



WMF Group

WMF

Бренд класса премиум



Silit



schaerer



WMF Group – a Groupe SEB company

WMF – бренд класса премиум

WMF Group

Что нужно, чтобы стать брендом класса премиум?



WMF – бренд класса премиум

Головной офис WMF

WMF Group

Что означает WMF?

W.....Württembergische
(регион на юге Германии)

M.....Metallwaren
(изделия из стали)

F.....Fabrik
(завод)



WMF – бренд класса премиум

История WMF

WMF Group

Как все начиналось

В **1853** году владелец мельницы Даниэль Штрауб вместе с братьями Швайцерами организовал мануфактуру по производству металлической посуды.

Поначалу в расположенной в Гайслингене компании было **16 работников.**



История WMF

Первый успех

Уже в **1862** году посеребренная посуда Straub & Schweizer завоевала свои первые призы на **всемирной выставке** в Лондоне.



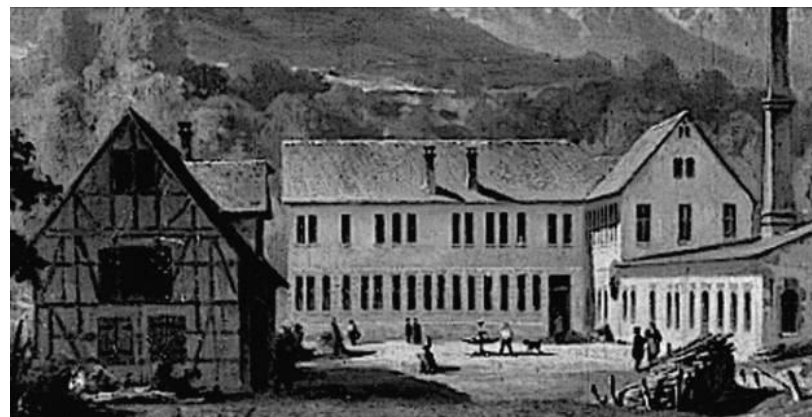
WMF – бренд класса премиум

История WMF

WMF Group

Первый собственный розничный магазин и слияние с Ritter & Co

В 1868 году был открыт первый собственный розничный магазин в Берлине – это стало началом существующей розничной структуры.



В 1880 году компания объединилась с мануфактурой изделий из металла Ritter & Co из Эсслингена. Вместе они образовали компанию Württembergische Metallwarenfabrik (WMF).



WMF – бренд класса премиум

Наследие

Наследие WMF это не «красиво придуманная история», а действительно осязаемые ценности, которые представлены в собственном музее в Гайслингене

WMF Group



WMF – бренд класса премиум

Наследие

Одним из самых ценных экспонатов музея и крупнейшей работой в истории WMF является копия ворот Флорентийского Баптистерия - Porta del Paradiso

Микеланджело, рассматривая детали бронзовых ворот, невольно воскликнул: «Они настолько красивы, что могут служить вратами в Рай».

Оригинал расположен во Флоренции и принадлежит руке Лоренцо Гиберти.

Гиберти трудился почти 30 лет над этим шедевром.

WMF Group



WMF – бренд класса премиум

Наследие

WMF Group



WMF – бренд класса премиум

Наследие

WMF Group



1890г.



WMF – бренд класса премиум

Наследие

WMF Group



1903г.



WMF – бренд класса премиум

Наследие

WMF Group



1969 г.





WMF – бренд класса премиум

WMF сегодня

WMF Group

№1 в Германии

Бренд товаров для дома

Свыше
€ 1 млрд
Годовая выручка



Более
5 000 человек
Численность персонала

WMF – бренд класса премиум

Три ведущих бизнес-подразделения

WMF Group

Профессиональные кофемашины



- ✓ Полностью автоматизированные кофемашины для профессионального использования.
- ✓ При поддержке собственных и дистрибьюторских сетей продаж и обслуживания



- ✓ 349 млн евро продано в 2014
- ✓ Лидер рынка в профессиональных автоматических кофемашинах в мире.

Потребительские товары



- ✓ Премиальные товары для столовой и кухни, малая бытовая техника
- ✓ Продается через розничных партнеров. 200 собственных магазинов в Германии, Австрии и Швейцарии и на сайте



- ✓ 587 млн продано в 2014
- ✓ Лидер рынка в Германии, Австрии и Швейцарии и быстрый рост в Китае в 2014 и 2015 гг.

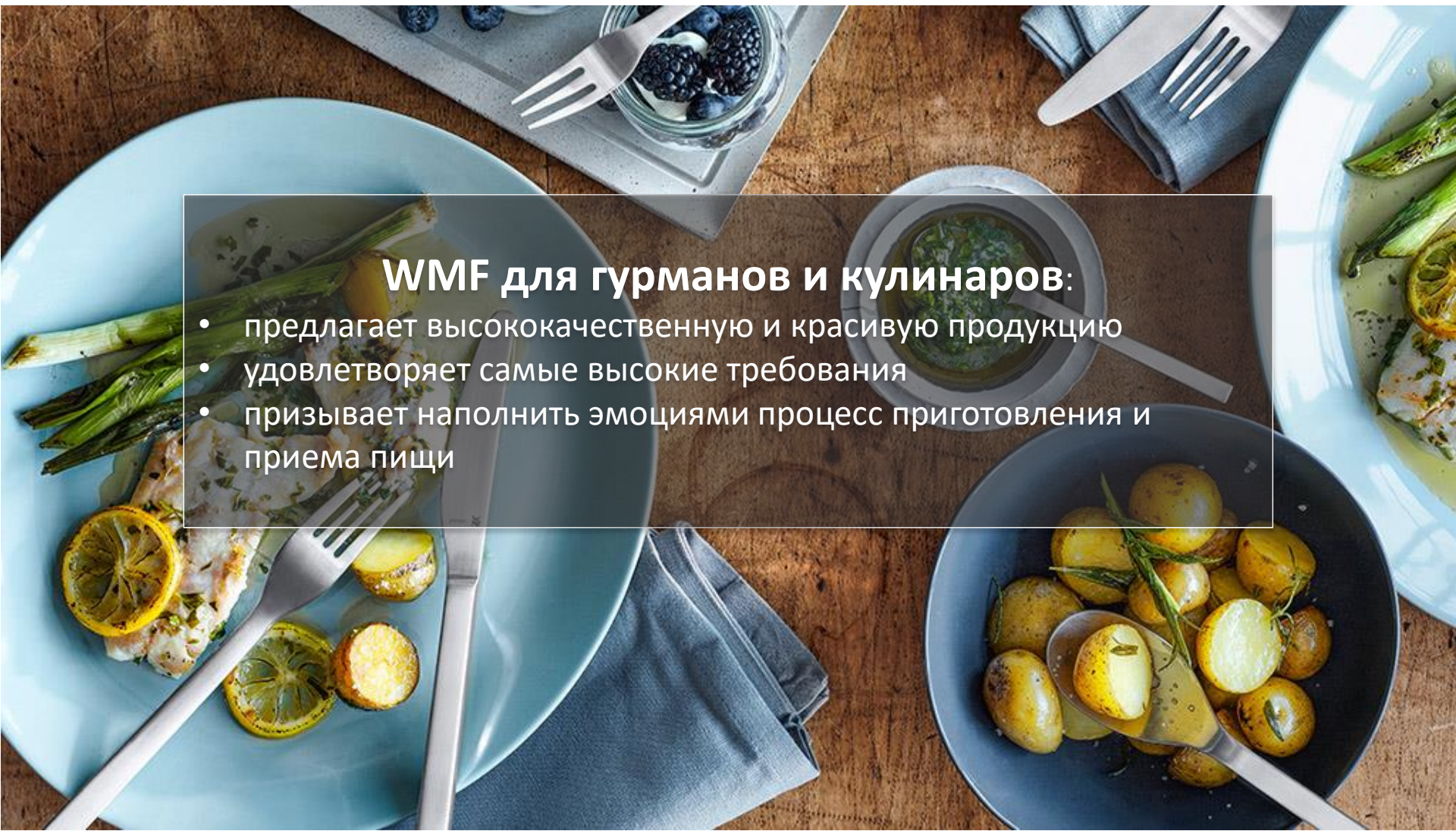
Оборудование для отелей



- ✓ Премиальная продукция для отелей, ресторанов и круизных кораблей.
- ✓ Поддержание собственными каналами дистрибуции



- ✓ 79 млн продано в 2014
- ✓ Лидер рынка в Германии, Австрии и Швейцарии.



WMF для гурманов и кулинаров:

- предлагает высококачественную и красивую продукцию
- удовлетворяет самые высокие требования
- призывает наполнить эмоциями процесс приготовления и приема пищи

WMF – продукция для гурманов, призванная наполнить
ЭМОЦИЯМИ процесс приготовления и приема пищи



Эстетика (αἰσθητικός — воспринимаемый чувствами) — наука о созерцательном отношении человека к действительности, в процессе которого человек переживает состояния духовно-чувственной эйфории, восторга, неописуемой радости, блаженства, духовного наслаждения.



Окружая себя красивыми предметами, мы достигаем внутренней гармонии.

«Дизайн WMF - это философия, а не просто подразделение» -
Ахим Больстер, Вице-президент по исследованиям и разработкам.





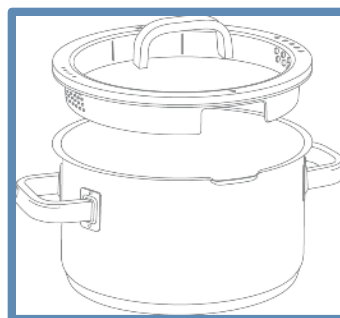
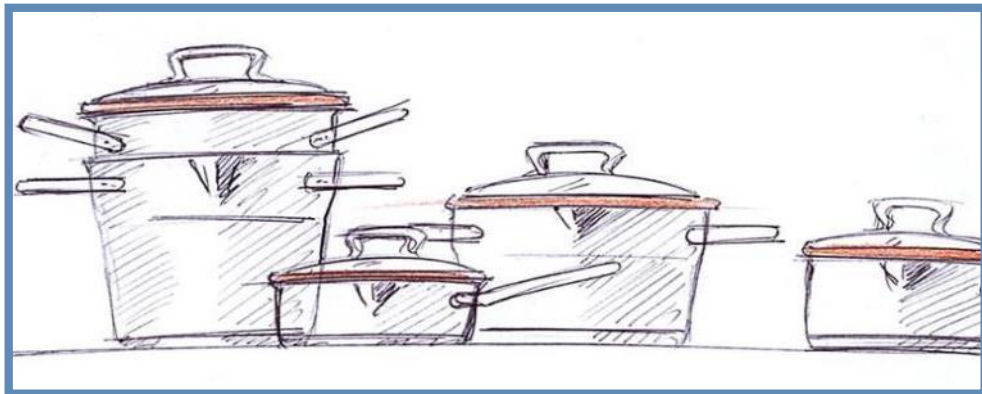
Дизайн WMF всегда основан на потребностях человека.

- Каждый дизайн в рамках отдельной категории уникален
- Разрабатывается в Ателье WMF
- Сначала ручные эскизы, затем компьютерные чертежи

WMF – бренд класса премиум

Дизайн

WMF Group



Определение инноваций WMF :

- Серьезные инновации в области материалов



Cromargan®
Stainless steel 18/10

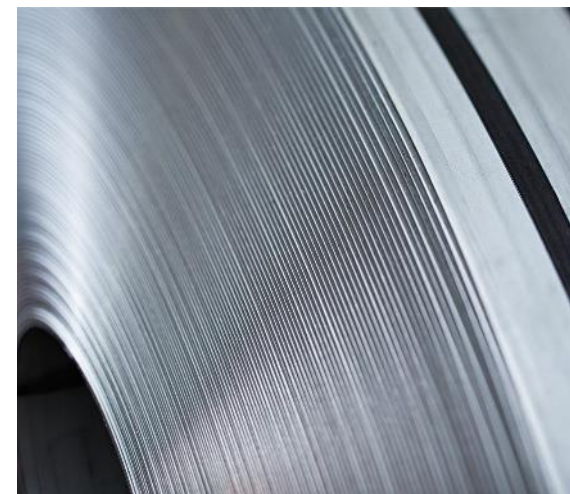
1930г.



WMF CROMARGAN® зарегистрированная торговая марка

Cromargan® - это нержавеющая сталь со следующим составом:

- **18% хрома** для устойчивости к коррозии
 - **10% никеля** для непревзойденного блеска и устойчивости к кислотам
 - **72% стали** высочайшего качества
-
- Сохраняет идеальный внешний вид и неповторимый блеск надолго
 - Не подвержен коррозии
 - Имеет узнаваемый долговечный блеск
 - Нейтрален по вкусу и устойчив к воздействию кислот



WMF CROMARGAN®

Cromargan® - это не просто сталь 18/10, это особая технология плавления и обработки материалов.

- Прежде всего это **высочайшее качество изначального сырья**, которого в конечном продукте содержится 72%
- Это **высокотехнологичный процесс плавления стали**, для того чтобы избавиться от посторонних примесей
- **Собственный металлург** проводит химический анализ каждой партии сырья и конечного продукта
- Это **самые современные методы обработки стали**, для достижения **идеального результата**



Инновационность

Cromargan protect® - устойчивость к износу и превосходный вид надолго

- **Долговечная красота** благодаря запатентованной обработке стали.
- Столовые приборы Cromargan protect® становятся более **устойчивыми к царапинам и повседневному износу**
- Столовые приборы **выглядят как новые** даже после нескольких лет использования.
- **Глянцевые поверхности остаются блестящими, матовые – матовыми.**

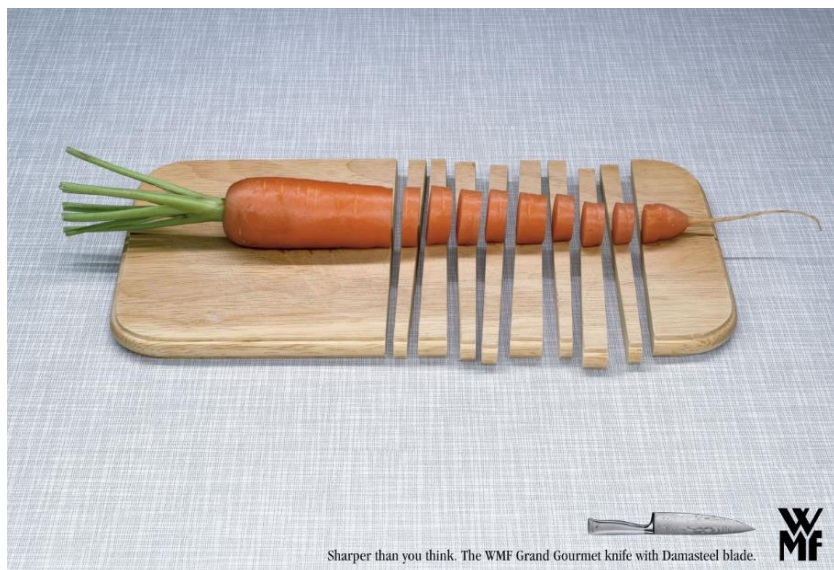


Определение инноваций WMF :

- Инновации WMF часто становятся эталоном



Performance Cut
Sharper for longer
2014г.



Sharper than you think. The WMF Grand Gourmet knife with Damasteel blade.



Sharper than you think. The WMF Grand Gourmet knife with Damasteel blade.



Инновационность

Cromargan protect® - устойчивость к износу и превосходный вид надолго

- **Долговечная красота** благодаря запатентованной обработке стали.
- Столовые приборы Cromargan protect® становятся более **устойчивыми к царапинам и повседневному износу**
- Столовые приборы **выглядят как новые** даже после нескольких лет использования.
- **Глянцевые поверхности остаются блестящими, матовые – матовыми.**



WMF – бренд класса премиум

Качество точек продаж

WMF Group

Дизайн магазина

- Не просто мебель для демонстрации продукции, а концепция создания **впечатлений потребителя**
- Шоппинг становится впечатлением, а люди должны иметь возможность опробовать продукцию
- Потребители должны узнавать ситуации из своих собственных кухонь и домов.
- **Все чувства** должны быть задействованы
- Продукция представляется комплексно в рамках соответствующих ситуаций



WMF – бренд класса премиум

Эволюция концепции магазина

WMF Group



WMF – бренд класса премиум

Концепция магазина

WMF Group



WMF – бренд класса премиум

Продукция WMF глазами клиентов

WMF Group

- WMF - доступная роскошь
- Продукцией WMF можно похвастаться
- Продукцией WMF можно гордиться
- Продукция WMF - это то, что обязательно нужно иметь
- Продукции WMF доверяют
- WMF - лучшие инструменты на кухне

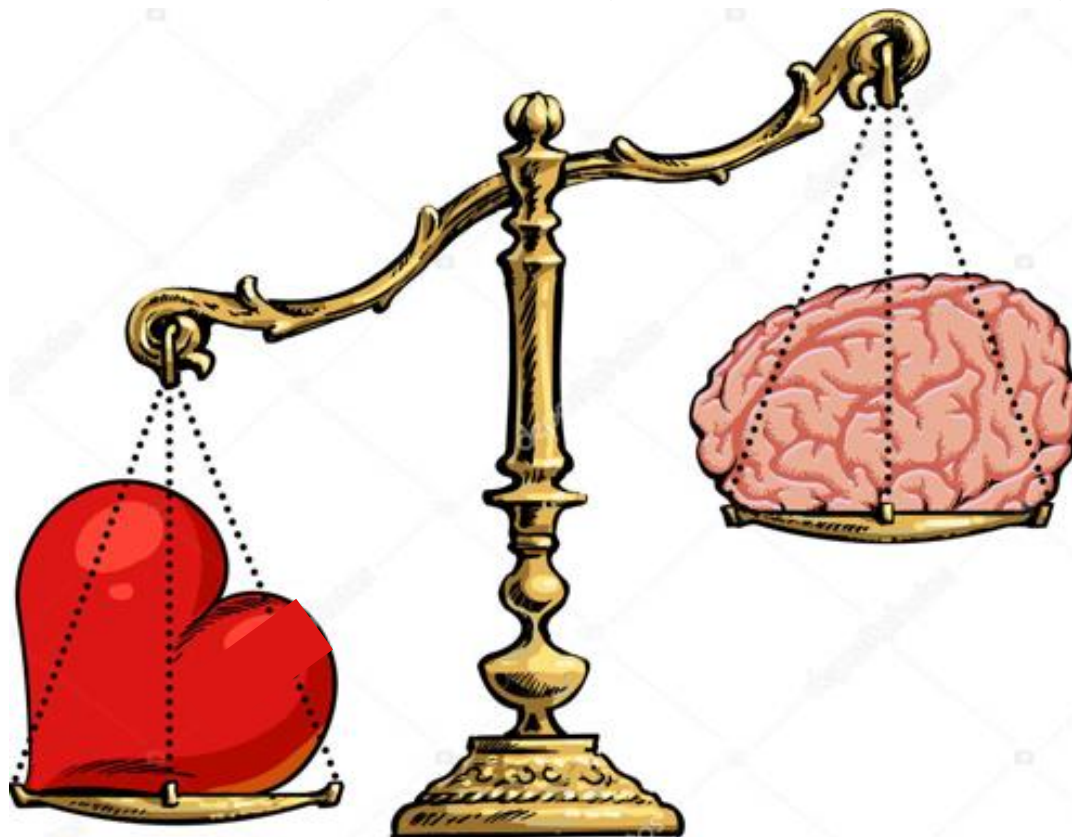


WMF принесет удовольствие в Вашу жизнь



Очень важно захватить внимание потенциального покупателя:

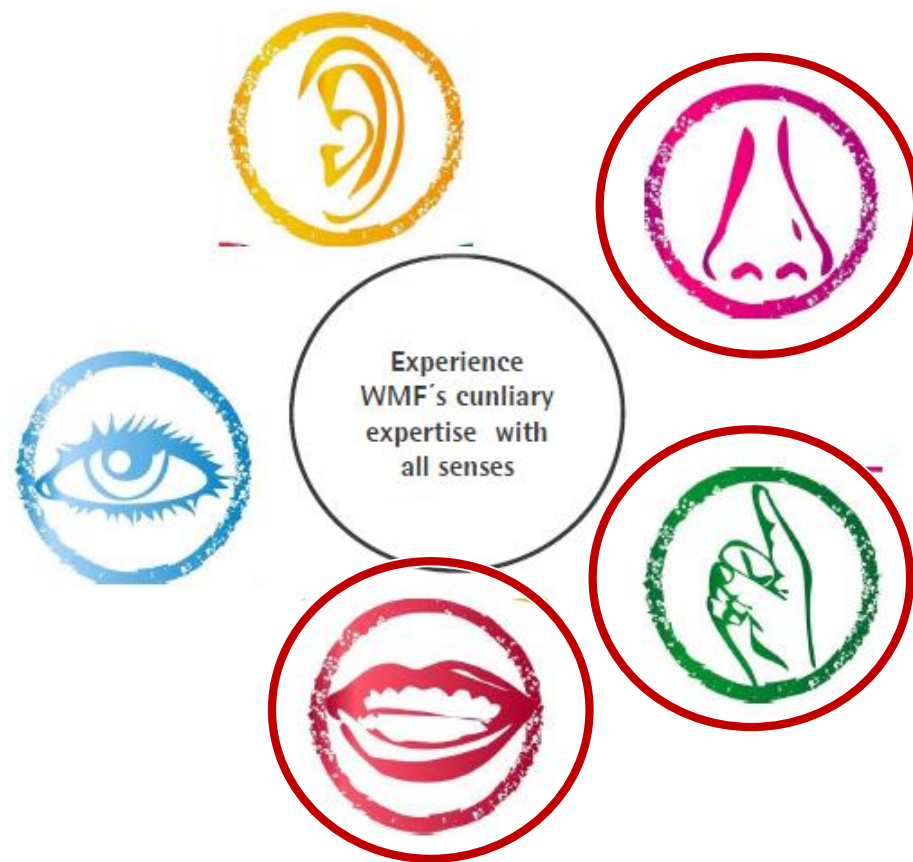
- Дайте потребителю «прочувствовать» бренд, ощутить на себе все его ценности.
- Расскажите об **эмоциональных переживаниях** в процессе использования продукта.



