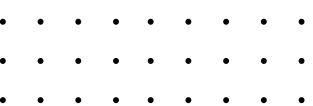


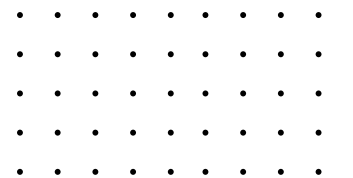


# ТОВАРЫ ДЛЯ КУЛИНАРИИ



2023

# СОДЕРЖАНИЕ



**4** МАСТЕР-КЛАССЫ



**20** ФОРМЫ  
ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



**54** КУХОННЫЕ  
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



**64** КУХОННЫЕ  
ГАДЖЕТЫ



**36** ИНСТРУМЕНТЫ  
ДЛЯ МАСТИКИ  
И ПЕЧЕНЬЯ



**42** ПРИНАДЛЕЖНОСТИ  
ДЛЯ РАБОТЫ  
С КРЕМОМ



**72** УПАКОВКА  
И БУМАЖНЫЕ  
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



**80** ПИЩЕВЫЕ  
ИНГРЕДИЕНТЫ



## ДОМАШНИЙ БАНАНОВЫЙ ПИРОГ





1



2



3



4



5



6



7



8



## ДОМАШНИЙ БАНАНОВЫЙ ПИРОГ

### ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

- Форма силиконовая для тортов и пирогов S-CHIEF, арт. SPC-0213 25 x 6 см «корзинка»
- Бананы (желательно переспевшие) – 255 г
- Сахар – 225 г
- Растительное масло – 192 г
- Мука – 240 г
- Разрыхлитель – 4 г
- Сода – 4 г
- Соль – 4 г
- Корица – 4 г
- Яйца – 85 г

### ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1 Приготовим необходимые продукты и посуду.
- 2 Измельчим блендером бананы до пюре.
- 3 К банановому пюре добавим сахар и растительное масло.
- 4 Взбиваем миксером на высокой скорости 10 минут. Добавим яйца и перемешаем миксером еще 5 минут.
- 5 Смешаем все сухие ингредиенты и добавим в яично-банановую смесь. На минимальной скорости миксера перемешаем смесь до однородности.
- 6 Форму S-CHIEF (арт. SPC-0213) смажем маслом. Переложим получившееся тесто в форму.
- 7 Выпекаем в духовке при температуре 170 градусов в течение одного часа.
- 8 Проткнем деревянной палочкой бисквит, если палочка вышла сухая, бисквит готов. Достанем форму из духовки и дадим полностью остыть. Аккуратно достаем бисквит из формы, чтобы не повредить рельеф. Пирог готов!





**РЕЗНОЕ  
МИНДАЛЬНОЕ  
ПЕЧЕНЬЕ**





1



2



3



4



5



6



7



8



## РЕЗНОЕ МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

### ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

- Вырубки S-CHIEF, для теста, в ассортименте
- Пергамент для выпечки с силиконовым покрытием S-CHIEF, арт. FNS-0036
- Мат для выпечки S-CHIEF, арт. SHF-0079
- Силиконовая скалка S-CHIEF, арт. SHF-0043

На 1 порцию (примерно 15 шт.)

- Сливочное масло – 110 г
- Сахар – 70 г
- Яйца – 1 шт.
- Ванилин – 1 ч. л.
- Миндальная мука – 50 г
- Пшеничная мука – 190 г
- Разрыхлитель – 2 г
- Соль – щепотка
- Джем – 100 г

### ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 1 Взбиваем сливочное масло с сахаром 2–3 минуты, добавляем ванилин, яйцо и взбиваем. Все сухие ингредиенты соединяем и перемешиваем, добавляем сахарно-сливочную массу и замешиваем тесто. Делим его на две равные части. Обворачиваем в пищевую пленку и убираем на 2 часа в холодильник.
- 2 Присыпаем пергамент мукой и раскатываем скалкой охлажденное тесто до 3 мм.
- 3 С помощью вырубков S-CHIEF вырезаем печенье – доньшко и верхушку, в равном количестве. Остатки теста собираем в один комок и убираем в холодильник. Достаем вторую часть теста, вырезаем печенье, остатки убираем в холодильник. Повторяем процесс, пока тесто не закончится.
- 4 Выкладываем печенье на силиконовый мат.
- 5 Выпекаем 7–10 мин при 180 градусах.
- 6 На выпеченные доньшки кладем джем.
- 7 Верхушки печенья посыпаем сахарной пудрой.
- 8 Соединяем две половинки между собой. Печенье готово!





**ЧИЗКЕЙК  
С КЛУБНИКОЙ**





1



2



3



4



5



6



7



8



## ЧИЗКЕЙК С КЛУБНИКОЙ

### ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

- Металлическая форма для выпечки S-CHIEF, арт. FPC-0046, разъемная, Ø 18 см
- Печенье «Орео» – 18 шт.
- Масло сливочное – 35 г
- Сахар – 40 г
- Сыр сливочный – 400 г
- Начинка из печенья – 18 шт.
- Сливки – 100 г
- Желатин – 8 г
- Ваниль/ванильный сахар (по желанию)



### ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Подготавливаем ингредиенты. Отделяем начинку от печенья.
2. Измельчаем печенье в блендере. Небольшую часть крошки отсыпает для украшения готового чизкейка.
3. Растапливаем сливочное масло и добавляем в крошку печенья. Хорошо перемешиваем.
4. На дно формы укладываем смесь печенья с маслом. Хорошо придавливаем прессом (ложкой, лопаткой).
5. Соединяем в сотейнике сыр, начинку из печенья и сахар. Ставим на огонь и перемешиваем до однородности.
6. Добавляем в кремную массу желатин и тщательно перемешиваем. Далее добавляем сливки. Заливаем массу в форму и отправляем в холодильник до полной стабилизации.
7. После стабилизации украшаем чизкейк сухой крошкой печенья.
8. Достаем из формы. По желанию украшаем свежими ягодами. Чизкейк готов!





