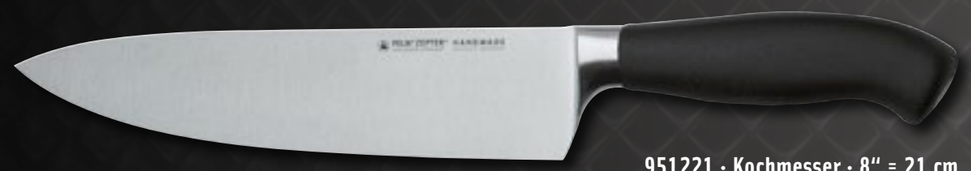
951012 · Spickmesser · 4,5“ = 12 cm
Paring knife

954611 · Steakmesser · 4,25“ = 11 cm
Steak knife

952113 · Ausbeinmesser · 5“ = 13 cm
Boning knife

952115 · Ausbeinmesser · 6“ = 15 cm
Boning knife
Ohne Abbildung: 952215, flexibel
No image: 952215, flexible

951215 · Kochmesser · 6“ = 15 cm
Chef's knife



951221 · Kochmesser · 8“ = 21 cm
Chef's knife

951223 · Kochmesser · 9“ = 23 cm
Chef's knife

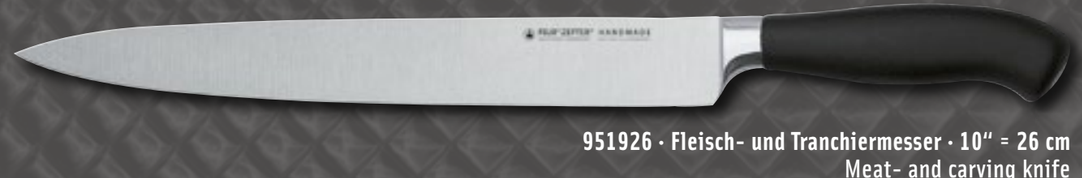
951226 · Kochmesser · 10“ = 26 cm
Chef's knife

952021 · Kochmesser, extra breit · 8“ = 21 cm
Chef's knife, wide

951015 · Zubereitungsmesser · 6“ = 15 cm
Universal knife

951118 · Filiermesser, flexibel · 7“ = 18 cm
Filleting knife, flexible

951921 · Fleisch- und Tranchiermesser · 8“ = 21 cm
Meat- and carving knife



951926 · Fleisch- und Tranchiermesser · 10“ = 26 cm
Meat- and carving knife

957222 · Brotmesser · 8,5“ = 22 cm
Bread knife

950716 · Fleischgabel · 6,5“ = 16 cm
Meat fork

956003 · Santoku Messer · 6,5“ = 16 cm
Santoku knife

950002 · Tranchierbesteck 2-teilig
2 piece carving set
Inhalt/Contents:
950716, 951921

950033 · Messerset, 3-teilig
3 piece knife set
Inhalt/Contents:
951009, 951015, 951221

950006 · Messerblock-Set, 6-teilig
6 piece knife block set
Inhalt/Contents:
951012, 951015, 951221,
951921, 957222, 950011

Hochwertige Pflegeprodukte und empfohlene Messerblöcke ab Seite 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88

CUISINIER

Коллекция CUISINIER выделяется среди других своей формой. Дизайн сочетает в себе классический выбор используемых материалов с их современной обработкой. Клинок изготовлено из хром-молибден-ванадиевой стали X50 CrMoV15, которая обладает повышенной гибкостью и устойчивостью к коррозии. Рукоять выполнена из древесины палисандра и удобно лежит в руке. Клинок очень податливое и легкое в использовании. Палисандр благодаря особой плотности и твердости часто используется при изготовлении музыкальных инструментов. Материал не требовательный в уходе и долго сохраняет свою особую натуральную фактуру.

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.