Погрузите покупателя в атмосферу роскоши и комфорта с продуктами WMF, воздействуя на различные органы чувств.

Используйте яркие слова. Например:

- Красивый цвет = изысканный оттенок;
- Приятный запах = манящий аромат;
- Будете пользоваться = сможете наслаждаться;
- Блестящий = соблазнительный;
- Компактный = утонченный;





Подготовка



Приготовление



Обеденный
стол



Напитки



Электроприборы

Группа WMF – четыре направления

Подготовка

WMF Group



Кухонные ножи

- Кованые ножи
- Ножи из дамасской стали
- Классические ножи
- Ножницы
- Разделочные доски
- Точилки

Кухонные инструменты

- Coll. Profi Plus
- Coll. Hello FUNctionals
- Терки
- Термометры
- Миски, сита

Специи и приправы

- Мельницы
- Электрические мельницы
- Шейкеры
- Емкости для уксуса / масла

Хранение

- Хлебницы
- Масленки
- Системы хранения

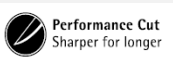
Ножи WMF №1 в Германии



Ножи WMF

Ассортимент

WMF Group

Best > 100 Euro	Damasteel 	Chef's Edition 		YARI
	 	 		
Better > 70 Euro	Grand Gourmet 	Grand Class 	Spitzenklasse Plus 	
	 	 	 	
Good < 70 Euro	Classic Line	Small cut knives		Modern-Fit
				

Компоненты кованых ножей

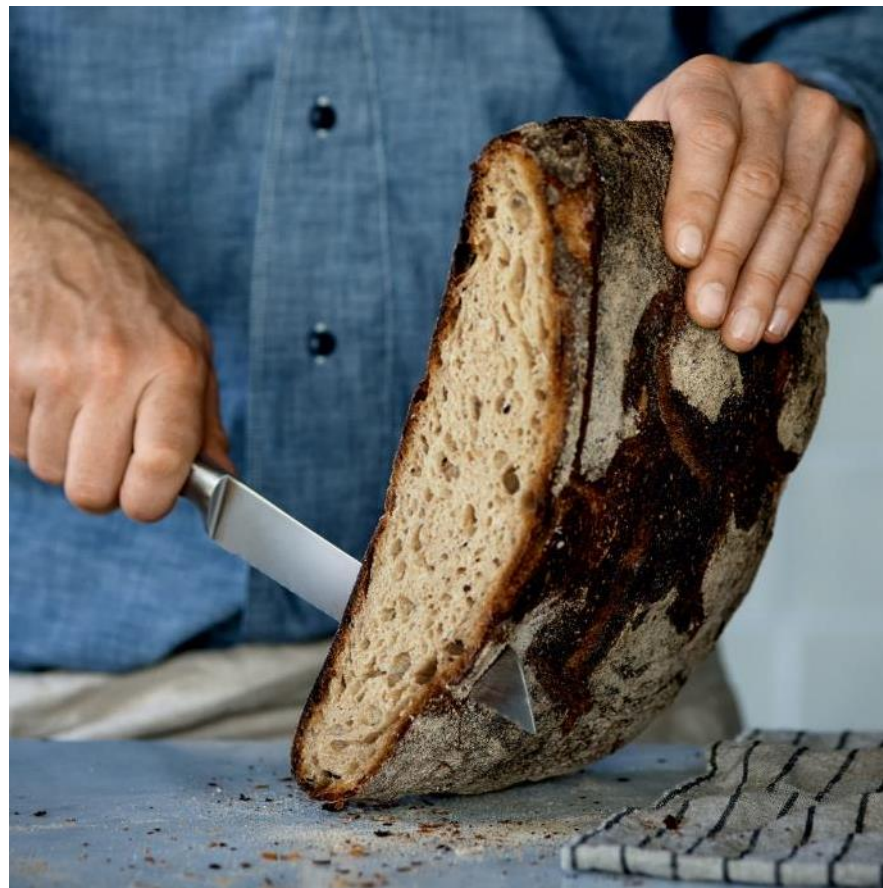


WMF – бренд класса премиум

Ножи WMF это:

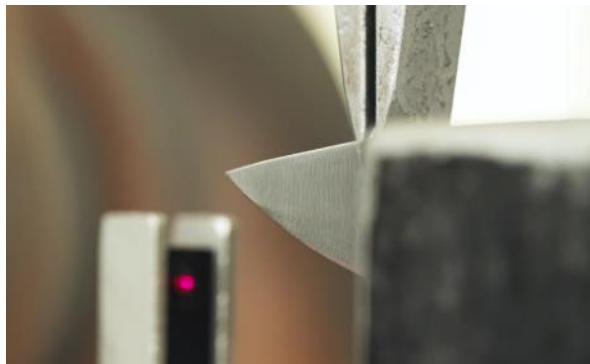
1. Материал высочайшего качества
2. Технологичный процесс изготовления
3. Идеальная балансировка
4. Идеальный рез в течении долгого времени
5. Устойчивость к ржавчине и кислой среде

WMF Group



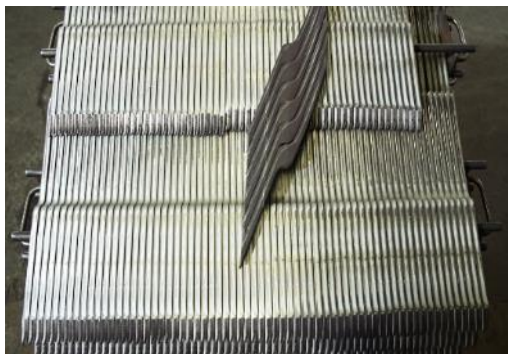
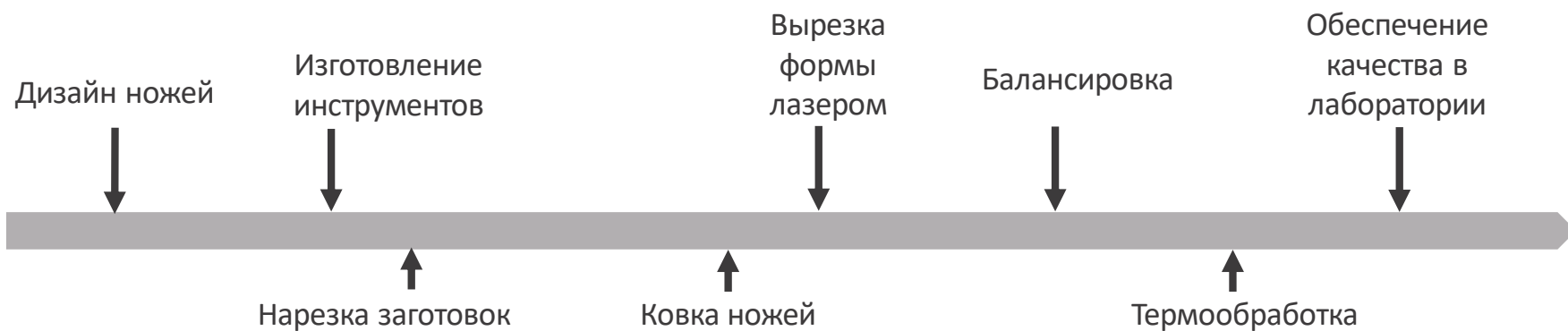
Немецкий нож выкованный в Германии

- Компании WMF принадлежит одна из крупнейших кузнечных мастерских в городе Хайинген и **самый большой кузнечный молот в Германии**
- В отличие от других крупных производителей, WMF продолжает использовать методы **традиционной ковки**.
- В нашей собственной кузнечной мастерской лезвия, изготовленные из специальной закаленной клинковой стали, по всей длине обрабатываются **кузнечным молотом**, многократно затачиваются и полируются, пока поверхность не станет идеально гладкой.
- Всего производственный процесс включает в себя более 20 этапов
- **Собственный металловед проверяется несколько ножей из каждой партии**

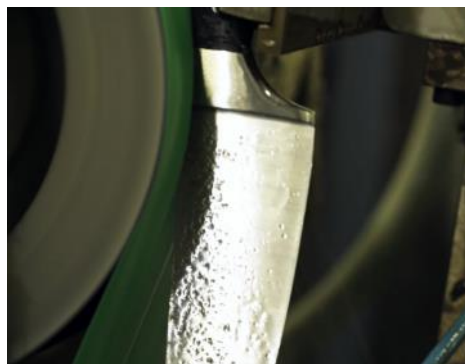
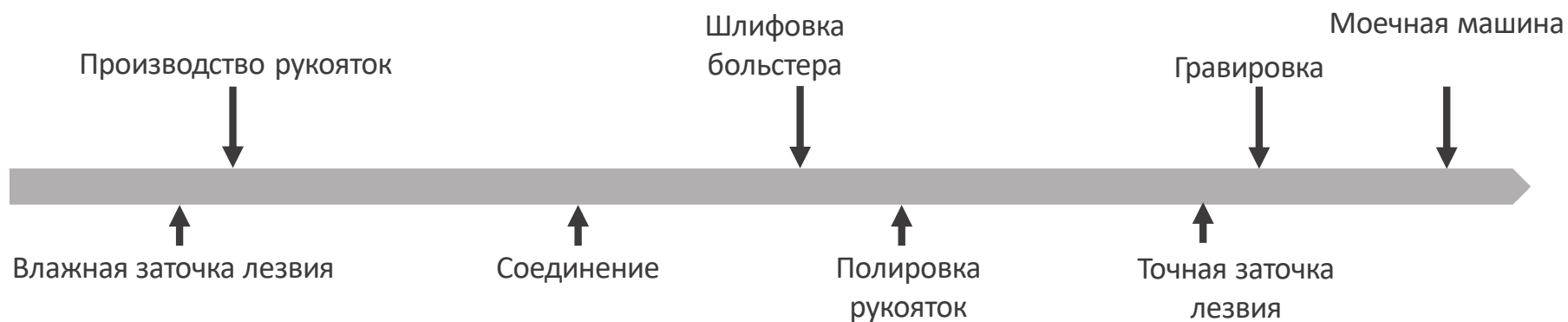


Производство ножей WMF

1. Ковка и производство сырья



2. Конечное производство



Производство ножей WMF

3. Заточка, проверка качества и упаковка

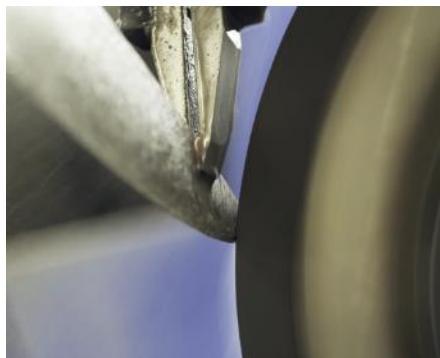
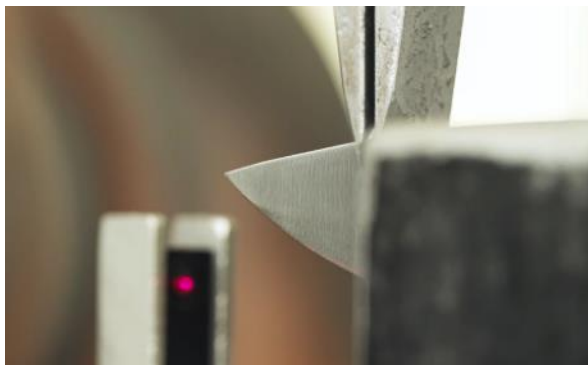
Испытание при
помощи резки бумаги

Упаковка

Измерение режущей
кромки лазером

Заточка ножа под углом
13° с каждой стороны

100% проверка
качества

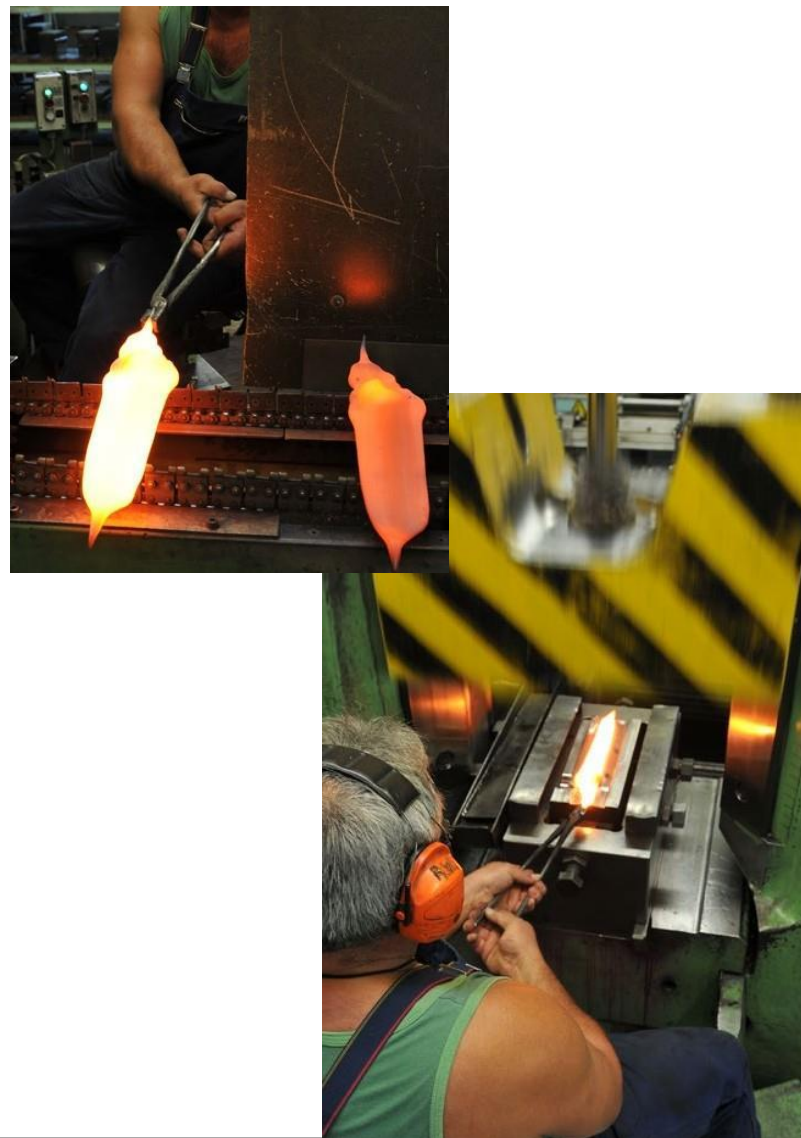


WMF – бренд класса премиум

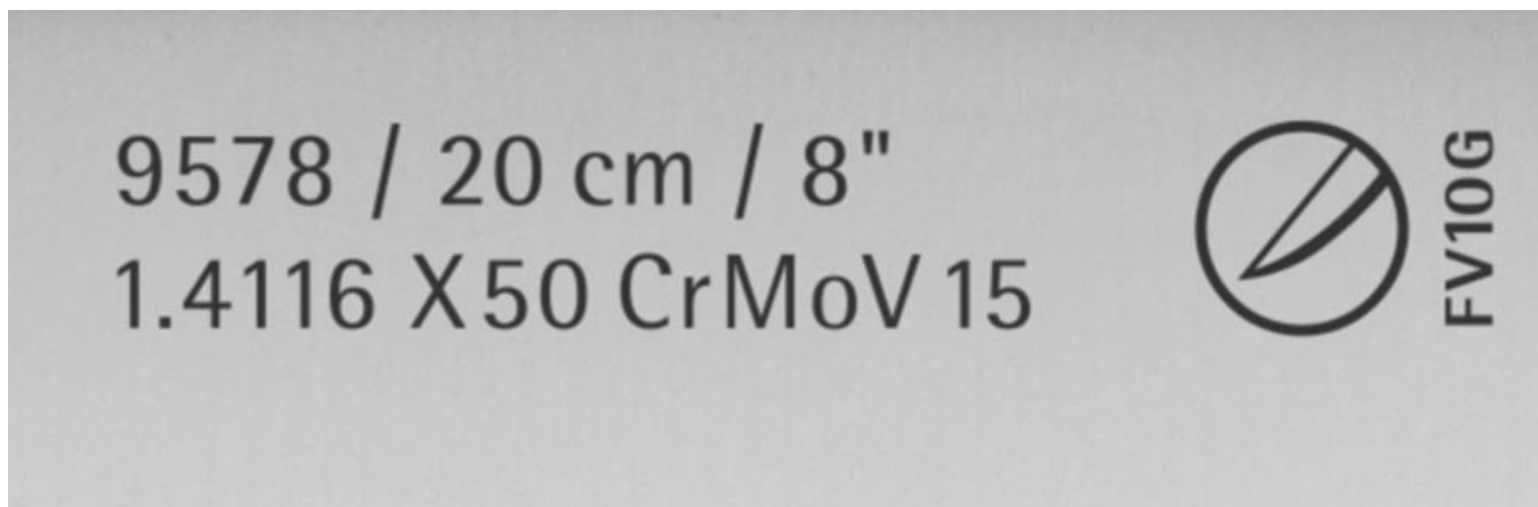
Ножи WMF это:

- Лезвия всех кухонных ножей WMF из высококачественной закаленной специальной клинковой стали, известной как **хром-молибден-ванадиевая сталь 15**.
- Этот материал гарантирует сохранение всех режущих свойств кромки лезвия, его **остроты, гибкости и устойчивости к коррозии**.
- Все ножи WMF являются **нержавеющими и кислотостойкими** даже при нахождении во влажном воздухе.

WMF Group



Какими признаками обладает хороший нож?



- 1.4116 = Номер материала
- x = Высоколегированная сталь
- 50 = 0,5 % углерода; Спецификация в 1/100 процентах
- Cr = Хром для устойчивости к ржавчине
- Mo = Молибден для дополнительной защиты против ржавчины
- V = Ванадий для твердой структуры стали
- 15 = Содержание хрома в процентах

WMF – бренд класса премиум

Ножи WMF это:

- **Бесшовное изготовление** без заметного перехода между отдельными частями и, соответственно, повышенная гигиеничность
- Больстер выступает в качестве **защиты для пальцев** и помогает не уставать при длительной работе.
- Ножи WMF не просто острые вначале, но и сохраняют свои режущие свойства в течение длительного времени, благодаря **WMF Performance Cut.**



WMF Group

Традиционный процесс ковки

WMF производит свои ножи в соответствии с традиционным процессом ковки. Ковка такого рода обеспечивает обработку ножа по всей длине: лезвие, bolster и рукоятка.