**ФИГУРНЫЙ  
ДОМАШНИЙ  
ШОКОЛАД**





## ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Подготовим силиконовую форму S-CHIEF и шоколад.
2. Растопим шоколад на водяной бане.
3. Перельем растопленный шоколад в кондитерский мешок.
4. Заполним шоколадом форму S-CHIEF для конфет.
5. Периодически постукиваем формой по столу, чтобы выпустить все пузырьки воздуха.
6. Пока шоколад не застыл, украсим плитку любым, понравившимся декором, в нашем случае это фисташки и сублимированная клубника.
7. Отправим форму в холодильник до полного застывания.
8. Аккуратно достанем плитки, чтобы не повредить их. Шоколад готов!

## ФИГУРНЫЙ ДОМАШНИЙ ШОКОЛАД

### ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ

- Форма силиконовая для конфет S-CHIEF, арт. SPC-0127, 24.2 × 17.5 × 1.5 см «плитка шоколада»  
Можно использовать любую другую форму для шоколада S-Chief.
- Шоколад – 200 г
- Наполнитель (фисташки, сублимированные ягоды)



1



2



3



4



5



6



7



8



.....  
.....  
.....  
.....

## ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



# ФОРМЫ СИЛИКОНОВЫЕ



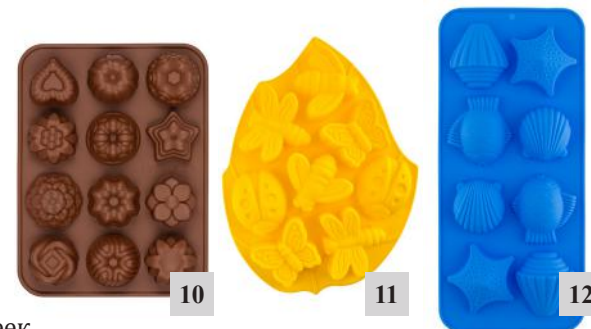
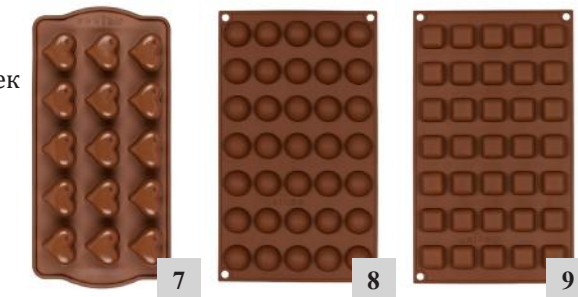
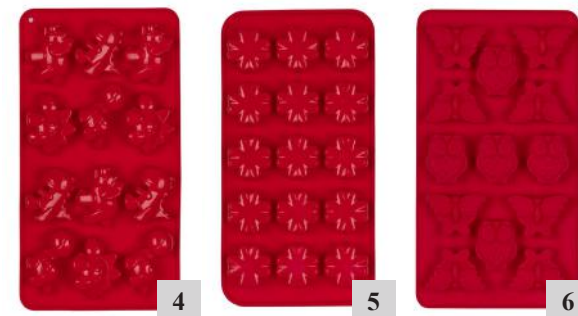
## ДЛЯ КОНФЕТ

Используются для приготовления шоколадных конфет, плиток, мармелада, льда, глазури. Формы в ассортименте.

1. арт. SPC-0114  
19 × 16 × 0.5 см  
листья, 28 ячеек
2. арт. SPC-0115  
23 × 10.7 × 0.5 см  
маленькая шоколадка,  
12 ячеек
3. арт. SPC-0116  
21 × 10 × 1.8 см  
кубики, 15 ячеек
4. арт. SPC-0117  
21.1 × 10 × 1.7 см  
сладкая жизнь, 15 ячеек
5. арт. SPC-0118  
21 × 10.5 × 2 см  
вдохновение, 15 ячеек
6. арт. SPC-0119  
29.5 × 17.4 × 2 см  
мячи, 15 ячеек
7. арт. SPC-0120  
22.5 × 10.8 × 0.7 см  
плитка шоколада,  
1 ячейка
8. арт. SPC-0121  
24.8 × 12 × 1.1 см  
алфавит, 33 ячейки



1. арт. SPC-0122  
30 × 17.4 × 2 см  
ассорти, 15 ячеек
2. арт. SPC-0123  
22.2 × 10.5 × 2 см  
кактусы, 8 ячеек
3. арт. SPC-0124  
22.3 × 10.5 × 1.5 см  
вишни, 15 ячеек
4. арт. SPC-0128 №1  
19.9 × 10 × 1.8 см  
динозавры, 12 ячеек
5. арт. SPC-0128 №3  
20 × 10.6 × 1.8 см  
цветы, 15 ячеек
6. арт. SPC-0130 №2  
21.5 × 11.7 × 1.7 см  
совы и бабочки, 13 ячеек
7. арт. SPC-0132  
21 × 10.5 × 2 см  
сердечки, 15 ячеек
8. арт. SPC-0134  
29.7 × 17.3 × 1.5 см  
круглые, 35 ячеек
9. арт. SPC-0135  
29.7 × 17.5 × 1 см  
квадратные, 35 ячеек
10. арт. SPC-0133  
21.5 × 16 × 2.5 см  
ассорти, 12 ячеек
11. арт. SPC-0137  
27.8 × 21 × 3 см  
насекомые, 8 ячеек
12. арт. SPC-0138  
21.9 × 10 × 2 см  
морские жители, 8 ячеек



# ФОРМЫ СИЛИКОНОВЫЕ



## ДЛЯ ПИРОЖНЫХ

Используются для приготовления пирожных, кейкпопсов, мороженого и т. п. Формы в ассортименте.

