

FABERLIC
HOME



ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ!

Шеф-повар
Джованни Филиппоне
представляет коллекцию
для кухни FABERLIC HOME



FABERLIC
HOME

Вкусный ужин? Нет ничего проще!

Классный рецепт – это еще не все. Любой шеф-повар скажет, что без должного оборудования можно испортить даже самое простое блюдо.

А с правильными инструментами даже новичок сможет порадовать своих близких изысканными блюдами.

FABERLIC HOME совместно с шеф-поваром с международным опытом Джованни Филиппоне представляют твоих незаменимых помощников на кухне!



Основа шинковки – правильный нож!

А ты знала, что для разных продуктов подходят разные ножи? Его предназначение определяет как форма, так и размеры. С правильно подобранным ножом процесс нарезки ингредиентов пройдет быстро и легко.

Ножи FABERLIC HOME – это:

- Высокая степень прочности
- Острое лезвие
- Вес и размер лезвия и рукоятки специально сбалансированы для легкой нарезки
- Прочная и стильная рукоятка из дерева пакка – инновационного материала из натурального дерева и синтетической смолы

Ножи FABERLIC HOME для идеальных кусочков

1. Нож для овощей арт. 91003 для чистки овощей
2. Сантоку* мини арт. 91005 для тонкой нарезки фруктов, измельчения овощей
3. Универсальный арт. 91004 для нарезки хлеба, сыра, колбасы и мелких продуктов
4. Сантоку* арт. 91006 для тонкой нарезки и шинковки мяса
5. Поварской арт. 91007 для резки любых крупных продуктов

*«Сантоку» буквально переводится как «три хороших вещи» или «три вида использования», что говорит о пригодности ножа хорошо **резать, рубить и крошить**. Ножи Сантоку **идеально сбалансированы**. Специально разработанный угол наклона лезвия поможет **нарезать продукты, не прилагая усилий!**



Универсальная терка 6 в 1 от FABERLIC HOME

Арт. 910010



- Устойчивые прорезиненные ножки предотвращают скольжение



- Удобный ручной держатель поможет не порезаться



- Специальный контейнер сохранит в целости и сохранности все насадки



- Терка удобно складывается и не займет много места в кухонных шкафах

УДИВИ СВОИХ БЛИЗКИХ!

С помощью профессиональной терки можно сделать 6 видов уникальной шинковки всего за пару движений!

1. Рифленая нарезка
2. Крупная шинковка
3. Мелкая шинковка
4. Нарезка соломкой
5. Нарезка ломтиками
6. Приготовление пюре