Сначала материал нагревается до **1100°C**. Затем кузнец берет раскаленную заготовку и помещает ее на наковальню, то есть инструмент, который придаст ножу его форму. Теперь опускается кузнечный молот с силой в момент удара **300 тонн**

Для ковки ножа требуется до 5 ударов.

Форма для молота калибруется после каждых суток работы



Ножи WMF

WMF Performance Cut

WMF Group

Термообработка

Процесс закалки осуществляется в очень точно установленном порядке: Изменение температуры, нагрев и охлаждение создают очень твердую структуру стали.

В результате производится прекрасно закаленный нож.

→ Долговечная острота

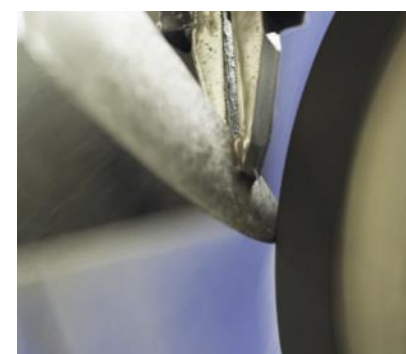
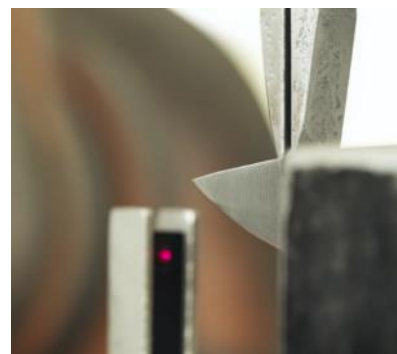
+

Точная режущая кромка

В связи с различными воздействиями на материал и объемом ручной работы каждый нож индивидуален. Поэтому каждая режущая кромка измеряется при помощи лазера.

Теперь нож точится роботом под точным углом 13° с каждой стороны.

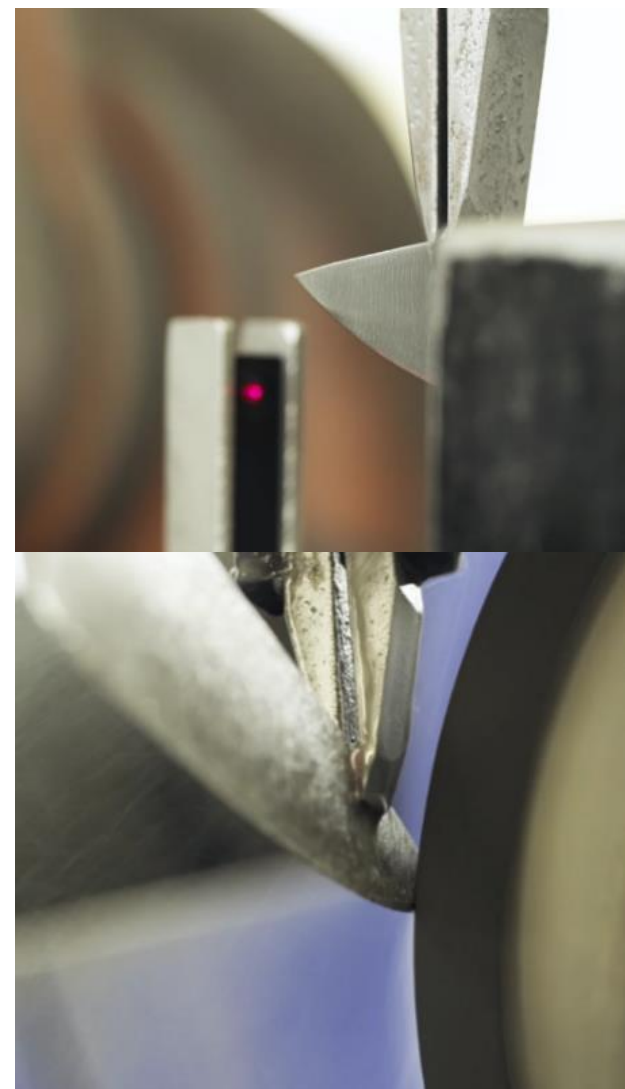
→ Отличный результат резки



WMF Performance Cut - немецкая точность

Заточка производится **интеллектуальной роботизированной системой.**

- Робот затачивает каждый нож в два этапа – грубая заточка и **высокоточная доводка режущей кромки**
- Затем **лазер проверяет** толщину клинка и угол режущей кромки по всей длине лезвия
- Если система находит минимальное несоответствие (толщина, угол) то **робот правит режущую кромку**
- В зависимости от точки, в которой нужна правка, робот использует соответствующий камень
- В результате получается **идеально острая режущая кромка 13°** (конкуренты > 16°)
- **Каждый нож идеален с точностью миллиметра**



WMF Performance Cut - немецкая точность



Угол менее 10-ти градусов – лезвие для бритья и хирургических работ.



Performance Cut
Sharper for longer

Угол 10-13 градусов – нож для тонких работ.
Лезвие проникает почти без усилия.



WÜSTHOF

ARCOS

Угол 15-25 градусов – универсальное лезвие.
Мягкий рез с небольшими усилиями.



Угол 30-40 градусов – лезвие предназначено для грубой разделки, необходимо прилагать значительные усилия для работы.

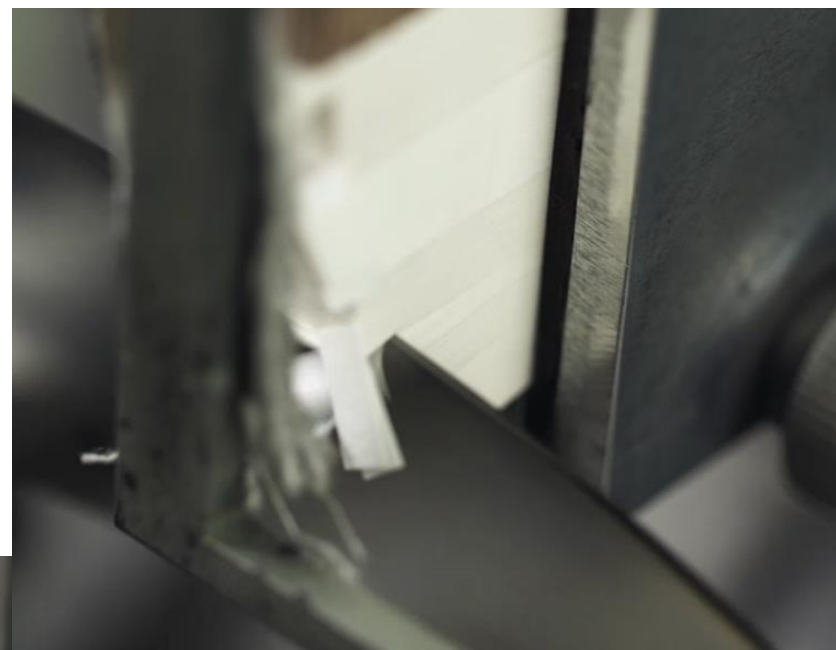
WMF Performance Cut

При последних испытаниях ножей Stiftung Warentest **победителем стал поварской нож WMF серии Grand Class.**

Ни один другой нож не получил лучшего результата по критерию «**качество резки**» и «**сохранение остроты**» по сравнению с ножом WMF.

WMF – 180 листов

Конкуренты - максимум 120 листов

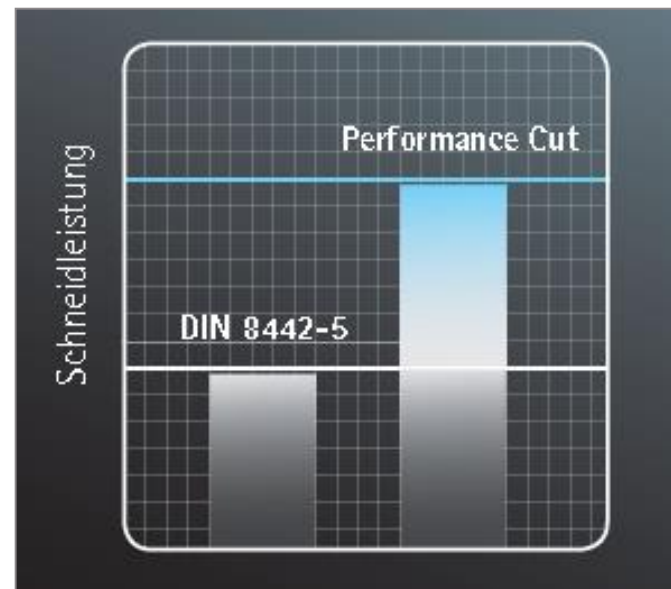


WMF Performance Cut

При стандартных испытаниях при помощи резки бумаги ножи **WMF Performance Cut** в два раза превышают нормативные требования.



Performance Cut
Sharper for longer

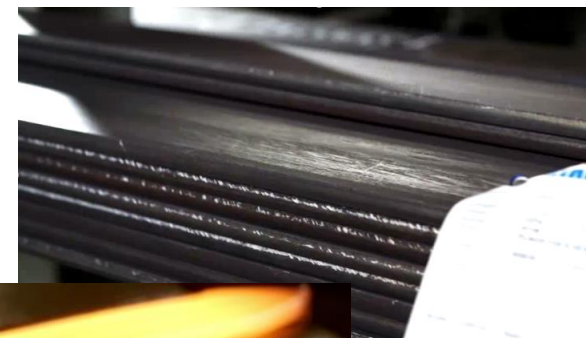
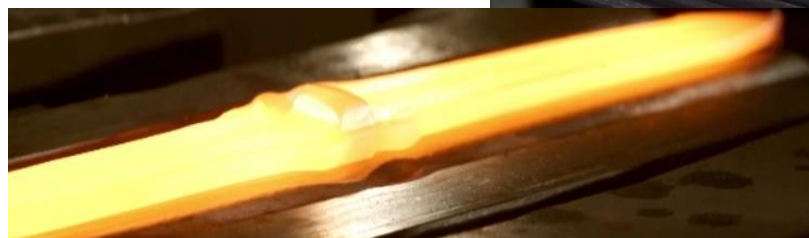


Ножи

WMF Group

Методы изготовления ножей

Кованные ножи – изготавливаются из куска стали методомковки. В процессе сталь уплотняется под ударами молота и приобретает прочную структуру, устойчивую к механическим воздействиям. **Долго сохраняют остроту лезвия.**



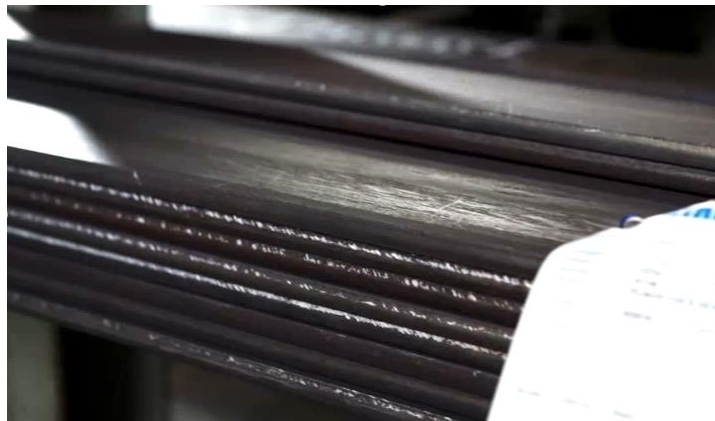
Прокатные или штампованные ножи – изготавливаются методом вырезания заготовки из тонкого листа стали. Структура стали менее плотная и **кромка лезвия заметно меньше сохраняет остроту.**



Ножи WMF

WMF VS Wusthof

WMF Group



VS



VS

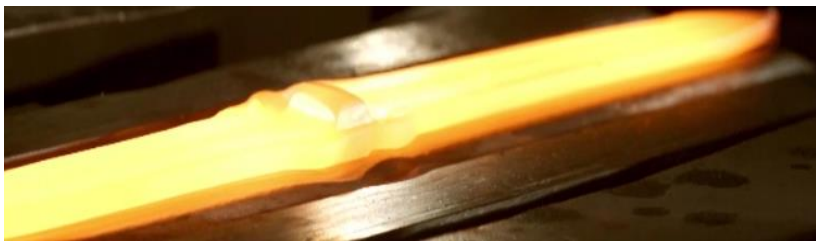


Ножи WMF

WMF VS Wusthof

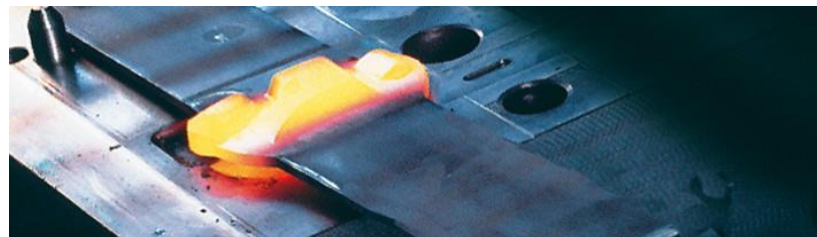
WMF Group

Больстер – полноценная часть ножа; ковка по всей длине



VS

Больстер – накладки поверх заготовки



Идеально точная заточка роботом



VS

Доводка человеком - угол заточки больше



Ножи WMF

WMF VS Zwilling

WMF Group

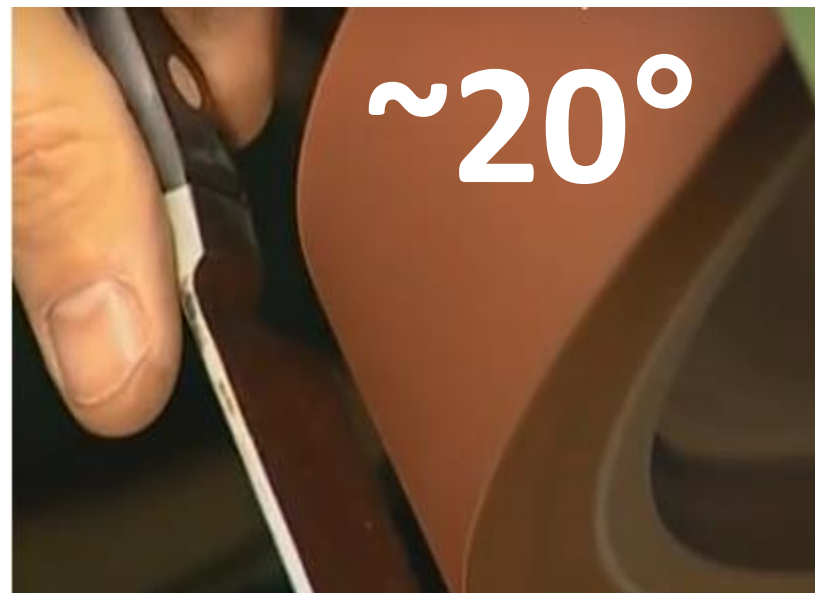


VS

Выкован только bolster



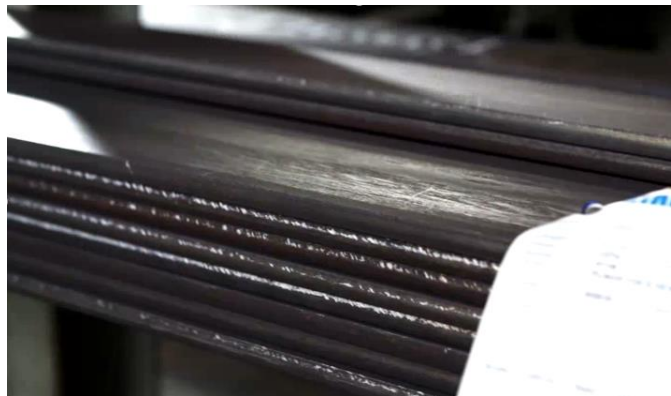
VS



Ножи WMF

WMF VS Arcos

WMF Group



VS



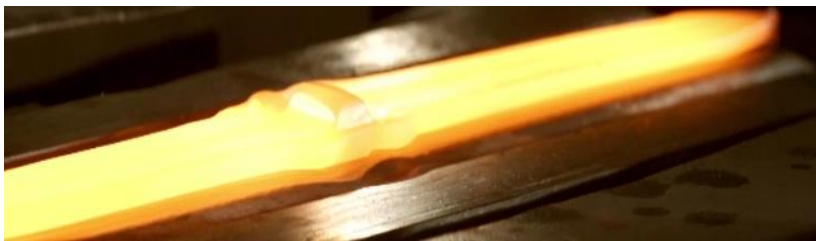
VS



Ножи WMF

WMF VS Arcos

WMF Group



VS



VS



Использование ножей

Кончик лезвия загнут к обратной стороне лезвия

Обратная сторона лезвия прямая, а режущая кромка изогнутая.

Резка волнообразными движениями, лезвие всегда сохраняет контакт разделочной доской.



Кончик лезвия в середине:

Обратная сторона лезвия и режущая кромка изогнуты в середине

Резка тянущими или рубящими движениями

Идеально для нарезки овощей для украшения



Кончик лезвия повернут к режущей кромке:

Обратная сторона лезвия изогнута по отношению к прямой режущей кромке

Идеально для резки на разделочной доске или на руках



Китайский шеф нож:

Обратная сторона лезвия прямая, широкая площадь клинка

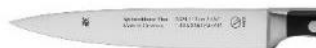
Идеально для разделки и шинковки, клинок используется для перекладывания измельченных ингредиентов в посуду



Использование ножей

Длина лезвия

В зависимости от длины лезвия ножи используются для различных видов работ:



Короткие ножи с длиной лезвия до 12 см

Для нарезки на небольшие куски или подготовки и очистки овощей.

Для работы на разделочной доске или в руках



Средние ножи с длиной лезвия от 12 до 17 см

Для нарезки на куски среднего размера, например, куриной грудки

Для работы в основном на доске, для нарезки на более мелкие куски



Длинные ножи с длиной лезвия более 17 см

Для нарезки на большие куски, но также для нарезки мяса на куски, не разрушая волокна

Использование ножей

Обратная сторона лезвия

Толщина обратной стороны лезвия указывает на прочность или гибкость ножа

Ножи с толстой обратной стороной лезвия

Очень прочные ножи для нарезки больших и твердых предметов

Можно надавливать на обратную сторону лезвия рукой для получения дополнительной силы

Ножи с тонким лезвием

Гибкие ножи, которые идут по волокнам мяса

Идеальные ножи для тонкой нарезки или разделки на филе



Кончики ножей

Лезвие с гладким кончиком

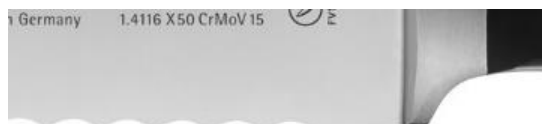
Для нарезки практически всех видов

продуктов, не повреждают волокна



Лезвие с зубчатым кончиком

Дробление твердых поверхностей
Особенно для хлеба



Двойное зубчатое лезвие

Патент WMF

Для нарезки очень твердых предметов



Ножи WMF

Ассортимент кованых ножей

WMF Group



Spitzenklasse Plus



Grand Class



Grand Gourmet



Chef's Edition



Yari



Damasteel



- Комбинация нескольких типов порошковой стали разной твердости сплавленных в вакууме под сильным давлением.
- Лезвие состоит из 120 слоев и подвергается дальнейшей обработке методом традиционнойковки.
- Сталь Damasteel отличается повышенной твердостью и прочностью. Лезвия можно затачивать до невероятной остроты, за счет чего они очень долго не затупляются.
- Производство каждого кованого ножа из традиционной дамасской стали может занимать до нескольких дней.

Ножи WMF

Damasteel

WMF Group

- Самый острый угол заточки кромки лезвия 10 – **самые высокие режущие свойства**
- Запечик из кованой стали выполняет функцию защиты для пальцев.
- **Облегченная рукоять**, обеспечивающая максимальный комфорт использования
- Рукоять из стали **Cromargan®** придают ножам долговечность и абсолютную гигиеничность.
- Специальная конструкция **запечика** и **бесшовный** переход между ручкой, запечиком и лезвием.



Chef's Edition

- Ножи подходят для **профессионального** использования, поскольку профессиональные повара держат ножи с широким лезвием так, чтобы переход к заплечу находился между большим и указательным пальцем.
- Ножи Chef's Edition великолепно лежат в руке
- Лезвие, изготовленное из специальной кованой клинковой стали по технологии **Performance Cut**
- Рукоять из стали **Cromargan®** придают ножам долговечность и абсолютную гигиеничность.
- Специальная конструкция **заплечика** и **бесшовный** переход между ручкой, заплечиком и лезвием.