1. арт. SPC-0300  
29.9 × 17.5 × 3.5 см  
сердца, 8 ячеек
2. арт. SPC-0302  
30 × 17.5 × 3.5 см  
батончики, 9 ячеек
3. арт. SPC-0303  
30 × 17.4 × 3 см  
кубики, 8 ячеек
4. арт. SPC-0307  
26 × 15 × 3.2 см  
кубики, 15 ячеек
5. арт. SPC-0308  
36.6 × 26 × 2 см  
алфавит, 33 ячейки
6. арт. SPC-0309  
29.6 × 17.3 × 3.5 см  
полусферы, 6 ячеек
7. арт. SPC-0315  
28 × 8 × 2.3 см  
круглые, 4 ячейки
8. арт. SPC-0316  
27.7 × 10 × 2.3 см  
прямоугольные, 4 ячейки



1. арт. SPC-0318  
28.5 × 17 × 3.5 см  
мини-кексы, 6 ячеек
2. арт. SPC-0319  
29 × 17 × 3 см  
кексы, 6 ячеек
3. арт. SPC-0320  
28.8 × 17 × 4 см  
капкейки, 6 ячеек
4. арт. SPC-0321  
24.8 × 16.3 × 3 см  
роза, 6 ячеек
5. арт. SPC-0322  
27.3 × 18.5 × 4.2 см  
круглые, 6 ячеек
6. арт. SPC-0332  
29.5 × 17.2 × 4.2 см  
кольца, 6 ячеек
7. арт. SPC-0327  
7 × 7 × 3.2 см  
сердце, 6 шт.
8. арт. SPC-0333  
6.5 × 6.5 × 3.2 см  
корзиночка, 6 шт.
9. арт. SPC-0337  
22 × 18 × 3.8 см  
кейкпопсы
10. арт. SPC-0339  
28 × 18.5 × 1.5 см  
вафли, 4 ячейки



# ФОРМЫ СИЛИКОНОВЫЕ



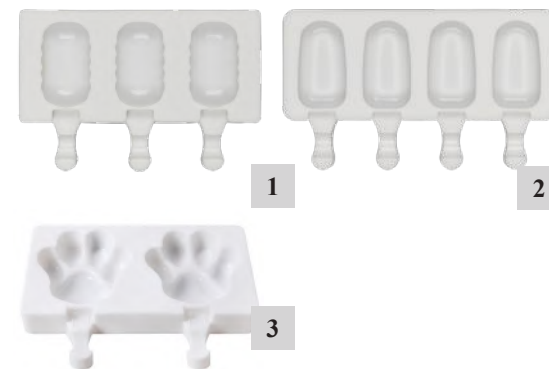
## ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОГОВ

1. арт. SPC-0204  
16.5 × 14.6 × 5.4 см  
сердце
2. арт. SPC-0207  
19.5 × 19.5 × 5 см  
круглая
3. арт. SPC-0210  
19.5 × 19.5 × 5 см  
пузырьки
4. арт. SPC-0212  
23 × 12 × 7 см  
овальная
5. арт. SPC-0214  
29.5 × 17 × 1.8 см  
3 диска
6. арт. SPC-0215  
29 × 17 × 1.8 см  
2 диска



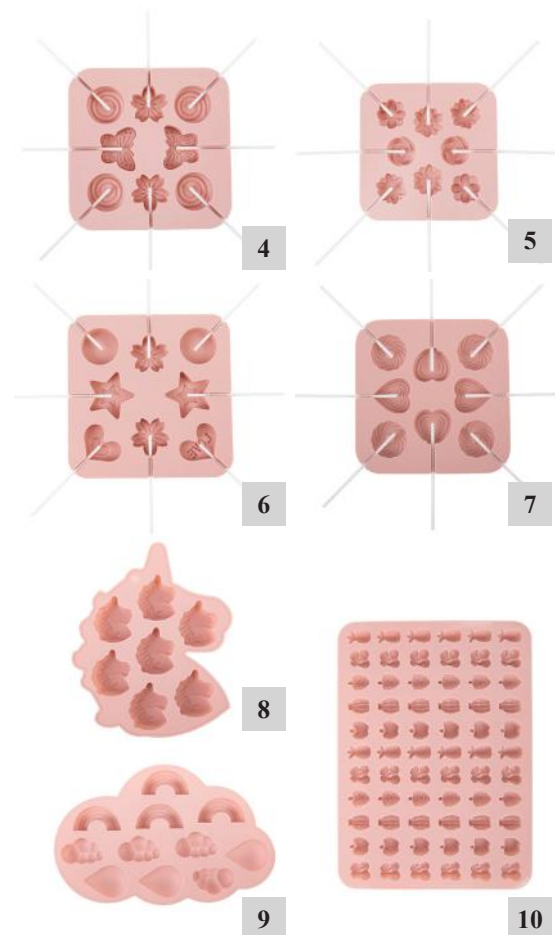
## ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

1. арт. SPC-0402 волны  
19.4 × 13 × 2.4 см
2. арт. SPC-0403  
МИНИ-ЭСКИМО  
21.5 × 12.5 × 2.1 см
3. арт. SPC-0404 лапки  
19.5 × 14.5 × 2.5 см