Hochwertige Pflegeprodukte und empfohlene Messerblöcke ab Seite 88
High quality care products and recommended knife blocks from page 88

291509 · Gemüsemesser · 3,5“ = 9 cm
Paring knife

297110 · Universalmesser mit Säge · 4“ = 10 cm
Universal knife, serrated

291010 · Spickmesser · 4“ = 10 cm
Paring knife

294515 · Käsemesser · 6“ = 15 cm
Cheese knife

291015 · Zubereitungsmesser · 6“ = 15 cm
Universal knife

291215 · Kochmesser · 6“ = 15 cm
Chef's knife

291221 · Kochmesser · 8“ = 21 cm
Chef's knife

297221 · Brotmesser · 8“ = 21 cm
Bread knife

293826 · ital. Brotmesser · 10“ = 26 cm
ital. Bread knife

BARBECUE

BARBECUE

Функциональные аксессуары очень важны при приготовлении блюд на гриле как для любителей, так и для профессионалов. Например, щипцы для гриля, при помощи которых Вы надежно берете и переворачиваете продукты. Древесина имеет шероховатую фактуру, благодаря чему можно использовать щипцы не прилагая больших усилий.
Разделочная доска Felix - это отличный инструмент для подготовки и сервировки блюд, приготовленных на гриле. Фартук из свиной кожи защищает повара от попадания искр, жирных капель и. брызг, которые способны испортить фартук из текстиля.
Натуральные материалы очень просты в уходе. Они на протяжении долгого времени сохраняют естественный блеск и фактуру. Для очистки деревянных досок мы рекомендуем использовать смесь из соли, лимона и воды, которая хорошо дезинфицирует и устраняет запахи. Для ухода мы рекомендуем использовать масло виноградных косточек. Вы можете ухаживать за кожаными изделиями Вашими обычными средствами уходла за кожей. Так кожа останется долго эластичной и защищенной.

BARBECUE 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 · Grillllederschürze · Taupe L
Barbecue leather apron · Taupe L

100825 · Grillllederschürze · Schoko L
Barbecue leather apron · Schoko L

100478 · Grillzange S · 12" = 30 cm
Barbecue tong

100479 · Grillzange M · 18" = 46 cm
Barbecue tong

100480 · Grillzange L · 24" = 60 cm
Barbecue tong

MEERESFRÜCHTE

Морские деликатесы нуждаются в применении специальных инструментов. Все это требует особой осторожности в процессе приготовления. С помощью специального ножа Вы сможете открыть устрицы. Его тяжелая рукоять надежно лежит в руке, а специальная конструкция рукояти обеспечивает дополнительную защиту рук от повреждений. При разделывании рыбы Вы сможете удалить кости щипцами или специальным пинцетом, не повреждая при этом мясо. Перед приготовлением некоторых видов рыб, например, окуня, лосося или судака, необходимо удалить чешую. Специальный инструмент для удаления чешуи поможет легко с этим справиться.

Все специальные инструменты для разделывания морских деликатесов изготовлены из высококачественного материала и прошли самую тщательную обработку. Рукоять ножа для устриц и инструмента для удаления чешуи изготовлены из практичного искусственного материала, очень легкого в уходе. Основание из нержавеющей стали очень просто очистить.

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 · Austernmesser, schwer
Oyster knife, heavy

100484 · Grätenzange
Fishbone pliers

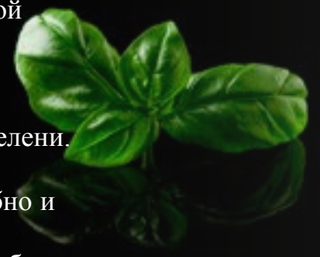
100486 · Grätenpinzette
Fishbone tweezers

100481 · Fischschupper
Fish scaler

KRÄUTERKÜCHE

Мы создали коллекцию специальных инструментов, которые позволяют качественно нарезать зелень в зависимости от ее вида и свойств. Все инструменты предназначены как для домашнего, так и для профессионального использования.