Ножи WMF

Chef's Edition

WMF Group



Рукоять из стали **Cromargan®**

- Секрет **удобства и комфорта** даже во время длительной работы - **облегченная рукоять**
- Внутри рукоятки находится особый материал, обеспечивающий **дополнительную фиксацию и идеальный баланс**
- Современная технология точечной **бесшовной** сварки под высоким давлением
- Полировка рукояти и bolsterа в разных направлениях, **для лучшего тактильного восприятия**



Ножи WMF

Chef's Edition

WMF Group

Референция	Цена	
Разделочный нож 20 см WMF Chef`s Edition	5 122	
Шеф-нож 20 см WMF Chef`s Edition	6 521	
Разделочный нож 10 см WMF Chef`s Edition	4 190	
Универсальный нож 12 см WMF GRAND GOURMET	2 839	
Китайский нож 15 см WMF GRAND GOURMET	5 589	

Ножи WMF

Chef's Edition

WMF Group

Референция	Цена	
Нож для хлеба 20 см WMF GRAND GOURMET	4 050	
Нож для овощей 9 см WMF GRAND GOURMET	2 839	
Разделочный нож 20 см WMF GRAND GOURMET	4 050	
Шеф-нож 20 см WMF GRAND GOURMET	4 521	
Нож Сантоку 18 см WMF GRAND GOURMET	4 517	

Ножи WMF

WMF Group

Блок с 4 ножами WMF GRAND GOURMET



WMF SPITZENKLASSE

- **Правильный** нож для каждого случая.
- Серия **классических** ножей из кованой стали в традиционном дизайне с заклепками.
- Лезвия изготовлены из специальной кованой клинковой стали по технологии **Performance Cut**.
- **Кованый** заплечик придает ножу равномерный баланс.
- Ручки с заклепками из стали **Cromargan®** имеют **бесшовную конструкцию**, обеспечивающую абсолютную гигиеничность



WMF SPITZENKLASSE

Референция	Цена	
Нож универсальный 10 см WMF SPITZENKLASSE	4 290	
Нож универсальный 12 см WMF SPITZENKLASSE	4 390	
Нож для хлеба 20 см WMF SPITZENKLASSE	5 190	
Разделочный нож 16 см WMF SPITZENKLASSE	5 190	
Нож для овощей 8 см WMF SPITZENKLASSE	3 890	

Ножи WMF

WMF Group

WMF SPITZENKLASSE

Референция	Цена	
Шеф-нож 20 см WMF SPITZENKLASSE	7 590	
Нож Сантоку 16 см WMF SPITZENKLASSE	6 890	
Мусат 23 см WMF SPITZENKLASSE	3 890	



Chef`s knife

- Ножи изготовлены без примененияковки
- Футуристический и модный дизайн
- Лезвие из стали с антипригарным покрытием
- Легкая эргономичная пластиковая ручка для комфортного и безопасного обращения
- 3 разных цвета



Utility knife

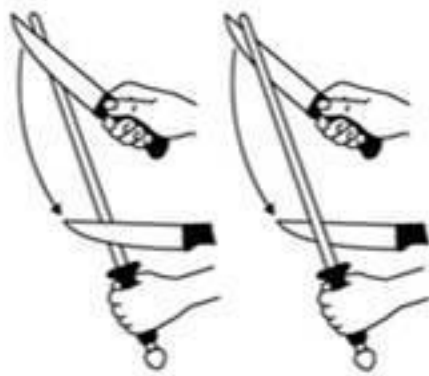
- Ножи изготовлены без примененияковки
- Футуристический и модный дизайн
- Лезвие из стали с антипригарным покрытием
- Легкая эргономичная пластиковая ручка для комфортного и безопасного обращения
- 3 разных цвета

Заточка - Точильный камень



- Точильный камень имеет 2 вида зернистости:
Синяя сторона – крупная зернистость (360) для правки режущей кромки;
Белая сторона – мелкая зернистость (1000) для полировки лезвия.
- Основа из прочного пластика, в которой камень находится во время работы с лезвием, предотвращает попадание воды на столешницу и не позволяет камню смещаться во время работы.
- Подходит для всех ножей с прямой режущей кромкой.
- Не использовать для ножей с волнообразной заточкой, как в ножах для хлеба.
- Ширина – 20 см, высота 2,5 см.
- Перед применением необходимо замочить камень на 5-10 минут в воде.

Заточка - Мусат



- В отличие от точилок для ножей, мусат используется для поддержания остроты лезвия.
- При использовании ножа каждый день правка кромки лезвия мусатом 1 раз в неделю значительно продлит остроту ножа.
- Длина лезвия: 23 см.
- Подходит для всех ножей с прямой режущей кромкой.
- Не использовать для ножей с волнообразной заточкой, как в ножах для хлеба.

Точилка для ножей



- Два уровня шлифовки: для правки режущей кромки и для полировки.
- Два керамических диска обеспечивают точную заточку.
- Сталь **Cromargan® 18/10** и высококачественный пластик.
- Точилка имеет направляющие, которые предотвращают соскальзывание лезвия во время процесса шлифования.
- Прочная конструкция точилок ножей WMF и их противоскользящее покрытие основания для высокого уровня безопасности.
- Подходит для всех ножей с прямым срезом.



Резка:

Правильная основа для резки должна быть мягкой и легко мыться. Этому критерию соответствуют синтетические материалы, и также деревянные и бамбуковые доски. Доски, сделанные из стекла, мрамора, фарфора, керамики и т.д., не подходят, так как эти материалы значительно тверже лезвия и затупят его.

Мытье:

Все кухонные ножи WMF подходят для посудомоечной машины, но мы настоятельно рекомендуем мыть их вручную. Высококачественные лезвия могут повредиться в посудомоечной машине при ударе о другие предметы.

Хранение:

Мы не рекомендуем хранить ножи в ящике. Лезвия могут ударяться друг о друга и повредиться. Мы рекомендуем хранить их на подставке для ножей.



Разделочные доски

«Почувствуете как нож мягко идет по бамбуковой поверхности – Это позволит ножам дольше сохранит свои безупречные свойства остроты.»

«Вам захочется использовать эти безупречные инструменты каждый день - Плотная структура материала делает доски долговечными.»

«Нарезайте овощи, мясо, зелень, разделяйте рыбу – Сок будет сразу стекать в углубление, которое легко очистить.»



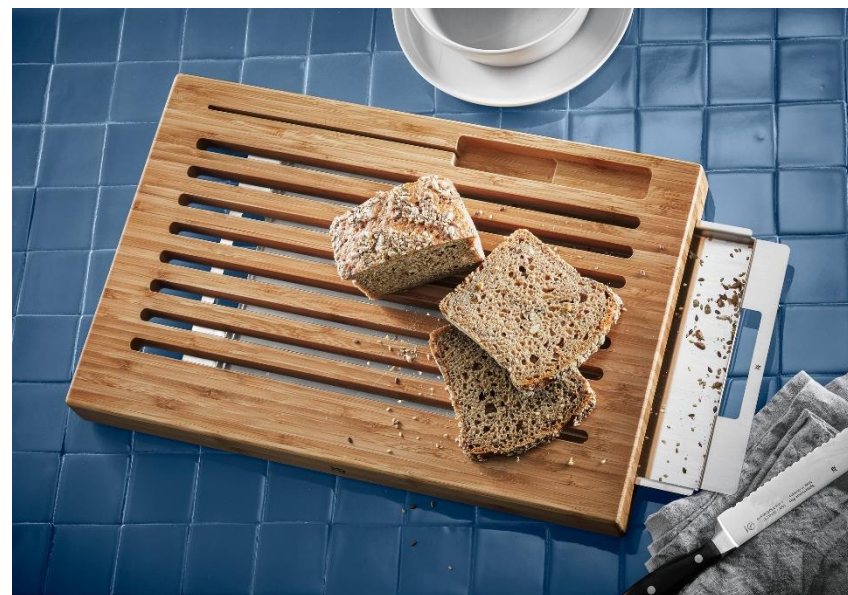
Разделочная доска из бамбука 38x25см WMF 1886879990

- **Бамбук мягче стали для лезвий.** Он слегка вдавливаются при нажатии и бережет лезвия от затупления во время любого способа измельчения.
- Благодаря плотной и эластичной поверхности **доска устойчива к порезам и появлению микробов.**
- **Практичное углубление предназначено для сока овощей или мяса** – сок, к примеру, во время нарезания помидоров, сразу стекает в углубление, которое затем легко очистить.



Доска для нарезания хлеба WMF 1892014500

- **Бамбук мягче стали для лезвий.** Он слегка вдавливаются при нажатии и бережет лезвия от затупления во время любого способа измельчения.
- Благодаря плотной и эластичной поверхности **доска устойчива к порезам и появлению микробов.**
- **Практичное углубление предназначено для сока овощей или мяса** – сок, к примеру, во время нарезания помидоров, сразу стекает в углубление, которое затем легко очистить.



Блок для ножей WMF 1873776040

- **Дизайнерское решение** для безопасного хранения ножей
- Благодаря вставке из натуральной щетины из высококачественного пластика **лезвия ножей надежно защищены** от повреждений и затупления во время безопасного хранения.
- **Корпус из нержавеющей стали Cromargan®.**
- Подставка подходит для хранения ножей любого типа и размера – от большого Сантоку до компактного универсального ножа.

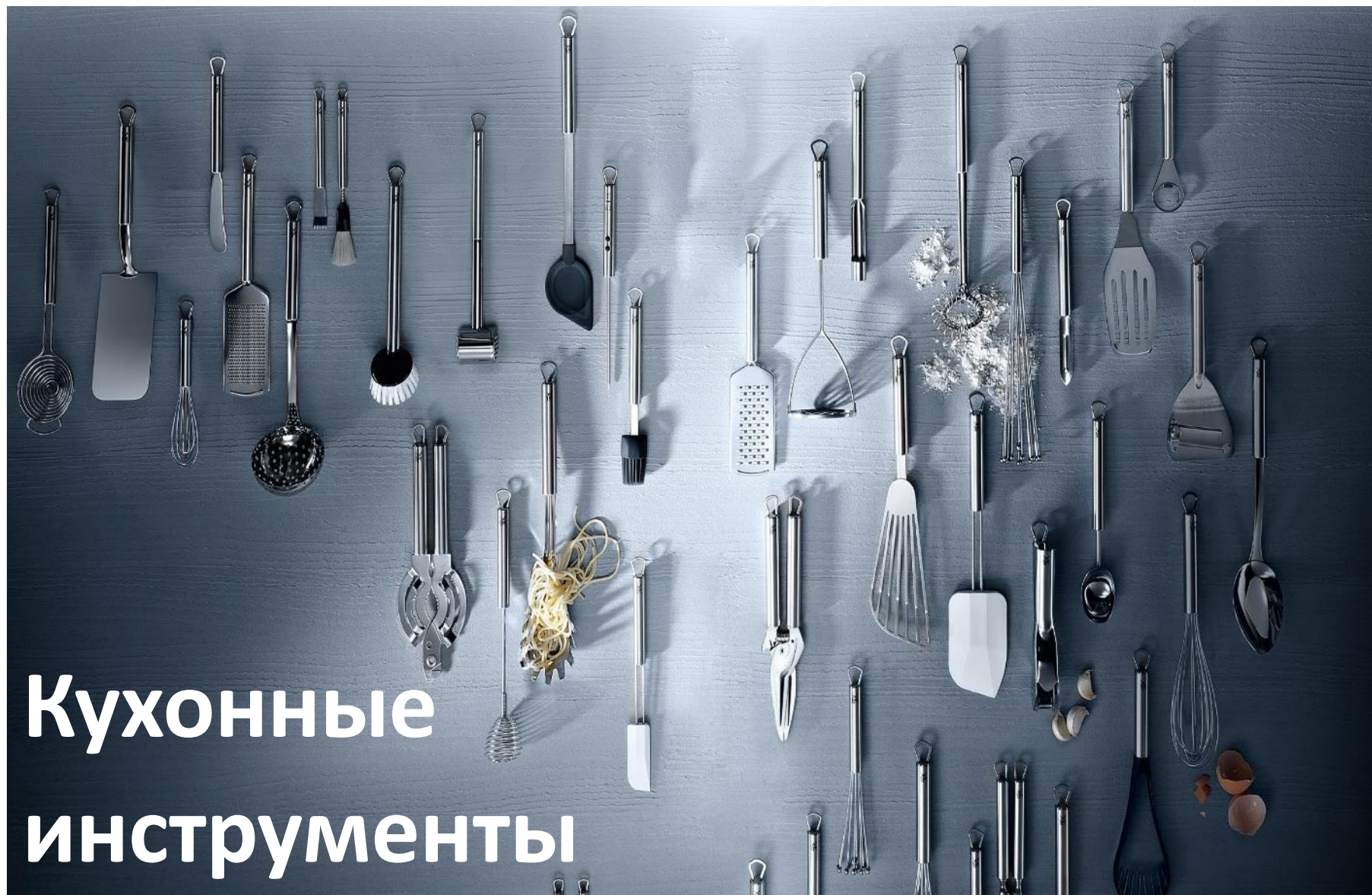


Аксессуары для ножей

Доска для нарезания хлеба WMF 1892014500	Разделочная доска из бамбука 38 x 25см WMF	Разделочная доска из бамбука 24x16см WMF	Разделочная доска из бамбука 38x26см WMF	Разделочная доска из бамбука 45x28см WMF	Разделочная доска, 36x27 см WMF 3201002933
					
Блок для ножей WMF 1873776040	Блок для ножей WMF 1880464500	Блок для ножей круглый WMF 1880556030	Блок для ножей WMF 880591010	Сменный блок для ножей 10,3x8,8 WMF 6060291890	
					
Подставка для ножей Grand Gourmet, с ножами, 5 предметов WMF 1889669992	Подставка для ножей Spitzenklasse Plus, с ножами, 6 предметов WMF 1892109992	Набор ножей с блоком 6 пр GRAND CLASS 1891749992	Набор ножей 6 пр. SPITZENKLASSE 1895379992	Блок с ножами 5 пр. SPITZENKLASSE 1894919992	Набор ножей 6 пр CLASSIC LINE 1874699990
					

Аксессуары для ножей

Точилка для ножей GOURMET WMF 1874436030	Точилка для ножей WMF 1880276270	Точилка для ножей GOURMET WMF 1874376030	Точильный камень WMF 1875136030	Мысат Spitzenklasse Plus, 23 см WMF 1895946030	Мысат 23 см GRAND GOURMET WMF 1889646030
					

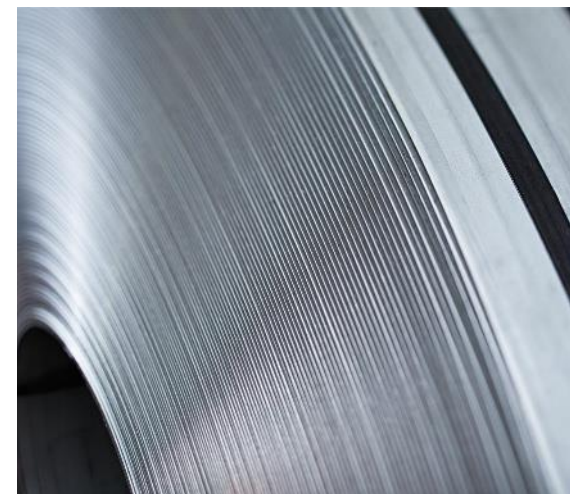


Кухонные инструменты

WMF CROMARGAN® зарегистрированная торговая марка

Cromargan® - это нержавеющая сталь со следующим составом:

- **18% хрома** для устойчивости к коррозии
- **10% никеля** для непревзойденного блеска и устойчивости к кислотам
- **72% стали** высочайшего качества
- Сохраняет идеальный внешний вид и неповторимый блеск надолго
- Не подвержен коррозии
- Имеет узнаваемый долговечный блеск
- Нейтрален по вкусу и устойчив к воздействию кислот



WMF CROMARGAN®

Cromargan® - это не просто сталь 18/10, это особая технология плавления и обработки материалов.

- Прежде всего это **высочайшее качество** **изначального сырья**, которого в конечном продукте содержится 72%
- Это **высокотехнологичный процесс плавления стали**, для того чтобы избавиться от посторонних примесей
- **Собственный металлург** проводит химический анализ каждой партии сырья и конечного продукта
- Это **самые современные методы обработки** стали, для достижения **идеального результата**





Все кухонные инструменты WMF:

- **Современный** и в тоже время **классический** дизайн
- Изготовлены из стали **Cromargan®**
- Абсолютно **гигиеничны**
- **Защищены** от ржавчины
- **Устойчивы** к пищевым кислотам
- Можно мыть в **посудомоечной** машине

WMF

Кухонные инструменты

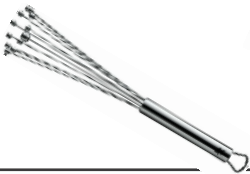
«В WMF Вы сможете найти подходящее приспособление для **абсолютно любой** задачи на кухне.»

«**Неподвластный времени** дизайн великолепно смотрится на кухне любого стиля.»

«Аккуратно расположите приспособления на кухонном рейлинге, чтобы они были под рукой всегда, когда необходимо.»



Кухонные инструменты Profi Plus

Нож для сыра WMF PROFI PLUS	Нож для пиццы WMF PROFI PLUS	Нож для сердцевины яблок WMF PROFI PLUS	Сито 12 см WMF PROFI PLUS	Сито 16 см WMF PROFI PLUS	Нож консервный WMF PROFI PLUS	Ложка для мороженого WMF PROFI PLUS
						
Вилка для мяса WMF PROFI PLUS	Молоток для мяса WMF PROFI PLUS	Нож для чистки овощей WMF PROFI PLUS	Толкушка для картофеля WMF PROFI PLUS	Терка для сыра WMF PROFI PLUS	Терка WMF PROFI PLUS	Пресс для чеснока WMF PROFI PLUS
						
Термометр WMF PROFI PLUS	Ложка для спагетти WMF PROFI PLUS	Нож для чистки WMF PROFI PLUS	Гибкий венчик 21 силиконовыми шариками WMF PROFI PLUS	Гибкий венчик 27 см WMF PROFI PLUS	Гибкий венчик 32 силиконовыми шариками и кольцом WMF PROFI PLUS	Венчик 25см WMF PROFI PLUS
						

Кухонные инструменты Profi Plus

Шумовка 11 см WMF PROFI PLUS	Шумовка 10 см WMF PROFI PLUS	Консервный нож WMF PROFI PLUS	Ложка сервировочная WMF PROFI PLUS	Нож для чистки овощей WMF PROFI PLUS	Лопатка для теста WMF PROFI PLUS	Лопатка WMF PROFI PLUS	Половник для супа WMF PROFI PLUS	Ложка для супа/соуса WMF
								

WMF

Гибкий венчик WMF

«Готовите ли вы торт или делаете вкусный джем, гибкий венчик – правильный инструмент, если вам нужно что-то эффективно взбить.»

«Инновационный гибкий венчик WMF взбивает соусы, маринады, подливы, сливки и многое другое за считанные секунды.»

«Больше никаких кусочков в пудингах и муссах!!»



Гибкий венчик WMF 27 см. 1872316030

- Благодаря инновационной конструкции вы можете насытить вашу пищу **большим количеством воздуха** в считанные минуты.
- Шарики позволяют гибкому венчику добраться **до всех укромных уголков** и щелей и эффективно взбить массу.
- А благодаря большой площади взбивания больше **ничего не прилипнет** ко дну вашей кастрюли.
- **Легко очистить** благодаря свободно качающимся прутьям
- Существуют вариации с металлическими и силиконовыми наконечниками



WMF

Гибкий венчик WMF 32 см. с силиконовыми шариками и кольцом 1876646030

- Благодаря инновационной конструкции вы можете насытить вашу пищу **большим количеством воздуха** в считанные минуты.
- Силиконовые шарики делают венчик подходящим **для использования во всех кастрюлях и блюдах.**
- Шарики позволяют гибкому венчику добраться **до всех укромных уголков** и щелей и эффективно взбить массу.
- Кольцо аккуратно удерживает прутья, а венчик занимает минимум места в кухонном ящике.