## ДЛЯ ЛЕДЕНЦОВ

4. арт. SPC-0500, 8 ячеек  
16 × 16 × 1.6 см
5. арт. SPC-0501, 8 ячеек  
12.5 × 12.5 × 1.4 см
6. арт. SPC-0503, 8 ячеек  
16.7 × 16.7 × 1 см
7. арт. SPC-0505, 8 ячеек  
14.5 × 14.5 × 1.4 см
8. арт. SPC-0502  
14.6 × 11.5 × 1.5 см  
единорог, 7 ячеек
9. арт. SPC-0504  
22.5 × 14.5 × 1.5 см  
небо, 11 ячеек
10. арт. SPC-0510  
20.8 × 15 × 1 см  
фрукты, 66 ячеек



# ФОРМЫ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ



## РАЗЪЕМНЫЕ ФОРМЫ

Изготовлены из углеродистой стали с антипригарным покрытием. Подходят для газовых и электрических духовок. Форма FPC-0052 имеет увеличенное дно, что позволяет избежать протекания в случае, если тесто очень жидкое.

арт. FPC-0045,  $\varnothing$  16 см  
арт. FPC-0046,  $\varnothing$  18 см  
арт. FPC-0047,  $\varnothing$  20 см  
арт. FPC-0048,  $\varnothing$  24 см  
арт. FPC-0052,  $\varnothing$  18 см  
с увеличенным дном  
Высота: 6.5 см



## МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ КОЛЬЦА

Универсальный инструмент кондитера для выпечки бисквитов, приготовления начинок муссовых десертов и сборки готового торта. Кольцо изготовлено из высококачественной нержавеющей стали. Благодаря плотному материалу оно не деформируется и отлично держит форму. Кольцо с регулировкой размера FPC-0051 позволяет выпекать коржи разного диаметра.

арт. FPC-0049,  $\varnothing$  16 см  
арт. FPC-0050,  $\varnothing$  18 см  
Высота: 6 см  
арт. FPC-0051,  $\varnothing$  16–30 см, регулируемый размер  
Высота: 8.5 см



## НЕРАЗЪЕМНЫЕ ФОРМЫ

Изготовлены из углеродистой стали с антипригарным покрытием. Подходят для газовых и электрических духовок. Перед использованием необходимо смазывать дно и края формы сливочным или растительным маслом с помощью кулинарной кисточки.

Цвет: розовый и серый

1. арт. FPC-0040  
 $\varnothing$  24 см
2. арт. FPC-0041  
25.5 × 13 см
3. арт. FPC-0042  
22.5 × 22.5 см
4. арт. FPC-0043  
26.5 × 18.8 × 2.8 см  
6 ячеек
5. арт. FPC-0044  
35 × 26.5 × 2.8 см  
12 ячеек



1



2



3



4



5



# ФОРМЫ БУМАЖНЫЕ



## ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И КОНФЕТ (КАПСУЛЫ)

Используются для упаковки конфет, мармелада, а также выпечки кондитерских изделий.

1. арт. PPC-0008,  $\varnothing$  5 см  
Цвет: белый  
Упаковка: 50 шт.
2. арт. PPC-0030,  $\varnothing$  2.5 см  
арт. PPC-0031,  $\varnothing$  3 см  
Цвет: белый  
Упаковка: 100 шт.



## ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Бумажные формы служат не только для приготовления, но и для подачи десертов. Подходят для кексов, маффинов, конфет. Формы в ассортименте.

1. тарталетки  
арт. PPC-D20,  $\varnothing$  2 см  
арт. PPC-D30,  $\varnothing$  3 см  
арт. PPC-D50,  $\varnothing$  5 см  
Цвет: белый
2. кекс  
арт. PPC-D60,  $\varnothing$  5 см  
Цвет: коричневый
3. эклер  
арт. PPC-D51,  $\varnothing$  5 см  
Цвет: 01 белый, 02 коричневый  
Упаковка: 50 шт.
4. мини-эклер  
арт. PPC-D52,  $\varnothing$  5 см  
Цвет: 01 белый, 02 коричневый  
Упаковка: 50 шт.
5. мини-маффин  
арт. PPC-D40,  $\varnothing$  3 см  
Цвет: ассорти  
Упаковка: 25 шт.
6. тюльпан  
арт. PPC-D80,  $\varnothing$  5 см  
Цвет: ассорти  
Упаковка: 25 шт.
7. тюльпан  
арт. PPC-D90,  $\varnothing$  5 см  
Цвет: белый  
Упаковка: 20 шт.





# ФОРМЫ БУМАЖНЫЕ



## ДЛЯ ВЫПЕЧКИ (КАПСУЛЫ)

Используются для выпечки капкейков и маффинов, пасхальных куличей. Также в них можно сервировать орешки, конфетки, мороженое и другие сладости. Они абсолютно безопасны, не токсичны и подлежат вторичной переработке.

1. арт. PPC-0006,  $\varnothing$  6 см  
Цвет: 4 цвета  
Плотность: 248 г/м<sup>2</sup>  
Упаковка: 12 шт.
2. арт. PPC-0007,  $\varnothing$  5 см  
Цвет: 3 цвета + бамбуковые шпажки  
Плотность: 40 г/м<sup>2</sup>  
Упаковка: по 24 шт.