Лезвие ножниц для зелени изготовлено из высококачественной хром-молибден- ванадиевой стали X50 CrMoV15, клинок выкован из цельного пласта и прошел обработку методом ледяного закаливания. Это гарантирует сохранение режущих свойств лезвия на протяжении длительного времени и стойкость к коррозии. Рукоять изготовлена из искусственного материала полиоксиметилена (POM). Он очень легок в уходе и практичен в использовании. Материал характеризуется высокой стабильностью, жёсткостью и прочностью, устойчив к истиранию и ударным нагрузкам.
Для зелени и трав, которые легко режутся
ножницами, рекомендуется использование специальных ножниц для зелени. Их рукоять изготовлена из искусственного материала и снабжена дополнительно открывателем для бутылочных крышек. Ножницы удобно и компактно лежат в
руке, при этом руки не устают в процессе использования ножниц. Для более тщательной очистки ножниц их лезвия можно легко отделить друг от друга и потом соединить снова.



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 · Kräutermesser · 6″ = 15 cm
Herb Knife

904815-OL · Kräutermesser · 6″ = 15 cm
Herb Knife

263521 · Küchenschere, rostfrei, demontierbar
Kitchen shears, stainless, detachable

Scherenhälften ohne Verschraubung.
Zur besseren Reinigung aushebeln,
Teile säubern, wieder ineinanderfügen.

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

263421 · Küchenschere, rostfrei, demontierbar
Kitchen shears, stainless, detachable

FRÜHSTÜCK

ЗАВТРАК

Черный, белый или цветной – хлебный нож для завтрака FELIX поднимает настроение Клинок скользит по хлебу, багетту и всему , что нужно нарезать к завтраку. Он изготовлен из мартенситной нержавеющей клинковой стали X46 Cr13 , штампованной и закаленной в вакууме, что придает материалу прочность и однородную структуру, а клинку эластичность, высокую режущую способность и устойчивость к коррозии. Ручка изготовлена из невероятно легкого стеклонаполненного полиамида PA6, искусственного материала, который удобно лежит в руке. Итог: Функциональность, дизайн и качество находят воплощение в ножах FELIX– и можно начинать новый день.

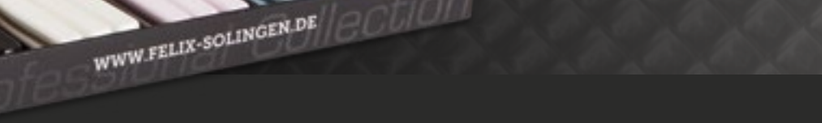
BREAKFAST

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 · Brunchmesser weiß · 4" = 10 cm
Brunch knife white

313100 · Brunchmesser schwarz · 4" = 10 cm
Brunch knife black

353100 · Brunchmesser blau · 4" = 10 cm
Brunch knife blue



333100 · Brunchmesser grün · 4" = 10 cm
Brunch knife green

343100 · Brunchmesser rosa · 4" = 10 cm
Brunch knife pink

313230 · Brunchmesser Display 50 Stück – 5 Farben
Brunch knife display 50 pieces – 5 colours

НОЖ BUCKELS

Нож Buckels обязательный инструмент. на любой кухне. С его помощью можно нарезать и намазать все, что лежит на столе: хлеб и булочку, сыр и салями. Масло можно равномерно намазать его широким клинком с закругленным краем. Эргономичгно оформленная рукоять изиз древесины клена проста в уходе, а такжен удобно и надежно лежит в руке. Клинок изготовлен из 130 слоев нержавеющей дамасской стали и прошел процесс закаливания под вакуумом– это делает лезвие тонким и прочным – и дает прочность 60 Роквеллов, а также высокую режущую способность.

Нож Buckels от FELIX сочетает в себе традиционную форму и современную обработку. В прежни е времена у небогатых людей был только один нож – нож Buckels. Названием нож обязан своей «пузатой» форме: «buk» на средненемецком диалекте обозначало «живот».

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."

Foto: www.BBQlicate.de

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

ЗАТОЧКА & УХОД

Все ножи производства FELIX очень высокой степени заточки лезвия. Режущие свойства поверхности лезвия сохраняются на протяжении долгого времени. Все же со временем качество заточки лезвия падает, это зависит прежде всего от частоты использования ножа. Повара часто советую регулярно точить ножи. Процесс самостоятельной заточки ножей прост и доступен даже непрофессионалу.