Дизайн
Ателье WMF



WMF Group



Ножи для очистки WMF

- Овощечистки WMF позволят вам снимать кожуру с фруктов и овощей практически за считанные секунды
- **Стильные модели** не только делают процесс готовки намного легче, но и добавляют в него удовольствие
- **Острые лезвия** плавно скользят по неровным поверхностям и плоды сохраняют все скрытые под кожурой **витамины**.
- Закончив очистку, вы можете просто положить овощечистку в **посудомоечную машину**. Сталь **Cromargan®** не ржавеет и всегда сохраняет форму.



Ложка для спагетти WMF

- Длинные макароны, такие как спагетти и широкая плоская лапша цепляются за **острые зубцы**, за счет чего макароны легче перекладывать из кастрюли
- Также вы можете накладывать маленькие макароны, такие как пенне или фарфалле, набирая помногу за один раз и раскладывая их порциями по тарелкам
- Вся лишняя вода просто сливается через маленькое **отверстие в дне** ложки
- Закончив, вы можете просто положить ложку в **посудомоечную машину**. Сталь **Cromargan®** не ржавеет и всегда сохраняет форму.



Кухонные инструменты

Кухонные ножницы с открывалкой WMF	Нож для яблок WMF GOURMET KUECHE	Нож для яиц WMF GOURMET KUECHE	Аксессуар для чеснока WMF GO URMET KUECHE	Терка для сыра WMF	Терка для сыра и цитрусовых WMF Profi Plus	Четырехсторонняя терка WMF
						

Термометр для мяса WMF	Пресс для цитрусовых WMF PROFI TOOLS	Терка для имбиря WMF	Набор мисок 4 шт. WMF GOURMET KUECHE	Щипцы для барбекю WMF BARBEQUE LINE	Щипцы для барбекю WMF BARBEQUE LINE	Мыло WMF GOURMET
						

Кружка мерная 1 л WMF GOURMET KUECHE	Дозатор для масла 150 мл WMF BASIC	Набор для специй 5 предметов WMF	Дозатор для масла De Luxe WMF	Шейкер для салатных заправок WMF	Мельница для специй 14 см DE LUXE WMF	Мельница для специй Ceramill Nature WMF
						

Кухонные инструменты

Мельница для специй электрическая WMF	Мельница для специй WMF	Набор для соли и перца WMF BASIC	Набор для соли и перца на деревянной подставке WMF
			

Ступа с пестиком GOURMET WMF	WMF Мельница для сыра 18см	WMF Нож д/сердцевины яблок	WMF Терка для сыра	WMF Терка для твердого сыра с контейнером
				

- Изготовлены из нержавеющей стали с антикоррозийным покрытием
- Эргономичная ручка с удобным ощущением мягкой поверхности
- Высокая производительность резки, используя минимум усилий, облегчая работу
- Открывалка для бутылок
- Консервный нож



Ножи WMF

Кухонные ножницы

WMF Group



Мельницы для специй WMF



**«Раскалывайте самые твердые орехи
легчайшим прикосновением.»**

**«Высвобождайте эфирные масла
каждым поворотом.»**

**«Вдохните аромат, попробуйте на вкус –
и добавьте еще немного специй.»**



WMF

Мельницы для специй WMF

Все мельницы для специй WMF оснащены долговечным керамическим измельчителем **Ceramill**

- Керамика **прочнее стали** и устойчива к коррозии
- Она **устойчива к истиранию** и износу
- **10 лет гарантии** на измельчитель
- При каждом повороте высыпается **щепотка равных по размеру крупиц** размалываемого продукта
- Содержимое мельницы **распределяется равномерно**, повышая эффективность использования



Мельницы для специй WMF

Сохраняющая аромат крышка

... надежно крепится на мельнице, сохраняет весь букет аромата специй.



Баночка для специй

... не влияющих на вкус, и абсолютно гигиенична. Тип и количество специй четко видны.



Оригинальный керамический механизм помола

... колесико регулировки позволяет настроить размер помола специй – от крупного до мелкого



Мельничный механизм

... изготовлен из высококачественной керамики, более прочной, чем сталь, а также устойчивой к коррозии и истиранию.



Завинчивающаяся крышка

... благодаря широкому горлышку баночку для специй легко наполнять.

Мельницы для специй WMF

«Современный дизайн и высококачественные материалы полностью оправдывают себя на любой кухне и великолепно смотрятся на столе.»





«Некоторые люди не используют специи в процессе приготовления, но ставят на стол соль, перец, уксус или масло для заправки во время приема гостей. Это говорит об уважении хозяина к разным пищевым предпочтениям разных людей.

WMF предлагает линейку емкостей для масла и уксуса с дозатором и шейкеров для салатных заправок.»

Дозаторы WMF

Существует множество типов уксуса и растительного масла, например, белый бальзамический уксус, аргановое масло, масло грецкого ореха. Нередко всего один штрих способен придать блюдам их особый вкус.

Для этого идеально подходит распылитель:

- распыляет жидкость **мелкими каплями**, которые равномерно распределяются по блюду
- **очень экономичен** в использовании
- **великолепно смотрится** на столе и допускает множество возможных комбинаций



Дозатор для масла De Luxe WMF

«Заправляйте салаты, сбрызгивайте мясо и рыбу, добавьте масло к подрумянившейся выпечке или блинам».

«Распределить масло по сковороде идеально ровным тонким слоем теперь не составит труда.»

«Добавьте еще немного масла не проронив ни единой капли на стол.»



Шейкер для салатных заправок WMF

- Это уникальное кухонное приспособление, **превращающее масло, уксус и зелень в густую салатную заправку.**
- Просто поместите нужные ингредиенты в нижний стеклянный контейнер, накройте крышкой и **энергично потрясите.**
- Все ингредиенты смешаются в **соус с густой кремовой текстурой.**
- **Заправку можно подавать на стол, сразу же добавлять в салат или брать с собой на работу в шейкере.**
- Благодаря плотно прилегающей крышке заправка **гарантировано не прольется.**





Приготовление

Группа WMF – четыре направления

Приготовление

WMF Group



Кастрюли

- Наборы посуды
- Одиночные кастрюли



Сковороды

- Сковороды с антипригарным покрытием
- Сковороды без покрытия
- Специальные сковороды



Специальная посуда

- Сковородки
- Пароварки
- Сотейники
- Воки



Кастрюли WMF

Кастрюли WMF



«Встряхните кастрюлю – ручки совсем не горячие.»

«Слейте воду с обжигающе горячей пасты – благодаря специальному краю ничего не прольется.»

«С таким широким ассортиментом кастрюль вы точно найдете ту, которая удовлетворит именно ваши потребности.»



WMF

Кастрюли WMF

Уникальное качество WMF:

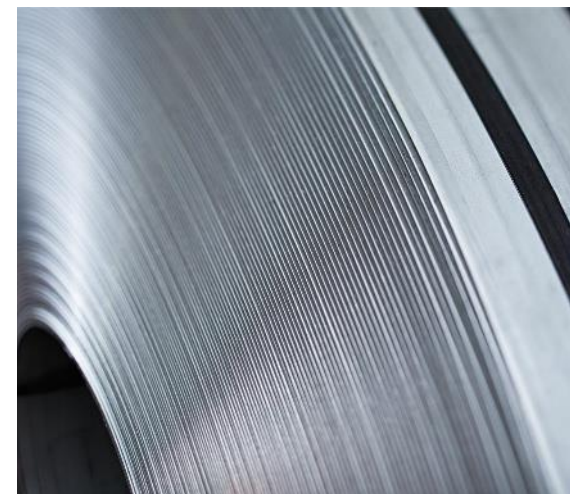
- Уникальный материал **Cromargan®**
- Универсальное основание **TransTherm®** для всех типов конфорок – в том числе индукционных
- **Быстро** поглощают тепло и **равномерно** его распределяют
- У всей посуды WMF есть развернутый наружу край, обеспечивающий **точность сливания** жидкости, которое можно контролировать, практически **без капель**.



WMF CROMARGAN® зарегистрированная торговая марка

Cromargan® - это нержавеющая сталь со следующим составом:

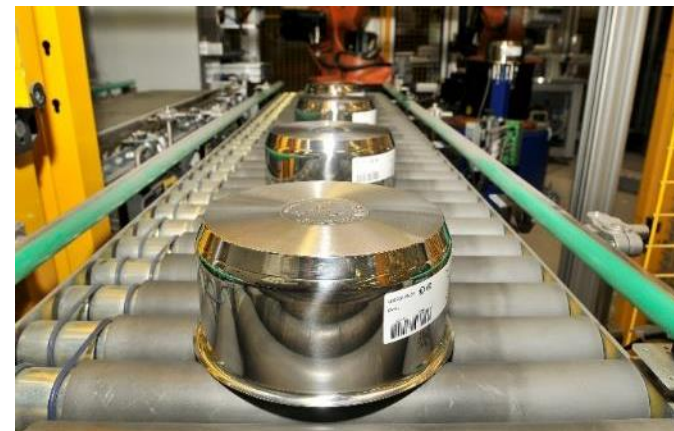
- **18% хрома** для устойчивости к коррозии
 - **10% никеля** для непревзойденного блеска и устойчивости к кислотам
 - **72% стали** высочайшего качества
- Сохраняет идеальный внешний вид и неповторимый блеск надолго
 - Не подвержен коррозии
 - Имеет узнаваемый долговечный блеск
 - Нейтрален по вкусу и устойчив к воздействию кислот



Кастрюли WMF произведенные в Германии

Завод по производству посуды в Гайслингене / Штайге:

- **Новейшая промышленная роботизированная система** позволяет производить продукцию по самым высоким стандартам.
- **Точная работа, высочайшая развитая инженерия**
- Знания, накапливаемые в течение долгих лет, обеспечивают **наилучшее качество кастрюль WMF**



Коллекции посуды сделанные в Гайслингене:

- | | |
|----------------|-----------------|
| - Premium One | - Concento |
| - Gourmet Plus | - Trend |
| - Function4 | - Vario Cuisine |



Кастрюли WMF с основанием TransTherm®

Самое важное в хорошей кастрюле – это сохранение температуры.
WMF представляет посуду с уникальным основанием **TransTherm®**.

Оно представляет собой алюминиевую основу, покрытую слоем хромированной стали



Cromargan® → Корпус кастрюли

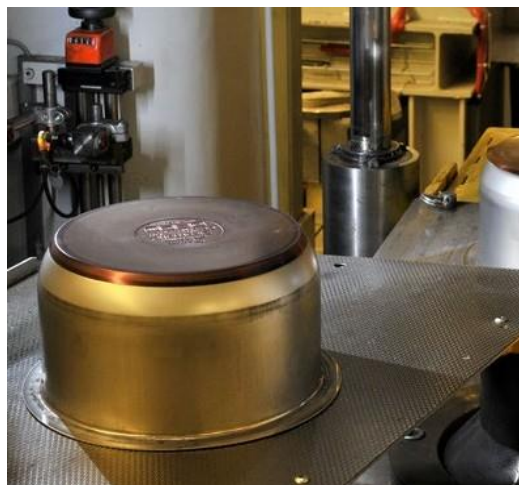
Алюминий → Толстый внутренний слой: отвечает за отличную теплопроводность, распределение и сохранение тепла

**Хромиро-
ванная сталь** → **Магнитный** материал, поэтому подходит для индукционных печей, защищает алюминий

Кастрюли WMF с основанием TransTherm®

Основание TransTherm® фиксируется на кастрюле с помощью мощнейшего немецкого оборудования

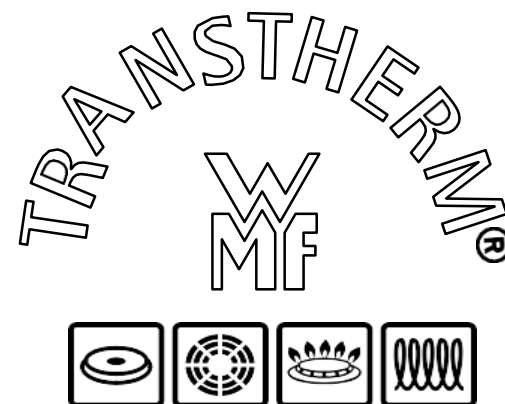
- Сначала основание раскаляется до 800°C
- Затем пресс под давлением 900 тонн закрепляет основание на кастрюле и ставит клеймо



Кастрюли WMF

Преимущества посуды с уникальным основанием **TransTherm®**:

- Алюминий **быстро** поглощает тепло и **равномерно** его распределяет
- Посуда подходит **для всех типов плит**
- Уникальное основание **TransTherm®** обеспечивает **идеальный баланс** между поглощением и проводимостью тепла
- Сохраняющееся **остаточное тепло** дольше сохраняет продукты теплыми
- В процессе изготовления основание изгибается, поэтому сердцевина основания кастрюли слегка загнута внутрь. Когда кастрюля нагревается, основание расширяется и абсолютно плотно лежит на конфорке



Немецкое качество WMF

Одним из завершающих этапов в производстве является финишная обработка посуды

- **Шлифовка и полировка происходит в специальных камерах, расположенных последовательно в ряд**
- В каждой из камер **робот полирует отдельный участок кастрюли** (дно, ободок, внешние стенки, внутренние стенки) и передает кастрюлю в следующую камеру
- Так же на каждом из **6 этапов полировки** используются различные полировочные материалы
- В результате удастся добиться **зеркального блеска абсолютно всех поверхностей** кастрюли



Кастрюли WMF

WMF предлагает посуду **Cromargan®** с различной толщиной материала.

Чем толще материал:

- Тем **лучше сохранение тепла**
- Тем прочнее посуда и тем более она **устойчива к деформации**
- Тем **лучше качество полировки внутри** (полируется несколько раз, до получения идеального блеска)



Кастрюли WMF

Все ручки **надежные**, подходят для посудомоечной машины, духовки и крепятся **точечной сваркой**, поэтому являются **неотъемлемой** частью кастрюли.



Cool+ Technologie

- Массивные объемные ручки.
- Очень хорошо держатся в руке, а кастрюлю легко контролировать.
- Не нагреваются даже после долгого времени готовки.



Полые ручки

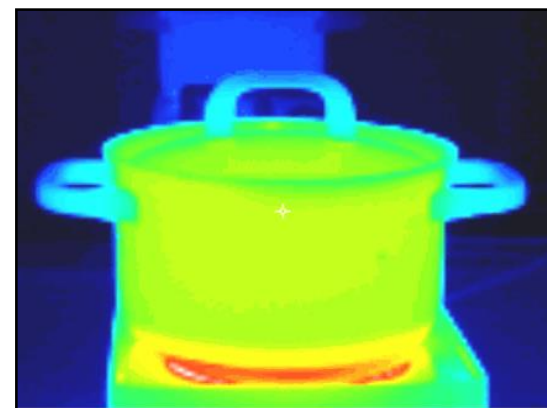
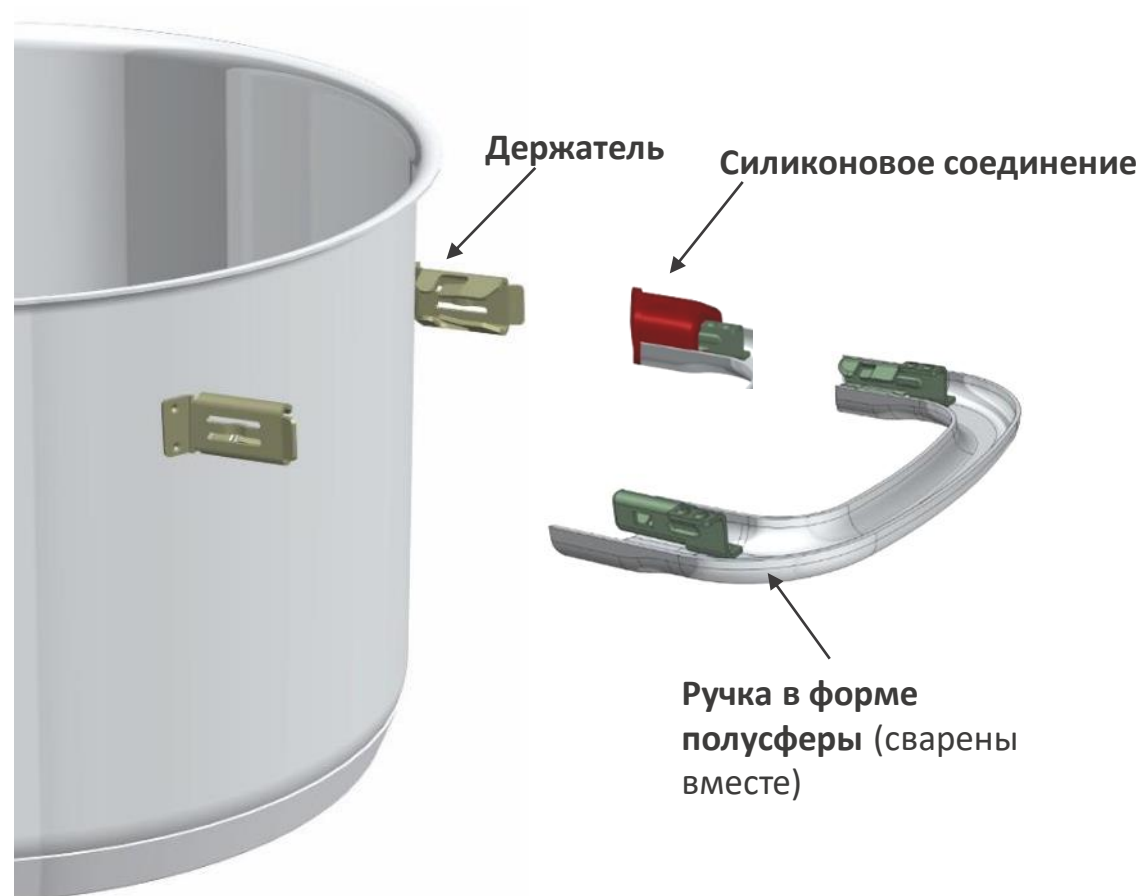
- Массивные объемные ручки.
- Очень хорошо держатся в руке, а кастрюлю легко контролировать.
- Ручки не становятся горячими, но они могут немного нагреться.



Массивные ручки

- Тонкие и округленные ручки.
- Кастрюлю трудно контролировать при выливании.
- Ручки могут стать очень горячими при готовке.

Запатентованная система крепления COOL+



Температура в кастрюле	95 °C
Время	20 мин
Температура ручек	37 °C

Красная и желтая зона = плита и дно
Зеленая зона = распределение тепла
внутри кастрюли
Синяя зона = холодная зона

Посуда WMF

Function 4

WMF Group

Внутренняя шкала

Легко можно измерить количество добавляемой жидкости при помощи шкалы внутри кастрюль. Это также упрощает сокращение количества жидкости.

Под верхней отметкой напечатан код отслеживания.