01 сладости



02 мишки



03 космос



04 горох

1



01 радуга



02 цветы



03 сердечки

2

1. усиленные с бортиком  
арт. PPC-0009,  $\varnothing$  5 см  
Цвет: 4 цвета  
Плотность: 40 г/м<sup>2</sup>  
Упаковка: 12 шт.
2. усиленные с бортиком  
арт. PPC-0010,  $\varnothing$  5 см  
Цвет: 13 цветов  
Плотность: 40 г/м<sup>2</sup>  
Упаковка: 12 шт.
3. корзинки  
арт. PPC-0011,  $\varnothing$  4.5 см  
Цвет: 6 цветов  
Плотность: 40 г/м<sup>2</sup>  
Упаковка: 12 шт.



01 розовый/  
под золото



02 бирюзовый/  
под золото



03 голубой/  
под золото



04 сиреневый/  
под золото

1



01 розовый  
с единорогами



02 голубой  
с единорогами



03 белый



04 зеленый



05 голубой



06 бирюзовый



07 желтый



08 коричневый



09 красный



10 розовый



11 сиреневый



12 градиент



13 малиновый

2



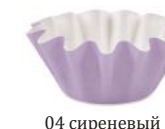
01 белый



02 розовый



03 желтый



04 сиреневый



05 голубой



06 зеленый

3

# ФОРМЫ ПЛАСТИКОВЫЕ



## ДЛЯ ПАСХИ

Пластиковая форма с резным рисунком. Используется для приготовления творожной пасхи.

1. арт. SHF-0339  
10 × 9 × 5 см  
желтый
2. арт. SHF-0340  
12 × 11 × 5 см  
красный



1



2



## ДЛЯ ШОКОЛАДА

Предназначены для изготовления шоколадных плиток и конфет. В ассортименте 6 дизайнов. Состав: пищевой пластик арт. PRC-0100 Толщина: 0.8 мм

1. 01 Единороги  
звезды 2 × 2 × 0.5 см  
сердечки 2 × 2 × 0.5 см  
единороги 8.5 × 8 × 1 см
2. 02 Листья  
4 × 3.8 × 1.2 см
3. 03 Плитка шоколада  
4 × 4 × 1.2 см  
17 × 9 × 1.2 см
4. 05 Хвост русалки  
раковина 3.5 × 3 × 1 см  
звезда 4 × 4 × 1 см  
хвост русалки 10.5 × 5.5 × 1 см
5. 06 Цифры  
8.8 × 4.5 × 1.3 см
6. 07 Сердце  
3.5 × 3.5 × 1.5 см



1



2



3



4



5



6





.....  
.....  
.....  
.....

## ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ МАСТИКИ И ПЕЧЕНЬЯ



# ВЫРУБКИ И ПЛУНЖЕРЫ



Вырубки и плунжеры широко применяются для вырезания фигур из мастики, марципана, а также для приготовления печенья. Яркими фигурками можно украсить любое кулинарное изделие и придать ему неповторимый вид. В отличие от вырубки у плунжера есть поршень. При использовании вырубки необходимо просто надавить на нее. В ассортименте представлено большое количество вырубков и плунжеров разных форм.

## ПЛУНЖЕРЫ

1. арт. SHF-0024  
лист розы, 3 шт.
2. арт. SHF-0029  
№4 чаепитие, 4 шт.
3. арт. SHF-0058  
сердце, 3 шт.
4. арт. SHF-0059  
№1 бабочка, 3 шт.
5. арт. SHF-0059  
№2 шиповник, 3 шт.
6. арт. SHF-0059  
№5 лепесток, 3 шт.
7. арт. SHF-0059  
№6 гортензия, 3 шт.
8. арт. SHF-0060  
№1 бант, 3 шт.



## ВЫРУБКИ

1. арт. SHF-0106  
№2 звезда, 1 шт.
2. арт. SHF-0106  
№11 капкейк, 1 шт.
3. арт. SHF-0109  
№1 человек, 1 шт.
4. арт. SHF-0110  
№1 цветок, 1 шт.
5. арт. SHF-0113  
№1 щенок, 1 шт.
6. арт. SHF-0104  
Пасха, 4 шт.
7. арт. SHF-0033  
геометрия, 6 шт.
8. арт. SHF-0034  
цифры, 9 шт.
9. арт. SHF-0035  
№1 сердце, 3 шт.
10. арт. SHF-0030  
№1 путешествие, 6 шт.
11. арт. SHF-0031  
№1 Новый Год, 6 шт.
12. арт. SHF-0032  
№1 ассорти, 6 шт.



# ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ МАСТИКИ



## НАБОР ДЛЯ ДЕКОРА

Набор для декора состоит из держателя и 8 штампов. Используется для украшения кондитерских изделий.  
арт. SHF-0038  
ячейка 2.4 × 2.4 см



## СКАЛКА С ОГРАНИЧИТЕЛЯМИ

Скалка с набором ограничителей для раскатывания теста, мастики, марципана. Ограничители в виде колец помогут вам раскатать тесто одной толщины, что очень важно при выпечке.  
арт. SHF-0312  
36 × 3 см



## УТЮЖКИ ДЛЯ МАСТИКИ

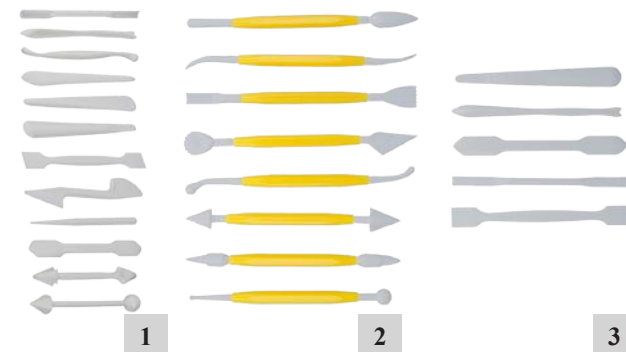
Предназначены для обтяжки кондитерских изделий мастикой, с его помощью проще разглаживать неровности на изделии.  
арт. SHF-0028  
16 × 8 × 2.5 см



## НАБОР ИНСТРУМЕНТОВ

Инструменты для моделирования позволяют делать великолепные фигурные элементы из марципана, а также сахарной мастики. С их помощью можно создавать как индивидуальные фигуры, так и обтяжку тортов и прочих кондитерских изделий. Эффективны при лепке фигурок, для надрезов, подрезки, вырубки отверстий, выдавливания необходимой текстуры, объема и множества других необходимых операций.