1



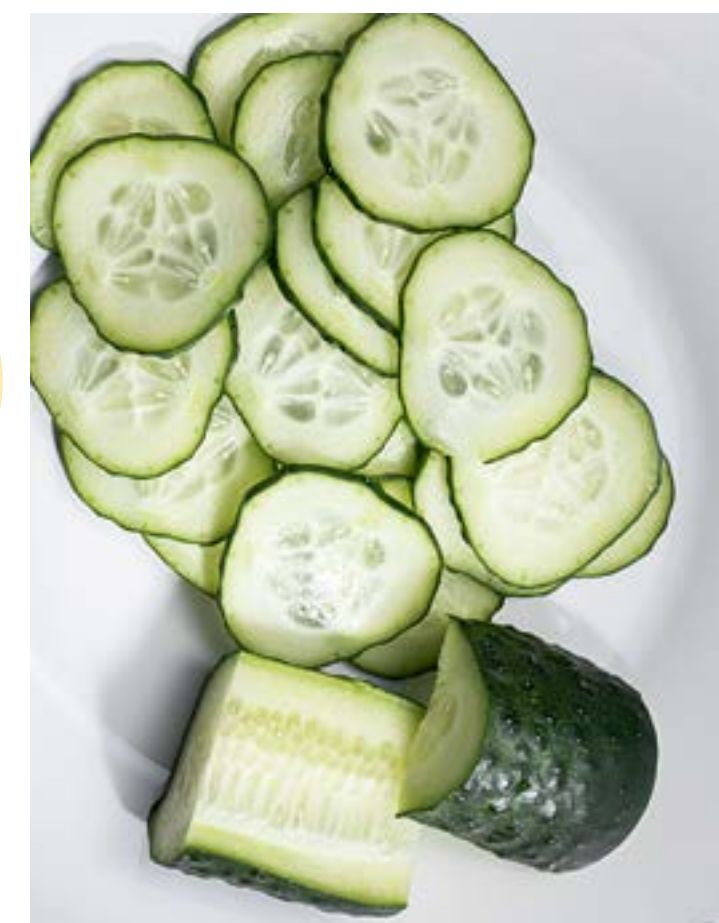
4



2



5



3



6



FABERLIC
HOME

Время жареного

Выбор сковородки – это ответственный шаг на пути к блюдам высшего качества. Важно, чтобы к ней ничего не пригорело.

Сковородки FABERLIC HOME:

- Имеют инновационное антипригарное покрытие Greblon, разработанное в Германии
- Подходят для любых плит, включая индукционные
- Имеют три размера – для приготовления блюд на одного человека или на целую семью



Немецкое качество твоей готовки

Покрyтия марки **GREBLON®**, производящиеся немецкой компанией Weilburger Coatings, отвечают наивысшим стандартам качества и безопасности:

- **Экологично.** Посуда с покрытием GREBLON полностью безопасна для здоровья. В ней не используются синтетические полимеры – PFOA (перфтороктановая и перфлюорооктановая кислоты). А при ее нагревании не происходит выделения вредных токсичных испарений и канцерогенных веществ.

- **Регулярно проходит тестирования**, согласно инструкциям BfR, LGA, LFGB, FDA и т.д. Последние результаты тестовой организации Stiftung Warentest продемонстрировали, что покрытие GREBLON имеет самые высокие результаты на любых тестируемых поверхностях: высококачественная сталь, алюминий.

- **Высокопрочно.** Шероховатая прочная поверхность устойчива к образованию царапин. Посуда с таким покрытием служит в 5 раз дольше обычной!

- **Универсально.** В такой посуде можно готовить здоровую пищу с использованием минимального количества жира.

- **Долговечно.** Выдерживает 8 тысяч циклов, на истирание.

Сковородки с антипригарным покрытием

толщиной 25-35 микрон*

Greblon C2

Диаметр – 20 см.

- Цвет авокадо арт. 11978
- Цвет оливковый арт. 11979

Диаметр – 24 см.

- Цвет авокадо арт. 11986
- Цвет оливковый арт. 11987

Диаметр – 28 см.

- Цвет авокадо арт. 11989
- Цвет оливковый арт. 11990



Greblon C3

Диаметр – 20 см.

- Цвет терракотовый арт. 11981

Диаметр – 24 см.

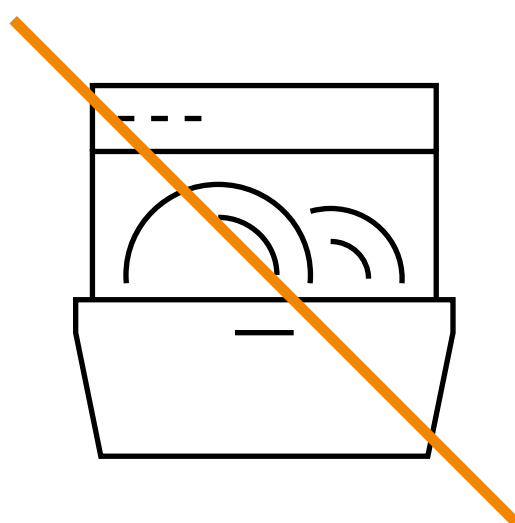
- Цвет терракотовый арт. 11988

Диаметр – 28 см.