Герметичная крышка модели Function 4

Крышка из высококачественного стекла с силиконовым ободком и покрытием Cromargan®

- Четыре разных положения силиконового кольца: можно немедленно использовать для выливания.
- Позволяет наблюдать за процессом готовки
- Силикон работает как соединение, легко моется
- Подходит для духовки до 180°C



Cool+ Technologie



Посуда WMF

Vario Cuisine

WMF Group

- Силиконовое кольцо на стеклянной крышке для бесшумной готовки
- Эргономичные крышки и ручки кастрюль
- Встроенный термометр на ручке крышки для точной готовки и паровой обработки
- Универсальная основа TransTherm®
- Вставляются одна в другую благодаря тонкой форме ручек
- Сделано в Германии



Ассортимент

Высокая кастрюля 24 см FUNCTION 4	Высокая кастрюля 20 см FUNCTION 4	Кастрюля 24 см FUNCTION 4	Кастрюля 20 см FUNCTION 4	Кастрюля низкая 20 см FUNCTION 4	Кастрюля 16 см FUNCTION 4	Ковш 16 см с крышкой FUNCTION 4
						

Ковш 16 см FUNCTION 4	Вставка- пароварка 20 см FUNCTION 4	Кастрюля с крышкой 24см Quality One	Кастрюля 20 см 4 л QUALITY ONE	Кастрюля низкая 20 см 3.3 л QUALITY ONE	Кастрюля 16 см 2 л QUALITY ONE	Ковш с крышкой 16см QUALITY ONE
						

Ассортимент

Высокая кастрюля 24 см GOURMET PLUS	Кастрюля 24 см GOURMET PLUS	Низкая кастрюля 24 см GOURMET PLUS	Ковш 16 см GOURMET PLUS	Низкая кастрюля 20 см GOURMET PLUS	Вставка- пароварка 20 см GOURMET PLUS	Кастрюля 24 см PROVENCE PLUS
						

Высокая кастрюля 20 см PROVENCE PLUS	Низкая кастрюля 24 см PROVENCE PLUS	Кастрюля 20 см PROVENCE PLUS	Кастрюля 20 см с крышкой VIGNOLA	Низкая кастрюля 20 см с крышкой VIGNOLA	Кастрюля 16 см с крышкой VIGNOLA	Кастрюля низкая 16см с крышкой VIGNOLA
						

Ассортимент

Кастрюля 18 см со вставкой для пасты MINI	Кастрюля с вставкой 16 см 1,5 л MINI	Низкая кастрюля 16 см с крышкой MINI	Кастрюля 14 см с крышкой MINI	Низкая кастрюля 12 см с крышкой MINI	Кастрюля 12 см с крышкой MINI	Кастрюля 14 см 0,9 л с крышкой MINI
						

Ковш 16 см с крышкой MINI	Ковш 14 см MINI	Ковш 12 см MINI	Ковш 10 см MINI
			

Ассортимент

Набор кастрюль 5 пр. GOURMET PLUS	Набор кастрюль 4 пр. GOURMET PLUS	Набор кастрюль 4 пр. CONCENTO	Набор кастрюль WMF 4 предмета CONCENTO	Набор кастрюль 4 предмета WMF FUNCTION 4	Набор кастрюль 5 пр. FUNCTION 4	Набор 4 пр FUNCTION 4
						

Набор кастрюль 4 пр VARIOCUISINE	Набор кастрюль 4 пр. QUALITY ONE	Набор кастрюль 4 пр QUALITY ONE	Набор кастрюль 4 пр. TREND	Набор кастрюль 6пр. ASTORIA	Набор кастрюль 4 предмета WMF Compact Cuisine
					

Ассортимент

Набор кастрюль 4пр. VIGNOLA	Набор кастрюль 5 предметов DIADEM PLUS	Набор кастрюль 4 пр. DIADEM PLUS	Набор кастрюль 3 пр DIADEM PLUS	Набор кастрюль 5 пр. PROVENCE PLUS	Набор кастрюль 4 пр SAPHIR	Набор кастрюль 4пр. PROFI PLUS
						



Что такое FUSIONTEC?

- Экологически чистое натуральное сочетание различных минералов: шпата, кальцита, буры, кварца и до 30 дополнительных ингредиентов (в зависимости от цвета)
- Рецепт хранится в строгой секретности и доступ к нему имеют всего два человека в мире
- Для посуды FUSIONTEC производится специальная сталь, состоящая из 99% железа
- **FUSIONTEC не имеет ничего общего с эмалью.** Состав неразрывно сливается со стальной сердцевиной. Это уже не просто слой сверху.
- **Гарантия 30 лет**





FUSIONTEC – Лучшие качества в одном! Почувствуйте мастерство От обжига до кулинарного совершенства

Уникальный **СПЛАВ**, созданный в **ГЕРМАНИИ**, сочетающий в себе **ЛУЧШИЕ КАЧЕСТВА ВСЕХ** существующих материалов посуды для приготовления, чтобы превращать ваши блюда в **КУЛИНАРНЫЙ ВОСТОРГ**, на протяжении **ВСЕГО СРОКА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!**





- **ЛУЧШИЕ КАЧЕСТВА ВСЕХ** существующих материалов в **ОДНОМ**:

СКОРОСТЬ НАГРЕВА меди

СТОЙКОСТЬ К КОРРОЗИИ нержавеющей стали

УСТОЙЧИВОСТЬ К ЦАРАПИНАМ стекла

РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ алюминия

СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА чугуна

- **Для всех кулинарных потребностей и изысков с различными формами посуды:** кастрюли, сковородки, жаровня
- **Для всех видов рецептов:** жарки, тушения, медленного приготовления, выпечки

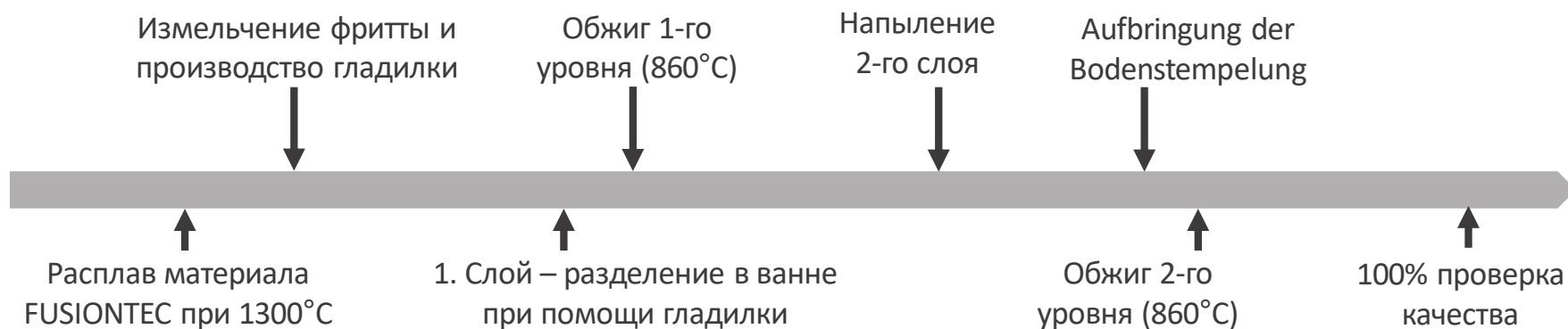
Производство посуды FUSIONTEC

1. Производство корпусов кастрюль



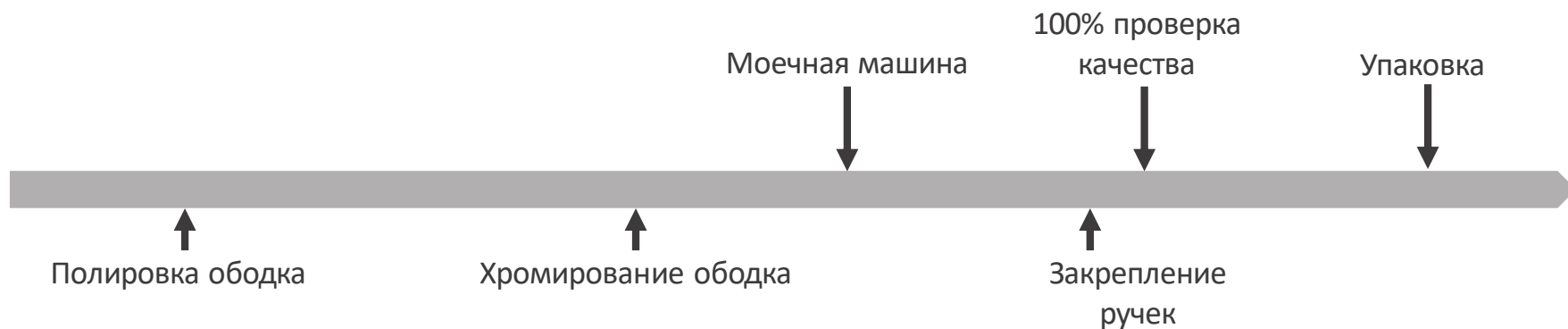
Производство посуды FUSIONTEC

2. Производство и покрытие FUSIONTEC



Производство посуды FUSIONTEC

3. Отделка: Ободок, ручки и упаковка



Преимущества посуды FUSIONTEC

- **Гипоаллергенный** экологически чистый материал из природных компонентов
- Идеальная теплопроводность и **сохранение тепла надолго**, благодаря прочной стальной сердцевине
- Устойчивость к царапинам (материал **прочнее стали**)
- Подходит для мытья в **посудомоечной машине**
- Непористая гладкая поверхность (**легко мыть**, долго выглядит как новая)
- **Естественный вкус продуктов** раскрывается лучше всего и не портится материалом
- **Производится в Германии** в Ридлингене с 1953 года



Особенности приготовления в посуде FUSIONTEC

- FUSIONTEC – великолепный проводник тепла и прекрасно подходит **для быстрой жарки** на высоких температурах
- Кастрюли FUSIONTEC накапливают гораздо больше тепла, чем, к примеру, алюминиевые – отличное решение **для продолжительного тушения**.
- Готовить в кастрюле **можно на медленном огне** – у FUSIONTEC отличная теплоемкость.
- Сильный огонь используется только для разогрева кастрюли, для самого процесса можно **сбавить огонь на две трети**
- Более того, кастрюля продолжает отдавать тепло даже после того, как вы сняли ее с огня – **отлично подходит для томления**
- Образующиеся при тушении **ароматы сохраняются** и могут использоваться для подачи **в собственном соку**.



Свойства продукции

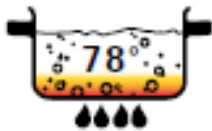
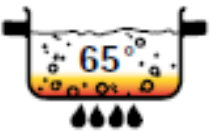
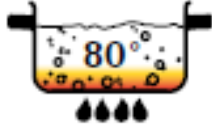
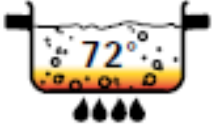
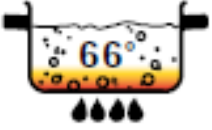
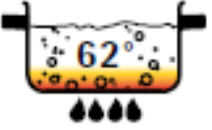
Лучшие результаты кулинарной обработки:

- ✓ Идеально для быстрой **жарки с хрустящей корочкой** при высоких температурах
- ✓ Идеально для **равномерной прожарки** при средних температурах
- ✓ Идеально для **энергосберегающего тушения** при низких температурах
- ✓ Цельная магнитная стальная сердцевина **идеально реагирует на индукционную плиту**
- ✓ Образующиеся при тушении **ароматы сохраняются** и могут использоваться для подачи в собственном соку
- ✓ Энергосберегающие свойства позволяют **уменьшить тепло в начале**



Особенности приготовления в посуде FUSIONTEC

Время нагрева 1Л воды до температуры 90	Чугун	FUSIONTEC	Нержавеющая сталь
			

Сохранение тепла	 15 min later	 30 min later	 45 min later	 60 min later
FUSIONTEC				
Чугун				

FUSIONTEC по сравнению с чугуном

FUSIONTEC и чугун имеют сходные кулинарные характеристики, но FUSIONTEC намного долговечнее и имеет более высокое качество.



Характеристики продукции	Чугун	FUSIONTEC
Равномерное распределение тепла	✓	✓
Прогревание всего корпуса	✓	✓
Прекрасное сохранение тепла	✓	✓
Подходит для всех видов плит	✓	✓
Вес (24 см)	4,3 кг	3,5 кг
Не образуются сколы	✗	✓
Поверхность легко мыть	✗	✓
Подходит для посудомоечной машины	✗	✓
Устойчивость к царапинам	✗	✓
Устойчивость к воздействию кислот	✗	✓
Время нагрева (2 л воды, 20 см)	12:50 мин	9:45 мин

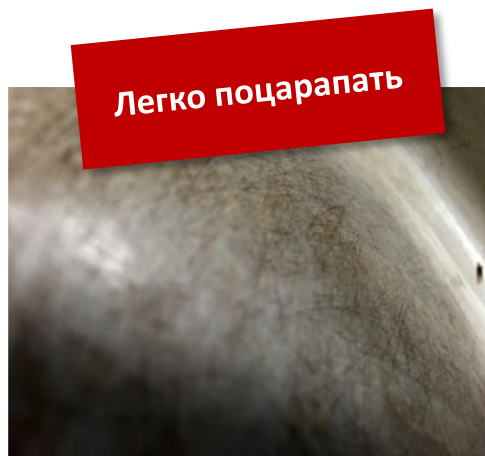
WMF FUSIONTEC

FUSIONTEC по сравнению с чугуном

WMF Group



Ржавые края

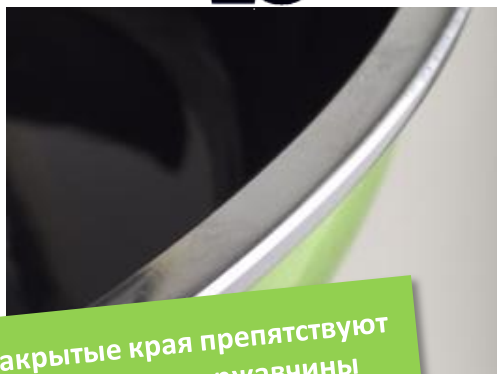


Легко поцарапать



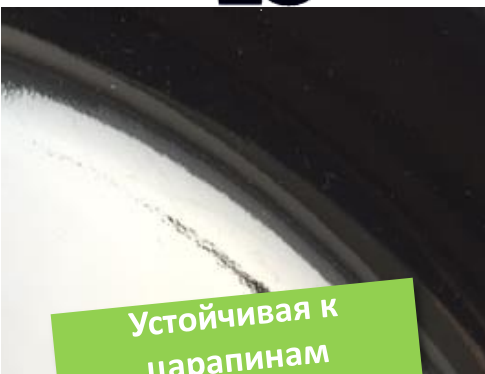
Легко образуются сколы

VS



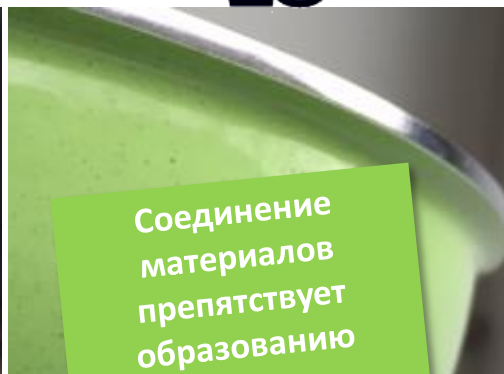
Закрытые края препятствуют образованию ржавчины

VS



Устойчивая к царапинам поверхность

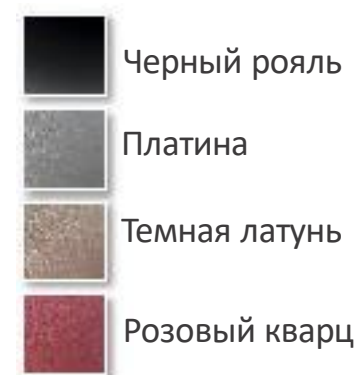
VS



Соединение материалов препятствует образованию сколов

Минеральная коллекция WMF FusionTec

Цвета, вдохновленные минералами, с тонким металлическим эффектом.



Основные моменты

- Полые ручки из Cromargan®
- Крышка из высококачественного стекла с ободком Cromargan®
- Современный дизайн



Кастрюля 24 см Functional Platinum FUSIONTEC	Кастрюля 24 см Platinum FUSIONTEC	Кастрюля 24 см Black FUSIONTEC	Кастрюля 24 см Dark Brass FUSIONTEC	Кастрюля 24 см Rose Quartz FUSIONTEC	Низкая кастрюля 24 см Functional Platinum FUSIONTEC	Низкая кастрюля 24 см Platinum FUSIONTEC
						

Низкая кастрюля 24 см Black FUSIONTEC	Низкая кастрюля 24 см Dark Brass FUSIONTEC	Низкая кастрюля 24 см Rose Quartz FUSIONTEC	Кастрюля 20 см Functional Platinum FUSIONTEC	Кастрюля 20 см Black FUSIONTEC	Кастрюля 20см Dark Brass FUSIONTEC	Кастрюля 20 см Platinum FUSIONTEC
						

Ассортимент

Кастрюля 20 см Rose Quartz FUSIONTEC	Низкая кастрюля 20 см Functional Platinum FUSIONTEC	Низкая кастрюля 20 см Platinum FUSIONTEC	Низкая кастрюля 20 см Dark Brass FUSIONTEC	Низкая кастрюля 20 см Rose Quartz FUSIONTEC	Низкая кастрюля 20 см Black FUSIONTEC	Ковш 16 см Functional Platinum FUSIONTEC
						

Ковш 16 см black FUSIONTEC	Ковш 16 см Dark Brass FUSIONTEC	Ковш 16 см Platinum FUSIONTEC	Ковш 16 см Rose Quartz FUSIONTEC	Набор кастрюль 2 пр Functional Platinum FUSIONTEC	Набор кастрюль 2 пр Dark Brass FUSIONTEC	Набор кастрюль 2 пр Platinum FUSIONTEC
						

Набор кастрюль 2 пр Rose Quartz FUSIONTEC	Набор кастрюль 4 пр Functional Platinum FUSIONTEC	Набор кастрюль 4 пр Black FUSIONTEC	Набор кастрюль 4 пр Rose Quartz FUSIONTEC
			

Ковш FT Functional T 16см (Черный)	Низкая кастрюля FT Functional T 20см (Черная)	Кастрюля FT Functional T 20см (Черная)	Кастрюля FT Functional T 24см (Черная)	Набор кастрюль FT Functional T 4-пр. (Черный)
				



Сковороды WMF

Сковороды WMF

«Выбор правильной сковороды зависит от вашего привычного рациона и блюд, которые вам нравится готовить.»



«На сковородах с антипригарным покрытием **PermaDur** ничего не пригорает и не прилипает. Они хорошо подходят для легкой обжарки нежных ингредиентов на небольшом огне.»



«Сковороды **ProfiResist** и сковороды из стали **Cromargan®** идеально подходят для быстрой обжарки на высоких температурах.»



«Но, разумеется, для каждого способа приготовления существует специальная сковорода WMF»

Сковороды WMF

Сковорода 20 см WMF PermaDur Premium	Сковорода 24 см WMF PERMADUR PREMIUM	Сковорода 28 см WMF PERMADUR PREMIUM	Сковорода с высокими бортами 28 см WMF PermaDur Premium	Сковорода гриль 28x28 см WMF PERMADUR PREMIUM
				

Сковорода 24см WMF PROFI RESIST	Сковорода 28см WMF PROFI RESIST	Высокая сковорода 28 см WMF PROFI RESIST	Сотейник 28 см WMF PROFI RESIST	Жаровня 6,5 л с термометром WMF VITALIS	Жаровня 8,5 л с термометром WMF PROFI PLUS
					

Сковороды WMF

Сковорода 20 см WMF PermaDur Premium	Сковорода 24 см WMF PERMADUR PREMIUM	Сковорода 28 см WMF PERMADUR PREMIUM	Сковорода с высокими бортами 28 см WMF PermaDur Premium	Сковорода гриль 28x28 см WMF PERMADUR PREMIUM
				

Сковорода 24см WMF PROFI RESIST	Сковорода 28см WMF PROFI RESIST	Высокая сковорода 28 см WMF PROFI RESIST	Сотейник 28 см WMF PROFI RESIST	Жаровня 6,5 л с термометром WMF VITALIS
				

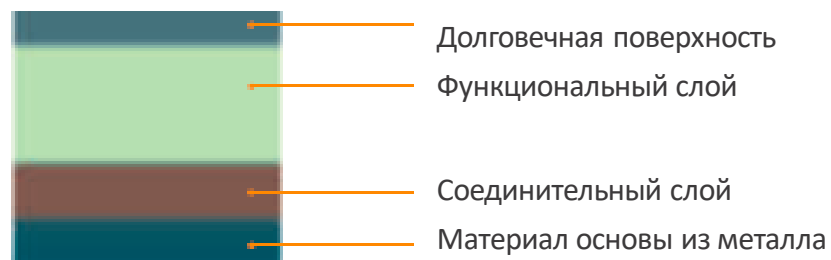
Крышка 20 см WMF	Крышка 24 см WMF	Крышка 28 см WMF
		

Сковороды для деликатной жарки

PermaDur – Покрытие

- очень долговечное
- 3-слойное покрытие
- устойчиво к воздействию кислот
- превосходные антипригарные свойства

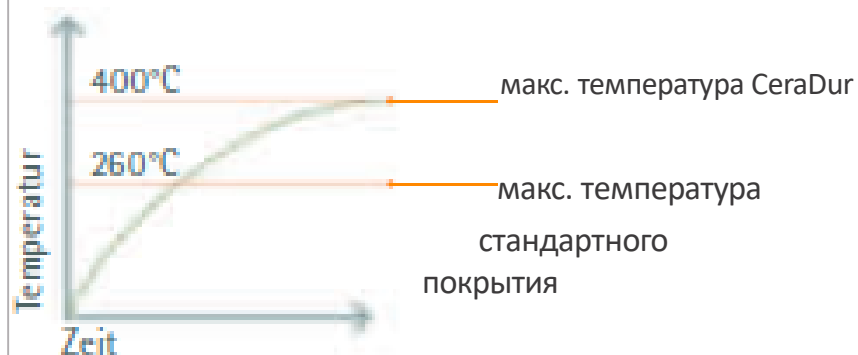
Структура покрытия PermaDur



CeraDur – Покрытие

- термостойкость до 400°C
- устойчиво к воздействию кислот
- прекрасные антипригарные свойства

Температуры CeraDur:



Сковороды WMF

Сковороды PermaDur Premium

WMF Group

- Сковороды с антипригарным покрытием – это **хороший выбор** для тех, кому важно **здоровое питание**.
- На них ингредиент готовится **очень бережно**, масла нужно совсем немного, и их **очень легко мыть**.
- Инновационное покрытие **PermaDur Premium** отличается особой прочностью и долговечностью.