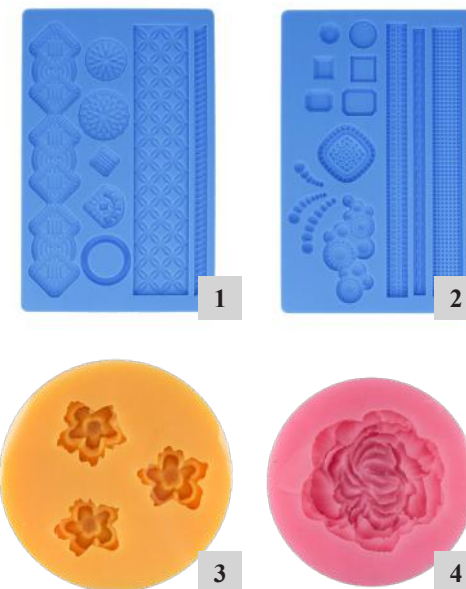
1. арт. SHF-0009  
12 инструментов
2. арт. SHF-0010  
8 инструментов
3. арт. SHF-0011  
5 инструментов



## СИЛИКОНОВЫЕ МАТЫ

Предназначены для изготовления изделий из мастики, марципана, карамели и шоколада при украшении кондитерских изделий.

1. арт. SHF-0041  
05 макраме  
12 × 19 см
2. арт. SHF-0041  
06 драгоценные камни  
12 × 19 см
3. арт. SHF-0054  
∅ 5.6 см
4. арт. SHF-0055  
∅ 4.5 см





.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**ПРИНАДЛЕЖНОСТИ  
ДЛЯ РАБОТЫ  
С КРЕМОМ**



# КОНДИТЕРСКИЕ НАСАДКИ



## НАБОРЫ НАСАДОК

Используются для украшения тортов, кексов, капкейков, пирогов, холодных закусок. В ассортименте пластиковые и металлические насадки. Металлические насадки с фиксатором и без. Каждый набор в ассортименте (несколько видов). Наборы насадок продаются без мешков, мешки нужно приобретать отдельно. Ассортимент постоянно расширяется!

1. арт. SHF-0001,  
4 насадки  
арт. SHF-0004  
9 насадок
2. арт. SHF-0063  
3 насадки  
с фиксатором
3. арт. SHF-0064  
3 насадки
4. арт. SHF-0117  
4 насадки
5. арт. SHF-0118  
3 насадки,  
4 вида наборов



1



2



3



4



5



## КОНДИТЕРСКИЕ НАБОРЫ

Кондитерские наборы включают все необходимые инструменты для работы с кремом – многоразовый кондитерский мешок, насадки, адаптер для насадок, удерживающее кольцо для крепления насадок. С помощью него вы сможете без труда создавать разнообразный декор для ваших тортов, кексов, капкейков и других десертов.



1



2

1. арт. SHF-0014,  
9 насадок
2. арт. SHF-0015,  
5 насадок
3. арт. SHF-0018,  
9 насадок  
арт. SHF-0019,  
5 насадок
4. арт. SHF-0040,  
4 насадки,  
с двойным мешком
5. арт. SHF-0120,  
8 насадок, 3 мешка



3



4



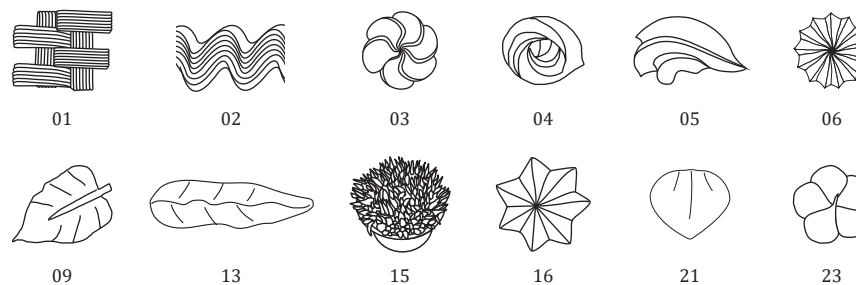
5

# КОНДИТЕРСКИЕ НАСАДКИ



## НАСАДКИ

При помощи кондитерских насадок можно украшать пироги, капкейки и торты разными узорами и рисунками из взбитых сливок и кремов, холодные закуски майонезом, взбитым яйцом, сливочным маслом. Насадки в ассортименте. Упаковка: 1 шт.