Высококачественные клинки ножей необходимо тщательно очищать от остатков пищи, не рекомендуется мыть ножи в посудомоечной машине, так лезвие быстрее потеряет свои режущие свойства. Рекомендуем всегда чистить ножи вручную. После использования необходимо ополоснуть нож в теплой воде и высушить. Дополнительную защиту клинка обеспечивает его обработка маслом камелии. Также специальное антибактериальное полотенце для лезвия с молекулами серебра ухаживает за лезвием и сохраняет режущие свойства.

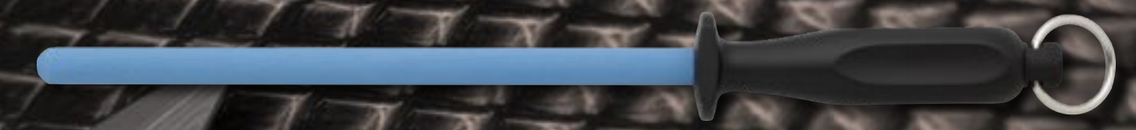
Дерево – это естественный природный материал, и он также нуждается в небольшом уходе. Рекомендуем регулярно чистить деревянные рукояти специальным маслом, достаточно всего пары капель. Мы рекомендуем использовать масло льняного семени. Таким образом дерево надолго сохранить свою естественную фактуру.

SHARPENING & CARE

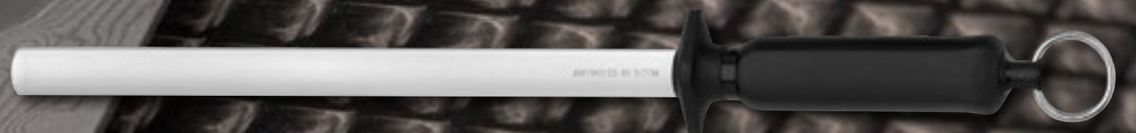
FELIX knives are sharp and stay that way for a long time. Depending on how often it is used, the sharpness of the blade diminishes in time. Professional and hobby cooks sharpen their knives briefly before and after use, that is: they regularly grind their knives. Even amateurs can do this successfully, 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 · Wetzstahl, Keramik · 10“ = 25 cm
Sharpening steel, ceramic



129626 · Wetzstahl, Diamant · 10“ = 26 cm
Sharpening steel, diamond

129526 · Wetzstahl · 10“ = 26 cm
Sharpening steel

120410 · Kombi-Abziehstein 400 / 1000
Combination Whetstone

121000 · Kombi-Abziehstein 1000 / 3000
Combination Whetstone

107400 · Messerpflegetuch
Knife care cloth

120080 · Schwed. Leinsamenöl, 100 ml
100 ml Swedish linseed oil

120070 · Chin. Kamelienöl, 100 ml
100 ml Chinese camelia oil

ХРАНЕНИЕ & НАРЕЗКА

В процессе приготовления блюд нужно, чтобы нож всегда был под рукой. Это возможно благодаря использованию подставок для ножей и специальных магнитных держателей. Выбор дизайна и материала подставки - это уже вопрос сочетания с дизайном кухни, наличия свободного места и личных предпочтений. Все подставки для ножей и держатели выполнены из высококачественных и экологичных материалов, долговечны, удобны и просты в обращении.

Ну и конечно необходима разделочная доска, тогда Ваш нож прослужит Вам очень долго. Дело в том, что клинок ножа очень быстро потеряет свои режущие свойства, если не пользоваться разделочной доской. Например, если резать на стекле, керамике или мраморной поверхности. К тому же дерево – это гораздо более гигиеничный материал, чем любая искусственная поверхность. Для изготовления разделочных досок FELIX используются исключительно породы деревьев, богатые дубильной кислотой и обладающие высокими антибактериальными свойствами.