Благодаря своей форме ручки сковород WMF удобно и прочно ложатся в руку и правильно распределяют вес.

Ручки огнестойкие, поэтому их можно использовать на газовых конфорках

Край сковороды имеет особую форму, гарантирующую, что при выливании или накладывании из сковороды ничего не прольется.

Дизайн
Volker Bäurle

Сковороды WMF

Сковороды PermaDur Premium

WMF Group

- Полностью безопасно, не содержит PFOA
- Обладает превосходными антипригарными свойствами (WMF гарантирует, что ничего не прилипнет к поверхности)
- Кованный алюминий (идеальная теплопроводность)
- Универсальное основание **TransTerm** (отлично накапливает и сохраняет тепло)
- Подходит для **всех типов плит**
- Очень легко мыть
- Сделано в **Германии**
- Гарантия **5 лет**



Сковороды WMF

Сковороды Steak Profi

Идеальная сковорода для идеального стейка

WMF Group

- Запатентованное антипригарное покрытие **Duraquarz**® - смесь кварца, керамики (SiO₂) и PEEK (высокоэффективного полимера –Полиэфиркетона) для длительных антипригарных свойств и высоких результатов даже на температуре до 400°C с хрустящей корочкой

- Легкий вес благодаря сверхтонкому многослойному материалу



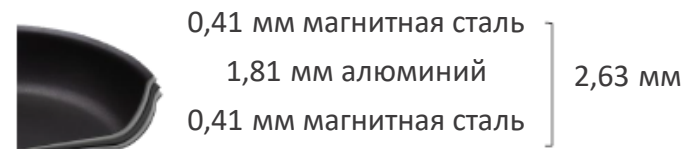
- Высококачественная ручка из Cromargan® , также подходящая для духовки
- Корпус сковороды выполнен из многослойного сверхпрочного материала со сверх быстрой теплопередачей
- Сделано в Германии, Гарантия 5 лет

Сковороды WMF

Сковороды Steak Profi

WMF Group

- Полностью безопасно, не содержит PFOA
- Обладает превосходными антипригарными свойствами (WMF гарантирует, что ничего не прилипнет к поверхности)
- Кованный алюминий (идеальная теплопроводность)
- Универсальное основание **TransTerm** (отлично накапливает и сохраняет тепло)
- Подходит для **всех типов плит**
- Очень легко мыть
- Сделано в **Германии**
- Гарантия **5 лет**



Плоское дно для 100% контакта с нагреваемой поверхностью – оптимальное распределения тепла



Сковороды WMF

Сковороды высокой жаропрочности

WMF Group

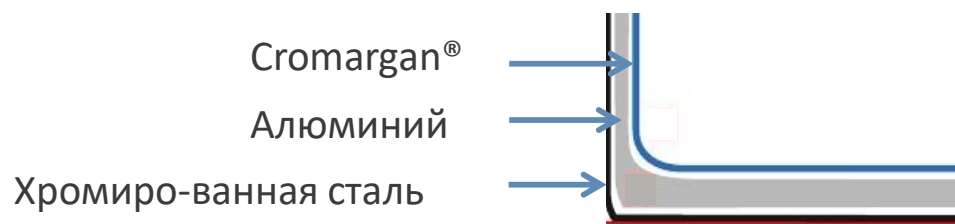
Cromargan® + универсальная основа TransTherm®

- Хорошие теплопроводность и сохранение тепла
- Подходят для всех видов плит



Многослойный материал

- Быстрая и точная реакция на тепло
- Подходят для всех видов плит



Сковороды высокой жаропрочности

- Сковороды ProfiResist отлично подходят для быстрой жарки на большом огне.
- Многослойный материал с алюминиевой основой и сталью Cromargan®
- Сочетаются преимущества сковороды из нержавеющей стали и сковороды с антипригарным покрытием.
- Выдерживают высокие температуры и отличаются особой износостойкостью.
- Великолепно сохраняет тепло и подходит для всех типов плит
- Имеют очень долгий срок службы.



WMF PROFI RESIST

- Антипригарное покрытие на поверхности сковороды защищено приподнятой структурой из нержавеющей стали.
- Видимая сотовая структура гарантирует, что при жарке ничего не пригорит, а масло распределяется идеально ровно.
- Ингредиенты обжариваются равномерно.
- Гарантия 5 лет



Жаровни WMF

Vitalis Aroma от WMF

WMF Group



«Vitalis Aroma от WMF - это самая компактная в мире профессиональная кухня, помещающаяся на плите»

«Отдельные части объединены в замкнутую систему для здорового, деликатного и ароматного способа приготовления блюд.»

«Великолепное сочетание жаровни, паровой корзины и стеклянной крышки»



Жаровни WMF

Vitalis Aroma от WMF

WMF Group



Встроенный термометр для отслеживания внутренней температуры (до 100 °C)

Крышка из жаропрочного высококачественного стекла с краем с силиконовым уплотнением плотно закрывается

Паровая решетка из двух частей – в зависимости от использования, бортик можно снять.

Инновационные полые ручки не нагреваются при готовке

Жаровня объёмом 6,5 Л. Отполированная поверхность из Cromargan® долговечна, гигиенична и легко моется. Можно мыть в посудомоечной машине.

Универсальное основание TransTherm®, подходящее для всех типов конфорок, в том числе индукционных.

Vitalis Aroma приготовление на пару

- Вместо воды можно использовать бульон, приправленный зеленью и специями. Поднимающийся пар будет конденсироваться на ингредиенте, **придавая ему дополнительный вкус**
- В процессе приготовления поднимающийся пар со всех сторон **обволакивает ингредиент и не дает ему высохнуть.**
- **Структура клеток не разрушается**, за счет чего **сохраняется цвет и вся полнота вкуса** продукта.
- Продукт не разбавляется водой, и из него **не вымываются витамины и минералы.**
- Овощи остаются мягкими и чуть недоваренными, а рыба не разваривается на куски.
- Готовый продукт **прекрасно выглядит и более приятен на вкус.**



Vitalis Aroma приготовление в жаровне

- При использовании без вставки в жаровне можно прекрасно варить, жарить и тушить **большие порции**
- Благодаря большой площади продукты готовятся равномерно и **максимально впитывают ароматы**
- Широкий простор для кулинарных экспериментов: тушить птицу в вине и **комфортно перемешивайте** или зажарьте в любимом соусе
- Стекланную крышку без термометра **можно использовать в духовом шкафу**.
- В жаровне без крышки можно также готовить **блюда в панировке**
- Подходит для мытья в **посудомоечной машине**



Vitalis Aroma приготовление в жаровне

- При использовании без вставки в жаровне можно прекрасно варить, жарить и тушить **большие порции**
- Благодаря большой площади продукты готовятся равномерно и **максимально впитывают ароматы**
- Широкий простор для кулинарных экспериментов: тушить птицу в вине и **комфортно перемешивайте** или зажарьте в любимом соусе
- Стекланную крышку без термометра **можно использовать в духовом шкафу.**
- В жаровне без крышки можно также готовить **блюда в панировке**
- Подходит для мытья в **посудомоечной машине**



Сковородки WMF

Сковородки WMF с 1927 года

WMF Group

**«Положите ингредиенты внутрь
и накройте крышкой!
Лучший эффект достигается
под давлением.»**

**«Под давлением все готовится быстрее.
Ваше рагу, мясо и овощи почти готовы,
скоро придет время накрывать на стол.»**

**«Сковородки WMF представлены
в разных конструкциях.
Будьте уверены – среди них есть та,
которая нужна именно Вам!»**



WMF

Сковорода WMF

WMF Group



Сковарки WMF

- **Сковарка позволяет готовить множеством способов:** готовить супы и рагу, подрумянивать и тушить мясо, тушить или готовить на пару овощи, рыбу и птицу.
- Продолжительность термообработки сокращается до 70%, сохраняя **максимальное количество витаминов** и оставляя больше времени, чтобы вдоволь **насладиться приемом пищи**.
- В сковарках WMF **можно готовить даже замороженные продукты:** овощи можно сразу класть в кастрюлю, но мясу все же необходимо дать немного оттаять перед жаркой.
- Если вы используете вставку и подставку, **вы можете одновременно приготовить полноценное меню из нескольких блюд**.
- Используйте сковарку также для **консервирования и стерилизации** продуктов.



Сковарка WMF – Все дело в Ручке!

- **Ползунок или Ручка регулировки «все в одном».**
Все технологии спрятаны в ручке. Главный элемент управления, позволяющий открыть, герметично закрыть кастрюлю и выпустить из нее пар.
- **Функция автоматического спуска пара.**
Можно также предварительно задать уровень приготовления на ручке.
- Два уровня приготовления на выбор:
Первое кольцо: для нежных овощей, рыбы, птицы.
Второе кольцо: для твердых ингредиентов и мяса.
- Когда соответствующее кольцо будет заполнено, температуру конфорки необходимо убавить, и начинается отсчет времени приготовления.
- Индикатор приготовления позволяющий **следить за процессом приготовления.** По мере того, как давление внутри кастрюли нарастает, индикатор приготовления поднимается.



WMF

Сковарка WMF – Все дело в Ручке!

WMF Group



Сковорода WMF

- Чтобы давление внутри нарастало, сковорода WMF **надежно закрывается** с помощью штыкового замка и регулятора положения.
- **Специальные отметки на крышке и ручке** кастрюли помогают правильно расположить крышку и надежно ее закрыть.
- Уплотнительное кольцо в крышке и запирающий механизм в ручке обеспечивают **герметичность внутри сковороды**.
- При нагреве **автоматический датчик нагрева выпускает воздух** из кастрюли, пока клапан не закроется с характерным звуком.
- Сковороду можно открыть только после полного стравливания давления.
- Перед тем, как открыть крышку, слегка потрясите кастрюлю, чтобы из нее вышли все оставшиеся пузырьки воздуха.



Сковородки WMF

WMF Perfect Premium

WMF Group

- **Удобная в использовании ручка управления** «Perfect Control» - «все в одном».
- **Два уровня приготовления:** для нежных овощей, птицы и рыбы и для твердых ингредиентов и мяса.
- **Первое кольцо** – это **индикатор избыточного давления:** Пока видно красное кольцо, кастрюлю нельзя открыть.
- Второе кольцо отвечает за уровень приготовления 1 (первое зеленое кольцо), **при 107°C.**
- Третье кольцо отвечает за уровень приготовления 2 (второе зеленое кольцо), **при 115°C.**
- Универсальное дно **TransTherm®** для всех типов плит.
- **Материал Cromargan®:** устойчивость к царапинам.
- Легко моется благодаря **съемной ручке.**



**Дизайн
Ателье Metz &
Kindler
Produktdesign**

Сковородки WMF

WMF Perfect Pro

WMF Group

- **Удобная в использовании ручка управления** «Perfect Control» - «все в одном».
- **Два уровня приготовления:** для нежных овощей, птицы и рыбы и для твердых ингредиентов и мяса.
- **Первое кольцо – это индикатор избыточного давления:** Пока видно красное кольцо, кастрюлю нельзя открыть.
- Второе кольцо отвечает за уровень приготовления 1 (первое зеленое кольцо), **при 110°C.**
- Третье кольцо отвечает за уровень приготовления 2 (второе зеленое кольцо), **при 119°C.**
- Универсальное дно **TransTherm®** для всех типов плит.
- **Материал Cromargan®:** устойчивость к царапинам.
- Легко моется благодаря **съемной ручке.**



Группа WMF – четыре направления

Обеденный стол

WMF Group



Столовые приборы

- Cormagan®
- Cromargan protect®

Детские столовые приборы

- Наборы столовых приборов
- Наборы столовых приборов с фарфором
- Аксессуары

Специальные приборы

- Coll. Nuova
- Coll. Geschenkidee
- Столовые приборы для стейков

Посуда

- Подсвечники
- Подставки
- Кольца для салфеток
- Вазы и лейки

WMF

Столовые приборы WMF

WMF Group



«Столовые приборы отображают наш стиль жизни.»

«Элегантно накрытый стол с красивыми столовыми приборами делает любой прием пищи вдвое приятнее.»

«В широком ассортименте столовых приборов от WMF в разных стилях представлены великолепные модели, которые удовлетворят любой вкус.»





Столовые приборы

WMF – совершенство в деталях

Зубцы

Имеют постоянное поперечное сечение, и слегка закругленные кончики.

Просветы между зубцами

Черта традиционного дизайна: выверенный дополнительный процесс.

Запечник

Обеспечивает идеальный баланс

Ручка

Анатомически адаптирована по форме и дизайну и хорошо лежит в руке.

Лезвие

Специальная нержавеющая клинковая сталь: тщательно выкованная и заточенная.

Зубчатая режущая кромка

Гарантирует, что лезвие остается острым.

Черпак

симметричный дизайн, края аккуратно закруглены.

Маркировка

Позволяет отследить продукт. Обязательна в ЕС с 2018 года (на задней стороне каждого столового прибора).





Ножи из кованной стали

- Выковывается из **единого куска** металла
- Закаляется как **единое целое**.
- Процесс закалки обеспечивает хорошие режущие свойства и **устойчивость к коррозии**.



Ножи из кованной стали с облегченной ручкой

- Лезвие изготовлено из **специальной клинковой стали**, также использующейся для кухонных ножей
- Ручка и лезвие хорошо сбалансированы, **соединены без швов** и плотно примыкают друг к другу.

Cromargan protect® - секрет безупречного внешнего вида

Столовые приборы отображают наш стиль жизни

И потому, они должны выдерживать требования повседневного использования и хорошо выглядеть даже после нескольких лет службы, вне зависимости от частоты использования или мытья в посудомоечной машине

Материал Cromargan protect® предлагает все эти свойства.

Благодаря специальной **запатентованной технологии обработки** поверхность материала становится еще прочнее и потому еще более устойчивой к царапинам и признакам износа.



Сталь 18/10



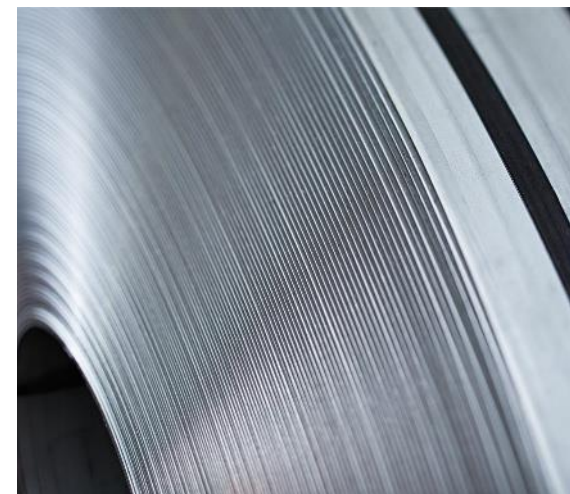
Cromargan protect®

Cromargan Protect® - это нержавеющей сталь со следующим составом:

- **18% хрома** для устойчивости к коррозии
- **82% стали** высочайшего качества
- **0% никеля** (никель мешает качественной закалке стали)



- Высокотехнологичный химико – термический процесс закалки
- Приборы помещаются в вакуумную камеру
- Температура в камере поднимается до 1000°C
- Вакуумная камера выкачивает кислород и наполняется азотом
- Температура опускается и азот проникает в структуру стали
- Весь процесс повторяется несколько раз и длится 8 часов



Cromargan protect® - секрет безупречного внешнего вида

- Повышенная устойчивость к царапинам.
- Особая устойчивость к признакам износа.
- Полированные поверхности навсегда сохраняют свой блеск, а матовые – остаются матовыми.
- Они не ржавеют и подходят для мытья в посудомоечной машине.
- Нейтральный вкус, устойчивость к пищевым кислотам, гигиеничность.
- Приборы передают из поколения в поколение не один десяток лет



Столовые приборы WMF

Столовые приборы WMF из материала **Cromargan®** или **Cromargan protect®** очень легко мыть и, в отличие от большинства традиционных столовых приборов, их можно мыть в посудомоечной машине согласно стандарту **RAL-RG 604**.

Чтобы на столовый прибор можно было нанести маркировку, он должен пройти единообразную стандартизованную процедуру тестирования и выдержать **1000 циклов в посудомоечной машине без повреждений**.

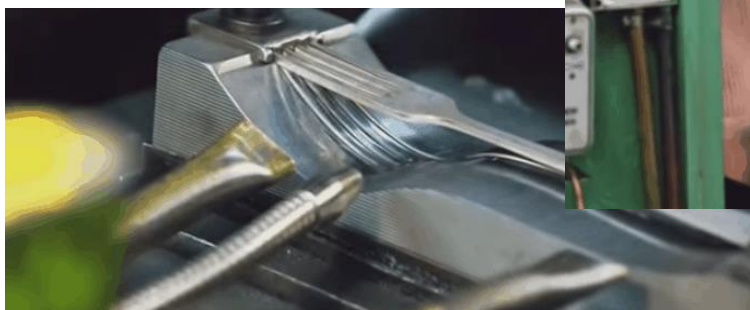


Секрет безупречного внешнего вида

Не зависимо от серии и ценового сегмента, все столовые приборы WMF проходят технологичный и выверенный до миллиметра процесс изготовления, состоящий из **35 этапов**.



Заготовки из Cromargan® формируются с хирургической точностью под давлением 100Т. **Собственный металловед проводит химический анализ каждой партии металла.**



Форму заготовкам придают на станке под давлением 360Т. **Формы для заготовок отправляют на калибровку каждый день.**

WMF

Секрет безупречного внешнего вида

- В отличие от конкурентов, в шлифовке и полировке кухонных приборов WMF, **большая доля участия человека.**
- Для того чтобы **каждый миллиметр имел зеркальный блеск**, человек за полировочным аппаратом вручную заряжает небольшие партии приборов.
- Для того, чтобы даже **между зубцами вилок была зеркальная поверхность** и никогда не образовалась ржавчина
- Только так возможно добиться **узнаваемого и неповторимого блеска WMF**



Концепция ассортимента столовых приборов

- Три различных ценовых диапазона
- Три различных линейки дизайна для обеспечения лучшей ориентации

Преимущества	Стиль	Впечатляющий дизайн	Изысканная простота	Вечная классика
BEST-Line Cromargan protect® Вставное кованое лезвие Облегченная ручка ≥ 279,00€				
BETTER-Line Cromargan protect® Кованный нож 199,00€ - 249,00€				
GOOD-Line Cromargan® Кованный нож 99,00€ - 179,00 €				

Столовые приборы WMF

Линейки дизайна

Вечная классика



Stratic

BEST-Line



Jette

BEST-Line



Premiere

BEST-Line



Kent

BETTER-Line



Denver

GOOD-Line



Augsburger Faden

GOOD-Line

Классический стиль — беспроеигрышный вариант для тех, кто планирует собирать за праздничным столом всю семью.

Современные официальные и классические традиции стиля получают новое красивое толкование, создавая изысканную атмосферу



Столовые приборы WMF

Линейки дизайна

Изысканная простота



Vision

BEST-Line



Ambiente

BEST-Line



Atic

BETTER-Line



Kult

BETTER-Line



Lyric

BETTER-Line



Palma

GOOD-Line



Palmero

GOOD-Line



Dune

GOOD-Line



Boston

GOOD-Line



Flame

BETTER-Line

Подобный экодизайн с природными элементами подойдет как нельзя лучше для обеда в загородном доме. Ключевая особенность этого популярнейшего направления — аутентичность форм и фактур. Нарочитые неровности и шероховатые поверхности — все это помогает создать уютную и душевную атмосферу за вашим столом.