1. арт. SHF-0094  
Ø основания 18 мм  
35 видов

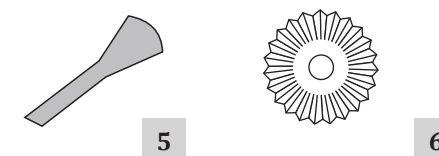
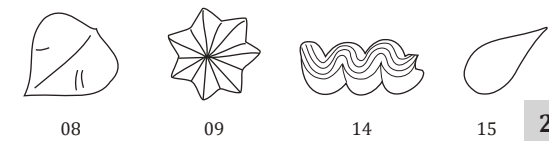
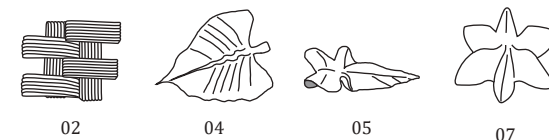
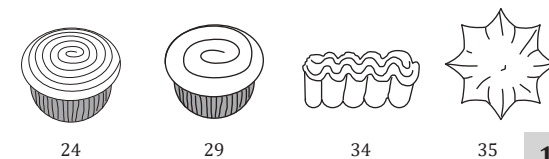
2. арт. SHF-0095  
Ø основания 24 мм  
15 видов

3. арт. SHF-0096  
Ø основания 30 мм

4. арт. SHF-0097  
Ø основания 35 мм

5. арт. SHF-0098  
Ø основания 18 мм

6. арт. SHF-0099  
Ø основания 40 мм





# МЕШКИ, ФИКСАТОРЫ СКРЕБКИ, ЛОПАТКИ



## КОНДИТЕРСКИЕ МЕШКИ

Многоразовый матерчатый хлопковый мешок внутри имеет водоотталкивающее полиуретановое покрытие для того, чтобы жидкость не смогла проступить наружу. Мешок легко промывать вручную, удобно хранить. Преимущество одноразового полиэтиленового мешка в том, что его не надо мыть после использования.

Многоразовые

арт. SHF-0005, 40 × 23.5 см

арт. SHF-0006, 35 × 20.5 см

арт. SHF-0008, 28 × 14.5 см, 3 шт.

арт. SHF-0065, 30 × 18 см, полиуретан

Одноразовые

арт. SHF-0007, 30 × 16.5 см, 5 шт.



## ФИКСАТОРЫ ДЛЯ НАСАДОК

Необходимы для фиксации кондитерской насадки на кондитерском мешке.

1. арт. SHF-0017

2. арт. SHF-0123

фиксатор и кольцо 3.7 см

3. арт. SHF-0124

№1, фиксатор и 3 сменных кольца для насадок 2.5, 3.1, 3.7 см

№2, фиксатор с 3-мя отверстиями для отсаживания крема разных цветов или состава



## КОНДИТЕРСКИЕ СКРЕБКИ

Предназначены для обтяжки кондитерского изделия кремом или мастикой, причем рельефный край сделает обтяжку фигурной и красивой.  
арт. SHF-0026, 9.5 × 8.2 см  
треугольный  
арт. SHF-0027, 10.7 × 7.8 см  
трапеция



С помощью кондитерского скребка можно легко распределить крем или сливки на коржах тортов, придавая им текстуру.  
арт. SHF-0082, 12 × 8.7 см  
арт. SHF-0083, 15 × 11.5 см  
арт. SHF-0084, 15 × 11.5 см



## КОНДИТЕРСКИЕ ЛОПАТКИ

Лопатки используются как при приготовлении кондитерских изделий, так и в сервировке стола при подаче тортов и пирожных.

С помощью кондитерской лопатки можно равномерно распределить крем, сливки и глазурь на коржах тортов, а также обработать верх и боковины выпечки.

арт. SHF-0037, набор 3 лопатки

арт. SHF-0085, 30.5 см

арт. SHF-0086, 25.5 см

арт. SHF-0087, 20.3 см

арт. SHF-0088, 15.3 см



# ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ



## ВЕНЧИК ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ

Металлический венчик предназначен для взбивания яиц, крема, мусса, а также приготовления различных коктейлей с пенной структурой.  
арт. SHF-0310  
Длина лепестков: 17 см



## ВЕНЧИК НАЖИМНОЙ

Венчик полуавтоматический нажимной – отличный помощник на вашей кухне! Он легко заменит электрический миксер, если вам нужно быстро взбить яйца, молоко или сливки. Изготовлен из качественной нержавеющей стали.  
арт. SHF-0329  
Длина рукоятки: 30 см  
Размер рабочей части: 6.8 см



## КОНДИТЕРСКИЙ ШПРИЦ

При помощи кондитерского шприца можно украшать пироги, капкейки и торты разными узорами и рисунками из взбитых сливок и кремов. В наборе к шприцу прилагается 7 различных насадок.  
арт. SHF-0039



## КОНДИТЕРСКИЕ ГВОЗДИ

Используются для формирования цветов из крема, которыми украшают торты и пирожные.  
Состав: нержавеющая сталь  
арт. SHF-0121, 3 шт.  
Высота: 7 см  
Ø 3.3, 4 и 6.5 см



## НАБОР ЩЕТОК

Универсальная форма щеток позволяет применять их для чистки всех видов кондитерских насадок.  
Упаковка: 2 шт.  
арт. SHF-0091



# ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ



## НОЖНИЦЫ КОНДИТЕРСКИЕ

Кондитерские ножницы с изогнутым лезвием предназначены для переноса кремовых и зефирных цветов с кондитерского гвоздя на торт или пирожное. Изготовлены из качественного пищевого пластика.  
арт. SHF-0125, 13.5 × 5.5 см



## АЦЕТАТНАЯ ЛЕНТА

Используется как бордюрная лента для сборки и обтяжки тортов, пирожных, салатов. Обладает высокой плотностью, может быть использована многократно.  
Состав: пищевой пластик  
арт. SHF-0316  
Толщина: 150 мкм  
Намотка: 3 м  
Высота: 10 см



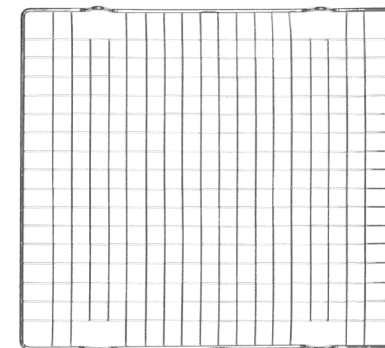
## РЕШЕТКИ

С помощью решетки значительно сокращается время остывания готового изделия. Также намного удобнее покрывать торты помадкой, глазурью, шоколадом.