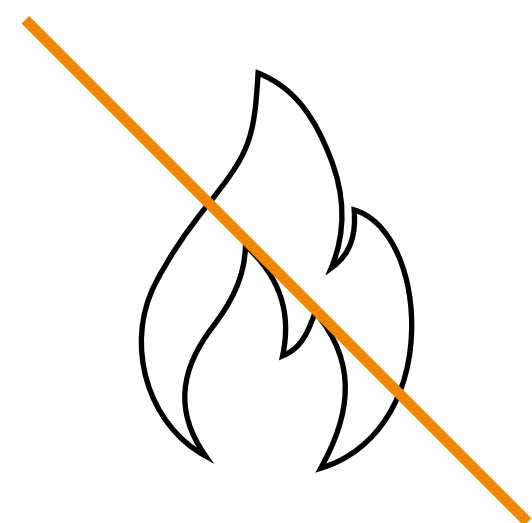
- Цвет терракотовый арт. 11991

*Микрон – единица измерения толщины покрытия, равная одной миллионной части метра или 0,001 миллиметра. Покрытие 25 микрон считается стандартным для сковород, а показатель 35 – выше среднего, что обеспечивает посуде отличные антипригарные свойства и высокую износостойкость.

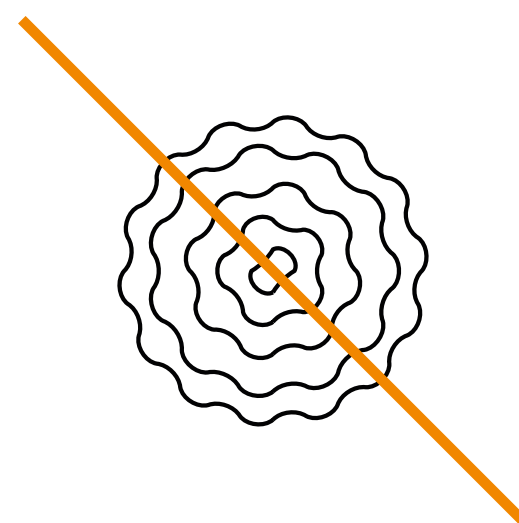
Правильный уход



**Не мыть
в посудомоечной
машине**



**Не нагревать
на огне без пищи
долгое время**



**Не использовать
металлические
аксессуары,
мочалки
и абразивные
вещества
для мытья**



Бонус!

Рецепт от Джованни Филиппоне

- Рукколу и салатный микс промыть и хорошо просушить. Сварить яйца «в мешочек», остудить и нашинковать ровными пластинами с помощью яйцерезки. Очистить апельсины от кожи и пленок, нарезать на дольки. Один апельсин отложить, он понадобится в конце. Вяленые помидоры нарезать соломкой. Кедровые орехи обжарить на медленном огне до золотистого состояния.

- Выложить утиную грудку на сухую холодную сковороду, предварительно сделав на коже надрезы. Обжаривать по 2 минуты с каждой стороны на большом огне, затем еще по 2 минуты довести до готовности на среднем огне. Важно начать обжаривать с той стороны, где есть кожа, чтобы она дала сок. Остудить 2 минуты и нарезать тонкими ломтиками.

- Приготовить соус: слить из сковороды оставшийся жир. Добавить мед, кетчуп и бальзамический уксус, варить на среднем огне 2 минуты.

- Салатный микс выложить на тарелку. Поверх выложить все ингредиенты по очереди, не перемешивая. Сверху полить соусом и посыпать кедровыми орешками. Сбрызнуть соком апельсина.

Салат из утиной грудки НА 4 ПЕРСОНЫ

Утиная грудка	2 шт
Апельсин	3 шт
Вяленые помидоры	40 г
Бальзамический уксус	2 ст.л.
Мед	3 ст.л.
Кетчуп	2 ст.л.
Яйцо	4 шт
Руккола	40 г
Салатный микс	80 г
Орехи кедровые	20 г

Почувствуй себя профессиональным шефом!



FABERLIC
HOME

Званный ужин

Если после ужина остались продукты, то можно легко сохранить их свежесть при помощи специальной тарелки для хранения!

- Благодаря прочной крышке создается эффект вакуума, что позволяет дольше сохранять продукты свежими
- Выполнена из безопасного пищевого пластика



Тарелка
для хранения
арт. 910001



FABERLIC
HOME

ГОТОВЬ В СВОЕ
УДОВОЛЬСТВИЕ
И НА РАДОСТЬ
БЛИЗКИХ!



GREBLON®