Столовые приборы WMF

Линейки дизайна

Впечатляющий дизайн



Corvo

BEST-Line



Evoque

BEST-Line



Virginia

BEST-Line



Iconic

BEST-Line



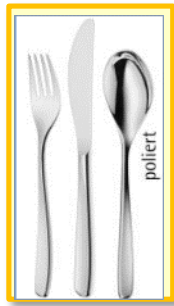
Linum

BETTER-Line



Elle

BETTER-Line



Sinus

GOOD-Line



Silk

GOOD-Line

Хотите произвести на гостей впечатление? Экспериментальный дизайн в оформлении стола выглядит не только празднично, но и нетривиально и очень современно.

Уникальность, экстравагантность и индивидуальность в сочетании с эффектными цветами и смелыми формами привлекают внимание к каждому столу.



Столовые приборы WMF

Серии столовых приборов WMF могут быть представлены в различных комбинациях:

60 предметов на 12 персон



X 12

66 предметов на 12 персон



X 12

+



30 предметов на 6 персон



X 6

24 предмета на 6 персон



X 6

Столовые приборы WMF

Набор столовых приборов 30 предметов WMF PREMIERE Cromargan Protect ®	Набор столовых приборов 30 предметов WMF VIRGINIA Cromargan Protect ®	Набор столовых приборов 30 предметов WMF AMBIENTE Cromargan Protect ®	Набор столовых приборов 66 предметов WMF FLAME Cromargan Protect ®	Набор столовых приборов 30 предметов WMF LINUM Cromargan Protect ®
				

Набор столовых приборов 30 предметов WMF KENT Cromargan Protect ®	Набор столовых приборов 30 предметов WMF BOSTON Cromargan®	Набор столовых приборов 30 предметов WMF SINUS Cromargan®	Набор столовых приборов 24 предмета WMF DENVER Cromargan®	Набор столовых приборов 60 предметов WMF Dune
				

Столовые приборы WMF

Ложка сервировочная для овощей WMF AMBIENTE Cromargan Protect®	Салатная пара WMF AMBIENTE Cromargan Protect®	Лопатка для торта WMF AMBIENTE Cromargan®	Ложка сервировочная для овощей WMF BOSTON Cromargan®	Салатная пара WMF BOSTON Cromargan®
				
Лопатка для торта WMF BOSTON Cromargan®	Нож для завтрака 2 шт WMF NUOVA	Набор кофейных ложек 15.5 см 6 шт. WMF NUOVA	Набор ножей для сыра 2 предмета WMF NUOVA	Набор вилок для торта 6 шт WMF NUOVA
				
Набор для торта 2 предмета (нож и лопатка) WMF NUOVA	Набор для торта 13 WMF NUOVA	Набор ложек для латте 19 см 6 шт NUOVA	Ложки Long Drink 6 шт WMF NUOVA	Набор ложка и вилка для фруктов/торта WMF NUOVA
				

Столовые приборы WMF

Сервировочные вилки 2 шт WMF NUOVA	Набор приборов для сервировки 4 предмета WMF NUOVA	Набор столовых приборов для стейка 2 предмета WMF NUOVA	Ложка для меда/варенья WMF	Лопатка для торта VIRGINIA WMF	Нож столовый VIRGINIA WMF	Салатная пара 25 см WMF GESCHENKIDE EN
						

Чайная ложка WMF Ambiente 1228016340	Вилка WMF Ambiente 1228026340	Вилка для торта WMF Ambiente	Столовый нож WMF Ambiente	Набор столовых приборов для рыбы 2 предмета WMF AMBIENTE Cromargan Protect®
				

Набор ножей для стейка 2 предмета WMF KANSAS	Набор ножей для стейка 6 предметов WMF GESCHENKIDEE	Корзина для фруктов WMF LOUNGE LIVING	Набор для салата 3 предмета (салатник, салатная пара) WMF MOTO	Кольца для салфеток 2 шт WMF TAVOLA
				

WMF

Кухонные инструменты WMF

WMF Group

Premiere

Этот набор столовых приборов - само воплощение традиций. Простой дизайн уходит корнями в эпоху бидермейера. Изящный мотив в виде листа мастерски выгравирован на конце ручки и повторяется на обратной стороне. Искусно выполненный заплечик великолепно дополняет дизайн.



Кухонные инструменты WMF

VIRGINIA

Эта модель сочетает контрасты: прямые, асимметричные линии переходят в изогнутые контуры, а матовые поверхности перетекают в полированные.

Гладкие переходы гармонично взаимодействуют друг с другом.

Тщательно закругленные края помогают создавать комфортный упор, а кованые ножи гарантируют длительную непревзойденную остроту.

Вдохновением для этого поразительного столового прибора, спроектированного **Peter Bäurle**, стала деревянная веточка, очищенной от коры.



Кухонные инструменты WMF

Ambiente

Этот столовый прибор сочетает в себе противоположности: основание ручки тонкое и мягко изогнутое, а конец широкий и плоский.

В дополнение к визуальным характеристикам, столовые приборы Ambiente отличаются продуманной конструкцией и приятным тактильным ощущением.

Чрезвычайно устойчивы к царапинам и созданы так, чтобы выглядеть новыми даже после многих лет использования.

Разработанная **Peter Ramminger**, эта модель одинаково подходит для повседневного использования, так и для создания стильных акцентов на праздничном столе.



Детская линейка WMF



- С приборами WMF ребенок учится есть самостоятельно
- Столовые приборы для четырех разных возрастных групп.
- Размеры и пропорции адаптированы для соответствующей стадии развития ребенка.
- Все детские столовые наборы не ржавеют, и их можно мыть в посудомоечной машине.



Детская линейка WMF

Разрабатывая продукт, мы учитываем то, что должен уметь ребенок в своем возрасте.

Для каждой стадии развития ребенка есть столовые приборы и аксессуары правильных размеров и пропорций, разработанные в соответствии с уровнем моторных навыков ребенка – с первых месяцев жизни до школьного возраста



Столовые приборы для кормления ребенка.



Столовые приборы для детей, которые только начинают есть, используя ножи с тупыми лезвиями



Столовые приборы, с которыми ваш ребенок полюбит есть самостоятельно



Нож отлично режет. Дети едят как взрослые



WMF

WMF Group

Детская линейка WMF

Детская ложечка "Винни Пух"	Детские столовые приборы 3 предмета "Винни Пух"	Детский набор 6 предметов "Тачки"	Детский набор 6 предметов "Книга Джунглей"	Детский набор 6 предметов "Принцесса"	Детский набор столовых приборов 6 пр. MINIONS	WMF Детский набор MINIONS 6 пр.

Детские столовые приборы 4 предмета "Винни Пух"	Детские столовые приборы 4 предмета "Сафари"	WMF Детские приборы MINIONS	Подставка для яйца с ложкой "Микки Маус"	Подставка для яйца с ложкой "Mc Egg" (цвет лимонный)	Подставка для яиц с ложкой MINIONS	Подставка для яйца с ложкой "Mc Egg" (цвет розовый)

WMF Детский набор 6 пр.	WMF Набор 2 чашки, 2 ложки S	WMF Набор 2 чашки, 2 ложки	Детские столовые приборы 4 предмета «Томми»	Детский набор 6 предметов «Томми»

Группа WMF – четыре направления

Напитки

WMF Group



Вода

- Графины для воды
- Кувшины
- Стаканы для воды

Чай и кофе

- Чайники и кофеварки
- Чайные чашки / кофейные чашки
- Чайники для воды
- Наборы для молока и сахара

Кувшины-термосы

- Кофейники
- Заварочные чайники
- Кружки-термосы

Бар и вина

- Барные аксессуары
- Шейкеры для коктейлей
- Ведерки для льда
- Штопоры
- Винные аксессуары



«Ассортимент напитков в магазинах просто огромен. В ресторанах высокой кухни теперь даже есть отдельное меню только для воды.»

«Давно прошли времена, когда дома на накрытом обеденном столе стояли бутылки с напитками. Сегодня вода подается в стильных графинах.»

«Налейте воды в графин, добавьте льда и бросьте внутрь пару долек лайма и несколько листочков мяты!»



WMF

Графин для воды Basic

- Классическая изящная форма хорошо ложится в руку.
- Пробка **CloseUp** сочетается с элегантным дизайном графина для воды Basic и помогает удобно наливать воду.
- Когда вы начинаете наливать, крышка **открывается автоматически**.
- Вода наливается точно и **без единой капли**.
- Встроенное **сито удерживает** в графине лед и кусочки фруктов.
- Чтобы помыть, пробку можно полностью разобрать, а еще ее можно мыть в **посудомоечной машине**.



WMF

Спираль для фруктов WMF BASIC



WMF

Графин для воды Motion

- В двух практичных размерах (0,8 л и 1,25 л)
- Встроенное сито удерживает в графине лед и кусочки фруктов
- Умещается на полке для напитков любого стандартного холодильника
- Через широкое горлышко легко наливать
- Легко пользоваться благодаря эргономичным литым ручкам. Наливает, не проливая ни капли
- Термостойкий
- Можно мыть в посудомоечной машине





«Налейте себе первую чашку и усадьтесь в свое любимое кресло.»

«Насыщенные, ароматные пары разносятся по комнате. Наслаждайтесь моментом. Здесь все прекрасно – звук, запах, внешний вид.»

«Стекло выдерживает резкие перепады температуры, если вы наливаете теплые напитки поверх кубиков льда или в охлажденный стакан.»



WMF

Напитки

Кувшины, кружки и стаканы изготовлены из термостойкого **боросиликатного стекла**. Термостойкое стекло выдерживает высокие температуры

Коллекции для кофе и чая WMF CoffeeTime и WMF TeaTime выполнены в **едином дизайне**.

Все изделия из двух коллекций **можно комбинировать** так, как вам хочется, создавая гармоничную общую картину на вашем столе.

Трендовые сочетания материалов и четкие формы **великолепно смотрятся** в любой обстановке.

За коллекцию CoffeeTime WMF даже получила немецкую **премию в сфере дизайна** German Design Award в 2016 году.



Любители кофе могут выбрать – готовить ли кофе с помощью проверенного и испытанного метода во **френч-прессе** или попробовать инновационную модель **Light Brew** с постоянным фильтром.

- Во френч-прессе кофейная гуща отделяется от самого напитка нажатием на плунжер.
- В случае кофейника **Light Brew**, сито с молотым кофе полностью вынимается после заваривания. Благодаря **мелкому сити с сотовой структурой** кофе остается в воде оптимальное время, чтобы раскрылась вся полнота аромата.



SmarTea

Для уютного перерыва на чай. Округлая форма кувшина, изогнутая крышка и подставка для свечи великолепно сочетаются друг с другом. Сито для заварки легко снимается с крышки после заваривания чая.



SensiTea

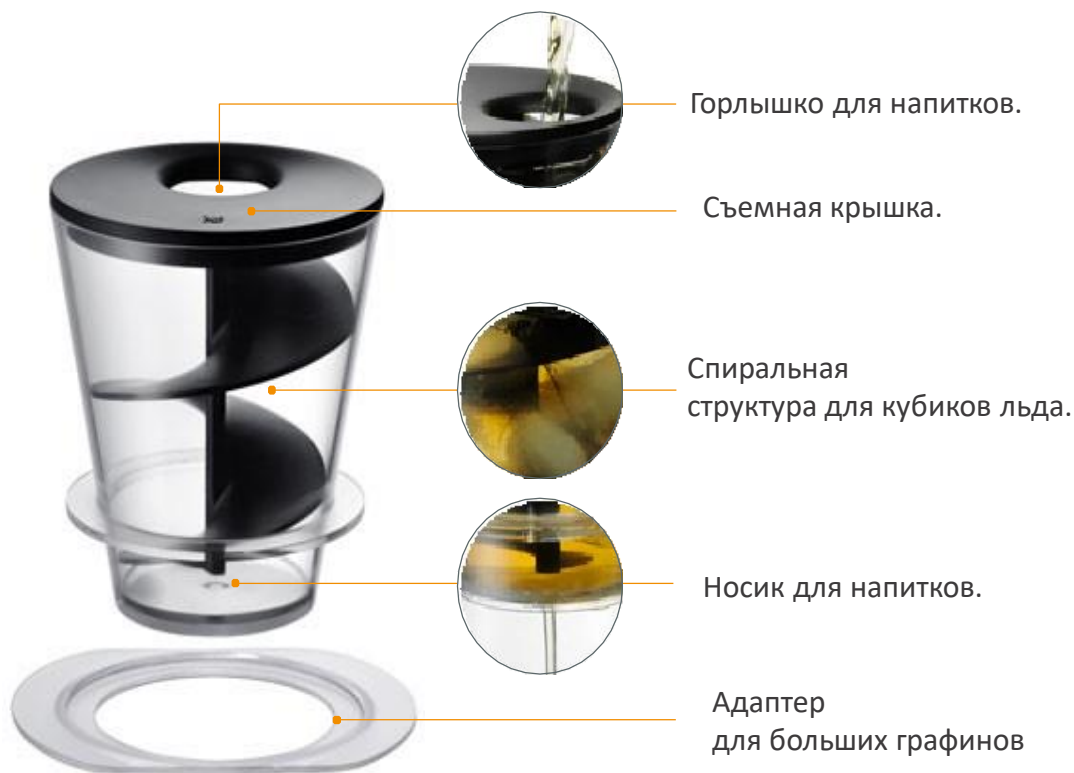
Выдержанный стиль с четкими контурами. Кувшин и подставка для свечи выполнены в ультрасовременном дизайне, за счет чего изделие становится еще более функциональным. Просто нажмите на рычаг плунжера после заваривания по принципу пресса для чая.



Чай со льдом – это ароматный утолитель жажды, и он будет вкуснее всего, если вы приготовите его дома. Если напиток не успел достаточно остыть, охладитель напитков **Turbo Cooler** вам поможет.

Он за секунды охлаждает негазированные напитки от комнатной температуры до температуры в холодильнике (примерно 6-7°C).

Им необыкновенно легко пользоваться: наполните спираль кубиками льда, накройте крышкой и медленно влейте через него напиток прямо в кувшин через специальное отверстие.



Термокувшины Impulse

- Термокувшины Impulse с технологией WMF ThermoPro имеют характерный стильный дизайн и впечатляюще долго сохраняют температуру напитков
- Высококачественная стеклянная внутренняя колба обеспечивает вакуум
- Плотно закрывается с помощью автоматической или завинчивающейся крышки
- Сохраняет напитки теплыми или холодными до 24 часов
- Даже через 12 часов ваш чай или кофе сохранит комфортную для питья температуру 70°C.



WMF

Стеклоанная колба Impulse

- Способность сохранять тепло в термосе обеспечивается вакуумом, который создается между стенками колбы. Теплопроводность вакуума близка к нулю.
- Но продукты в термосе со временем все-таки остынут, потому что проводит тепло сам материал, из которого колба сделана.
- И вот по этому показателю стекло многократно превосходит прочный, но хорошо проводящий тепло металл.
- Теплопроводность стекла варьируется в диапазоне 0,86 -1,3 Вт/(м·К) против нержавеющей стали 16 Вт/(м·К)



Термокружки Impulse

- Кружка объемом 350 мл имеет удобную **анатомическую форму**.
- IMPULSE от WMF подарит вам возможность наслаждаться напитком, остающимся горячим, и станет **дополнением вашего стиля**.
- Ассортимент цветов предлагает выбор от **матового темно-коричневого** и черного до цвета нержавеющей стали и **старинной меди**.
- Кроме того, благодаря отверстию **для питья 360°** вы можете пить с любой без риска проливания.
- Термоизолирующая внутренняя колба с **двойными стенками**, выполненная из **нержавеющей стали**, поддерживает напиток горячим на протяжении **12 часов**.



Заварочный графин для кофе Пуровер WMF CoffeeTime	Кофейник / заварочный чайник WMF KULT	Кофейник френч-пресс WMF CoffeeTime	Сахарница WMF CoffeeTime	Чайник заварочный с подогревом WMF SensiTea	
					
Набор для приготовления холодного чая WMF ICE TEA	Графин для заваривания кофе WMF COFFEE TIME	Набор кофейных чашек WMF CoffeeTime, 2шт.	Чайник заварочный 1 л WMF SmarTea	Стаканы для холодного чая 2 шт WMF ICE TEA	Стаканы для латте 2 шт
					
WMF Смен.стакан д/кофе-латте	WMF Сменный графин 1 л	WMF Сменный графин 1,5 л	WMF Сменный графин 0,75 л	WMF Сменное ситечко	
					

Ситечко для чая WMF TeaTime (размер L)	Ситечко для чая WMF TeaTime (размер S)	Молочник WMF TeaTime	Графин для воды 1 л WMF BASIC	Графин для воды 1.5 л WMF BASIC
				
Графин 1.25 л WMF Motion	Чистящая щетка для графинов, декантеров WMF BASIC	Спираль для фруктов 2шт WMF BASIC	Кофейник-термос WMF IMPULSE (нержавеющая сталь)	Кофейник-термос WMF IMPULSE (цвет медный)
				
Термокружка 0.35 л WMF IMPULSE (нержавеющая сталь)	Термокружка 0.35 л WMF IMPULSE (цвет медный)		Термокружка 0.35 л WMF IMPULSE (цвет лайм)	
				



«Профессиональная культура питья: открывайте, подавайте и пейте стильно.»

«Винные и барные аксессуары, соответствующие высочайшим стандартам.»

«Индивидуальные способы открывать и хранить напитки. Бокалы, отдающие напиткам должное.»



Аксессуары для вина

- Вино – это утонченный, изысканный напиток.
- Любители вина умеют оценить этот напиток по достоинству и уделяют особое внимание правильным аксессуарам для правильного с ним обращения.
- **Все начинается с открывания бутылки и наливания вина.**
- Штопор Baric Гибко адаптируется ко всем горлышкам винных бутылок для **профессионального откупоривания.**
- Благодаря спирали со специальным покрытием с аккуратным острием, штопор просто и безопасно входит в пробку и извлекает ее из бутылки.



WMF

Аксессуары для вина

- Нож сомелье Baric это компактный многофункциональный инструмент из стали Cromargan® и высококачественного пластика.
- Оснащен эргономичной ручкой и складным двухступенчатым штопором.
- Ножом для фольги из клинковой стали и открывалкой для бутылок.



WMF

Аксессуары для вина

WMF Group



WMF

Аксессуары для вина

- Нож для фольги Varic
- Профессиональный инструмент, изготовленный из высококачественного пластика и клинковой стали.
- Легко, чисто и безопасно срезает фольгу, запечатывающую бутылку.



- Пробка-насос для вина
- Если в бутылке еще осталось вино, пробка-насос гарантирует **сохранение букета напитка.**
- Сначала из открытой бутылки **выкачивается воздух.**
- Затем пробка **вакуумно закупоривает** бутылку.
- При хранении таким образом, вино можно пить **даже через пять дней**, и оно **не потеряет свой вкус.**



Декантеры для вина

- Декантация – снятие вина с осадка.
- Высококачественные красные вина, – а изредка и дорогие белые, – после нескольких лет выдержки накапливают осадок.
- Как правило, декантируются выдержанные красные вина, но существуют сорта белых вин, которые раскрываются при насыщении кислородом.
- Когда вино переливается в графин, оно насыщается кислородом, и букет напитка полностью раскрывается.



Аксессуары для вина

Пробка для шампанского WMF CLEVER & MORE	Пробка для вина WMF Clever&More	Воронка для вина с пробкой WMF VINO	Пробка для вина WMF VINO	Помпа для вина с 2 пробками WMF VINO
				
Штопор WMF VINO	Нож сомелье WMF CLEVER & MORE	Нож для срезания фольги с бутылки WMF VINO	Кольцо сомелье WMF VINO	Термометр для вина WMF CLEVER & MORE
				
Пробка для шампанского WMF CLEVER & MORE	Штопор WMF Baric	Нож сомелье WMF Baric	Аксессуар для снятия фольги WMF Baric	Воронка для вина WMF Baric
				

Винные и барные аксессуары

Пробка для вина WMF Baric	Открывалка для бутылок WMF Baric	Набор сомелье 3 предмета WMF Baric	Набор сомелье 5 предметов WMF Baric	Декантер для вина 1 л WMF	Пробка д/вина WMF
					

Набор для бара 6 предметов WMF Loft Bar	Набор для бара 4 предмета Baric WMF	Шейкер для бара WMF
		



WMF Group

Отличных продаж



Silit



schaerer



WMF Group – a Groupe SEB company