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 · Magnet-Messerblock, Walnuss massiv, mit Edelstahlfuß, leer
Magnetic knife stand, solid walnut, with stainless steel pedestal, empty

909200 · Magnet-Messerblock, Buche massiv, leer
Magnetic knife stand, solid beechwood, empty

909300 · Magnet-Messerblock, Walnuss massiv, leer
Magnetic knife stand, solid walnut, empty

909100 · Magnet-Messerblock, dunkle Eiche furniert, leer
Magnetic knife stand, veneered dark oak, empty

809100 · Schneidbrett, Walnuss massiv · 16 x 12 x 1,5“ = 40 x 30 x 4 cm
Cutting board, solid walnut

809200 · Schneidbrett, Eiche massiv · 16 x 12 x 1,5“ = 40 x 30 x 4 cm
Cutting board, solid oak wood

950011 · Messerblock Edelstahl mit Glas, demontierbar, leer, für 5 Teile
Knife stand stainless steel with glas, detachable, empty, for 5 pieces

909600 · Magnetmesserblock Quattro, Buche massiv, leer, für 8 Teile
Magnetic Knife stand, solid beechwood, empty, for 8 pieces

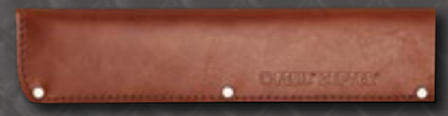
909500 · Magnetmesserblock Fächer, Walnuss massiv, leer, für 10 Teile
Magnetic Knife block, solid walnut, empty, for 10 pieces

909400 · Magnetmesserblock Fächer, Buche massive, leer, für 6 Teile
Magnetic Knife block, solid beechwood, empty, for 6 pieces

100830 · Ledermessertasche Taupe für 5 Teile
Knife leather bag taupe for 5 pieces

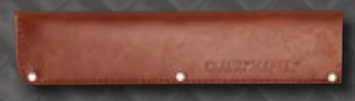
100829 · Ledermessertasche Taupe für 10 Teile
Knife leather bag taupe for 10 pieces

800315 · Kochrolltasche, Nylon
Chef's knife roll, Nylon



100832 · Lederscheide 12,5" = 32 cm
Blade cover leather

100833 · Lederscheide 11" = 27 cm
Blade cover leather



100834 · Lederscheide 10" = 25 cm
Blade cover leather

100835 · Lederscheide 7,5" = 19 cm
Blade cover leather

100836 · Lederscheide 7" = 17 cm
Blade cover leather

100837 · Lederscheide 4,5" = 11 cm
Blade cover leather

INTERNATIONALE AUSZEICHNUNGEN & ANERKENNUNGEN
FÜR DIE ZEPTER-GRUPPE

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

Die der Schweizer ZEPTER-Gruppe zugehörigen Unternehmen produzieren und vertreiben Premium-Produkte in über 50 Ländern, unter anderem in den Bereichen Haushaltswaren, Medizin, Kosmetik. Alle Produkte sind Ergebnis kontinuierlicher Forschung und Entwicklung. Sie sind vielfach patentierte und prämierte High-End-Produkte von außergewöhnlicher Qualität, durchdachter Funktion und international wegweisendem Design. Zahlreiche der exklusiven ZEPTER-Produkte sind längst Klassiker, andere haben gute Chancen, es zu werden.

Wahre Klassiker zeichnen sich aus durch zeitlose Form, durch optimale Funktion und langlebige Qualität. Wahre Klassiker begeistern auch nach Jahren. Nur Produkte, die diese Voraussetzungen erfüllen, werden von ZEPTER ausgewählt und als „Zepter Luxury Product" ausgezeichnet. Diese Produkte sind im ZEPTER-Sonderkatalog Zepter Luxury Products – The Art of Excellence enthalten. Der Katalog kann nur schriftlich angefordert werden unter 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®
SEIT 1790

FIRMENSITZ IN SOLINGEN
HEAD OFFICE SOLINGEN

FELIX®
SEIT 1790
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®

bluecolibri

bluecolibri.net