арт. SHF-0089, Ø 32 см  
круглая складная



арт. SHF-0090, 28 × 25.5 см  
прямоугольная



## НАБОР ИНСТРУМЕНТОВ

Кондитерские вилки для шоколада используются для глазирования изделий, путем погружения их в расплавленный шоколад. Их также применяют для нанесения декора на изделия.  
Состав: нержавеющая сталь, полипропилен.  
арт. SHF-0122  
Упаковка: 3 шт.  
зубчатая, спираль, петелька





КУХОННЫЕ  
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



# КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



## СИЛИКОНОВЫЕ СКАЛКИ

Предназначена для раскатывания любого теста – пресного, дрожжевого, слоеного, песочного. Благодаря силиконовому покрытию валика тесто не липнет к скалке и легко раскатывается. При этом намного уменьшается дополнительный расход муки для присыпания теста.

арт. SHF-0043, 38.5 см  
арт. SHF-0044, 24 см

арт. SHF-0045, 10.3 см  
арт. SHF-0071, 11 см



## МЕРНЫЕ ЕМКОСТИ

Мерные стаканы и ложки предназначены для измерения различных веществ – от воды до мелких сыпучих продуктов. На ручке каждой ложки есть обозначение ее объема в разных единицах измерения.

Мерный стакан  
арт. SHF-0313, 600 мл

Набор мерных ложек  
арт. SHF-0056, 6 шт.  
арт. SHF-0057, 5 шт.



## СИЛИКОНОВЫЕ ЛОПАТКИ И КИСТИ

Силиконовая лопатка предназначена для переворачивания продуктов в процессе жарки или тушения, удобна при перемешивании теста и при подаче готового блюда на тарелки, для нанесения и выравнивания крема на поверхности торта.

арт. SHF-0092, 27.5 см, 6 цветов  
арт. SHF-0093, 21 см, 5 цветов  
арт. SHF-0334, 28.3 см, розовый, черный  
арт. SHF-0335, 27.3 см, розовый, черный

Силиконовая кисть предназначена для смазывания выпечки яйцом, кремом, глазурью, а также для смазывания сковороды маслом при выпечке блинов, оладий и др.

арт. SHF-0046, 17.2 см, желтый  
арт. SHF-0336, 25.5 см, розовый



## СИЛИКОНОВАЯ ПОДСТАВКА

Силиконовый коврик под горячее, на него можно ставить любую кухонную посуду – кастрюли, сковородки, чайники, турочки и т. п., сразу после снятия их с плиты или извлечения из духовки. Можно использовать в качестве прихватки.

арт. SHF-0070, 20.3 см

## СИЛИКОНОВАЯ ПРОБКА

Силиконовая пробка герметично закрывает открытую емкость с напитком, сохраняя его вкус.

арт. SHF-0314, 11 см



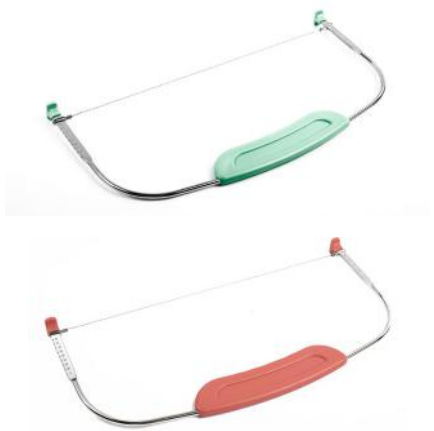
# КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



## СТРУНА ДЛЯ НАРЕЗКИ БИСКВИТА

Позволит вам очень легко разделить бисквит на идеально ровные коржи, затратив на это минимум времени и усилий. Струна имеет несколько уровней, с помощью которых можно регулировать желаемую толщину коржей. Пластмассовые наконечники на ножках не оставят царапин на рабочей поверхности, а также обеспечат плавное скольжение инструмента во время использования.

арт. SHF-0311, 33 см  
Цвет: зеленый, розовый



## МЕТАЛЛИЧЕСКОЕ КОЛЬЦО ДЛЯ НАРЕЗКИ БИСКВИТА

Предназначено для нарезки бисквита на коржи. Имеет 6 прорезей, расположенных на одинаковом расстоянии друг от друга, что позволяет нарезать бисквит на 6 равных коржей. Кольцо также можно использовать для выпекания, предварительно обернув его фольгой во избежание протекания теста через прорези.

арт. SHF-0315,  $\varnothing$  16–20 см,  
регулируемый размер  
Высота: 8.5 см



## ПОВОРОТНЫЙ СТОЛИК ДЛЯ ТОРТА

С помощью поворотного механизма столика можно легко и аккуратно украсить готовое изделие кремом, мастикой, айсингом, а также представить ваши десерты в лучшем виде.

арт. SHF-0300,  $\varnothing$  26.5 см  
арт. SHF-0301,  $\varnothing$  28 см  
арт. SHF-0302,  $\varnothing$  30 см



## ПРОСЕИВАТЕЛЬ ДЛЯ МУКИ

Кружка-сито – емкость с мерной шкалой для просеивания муки и других сыпучих продуктов. Имеет прочную сетку и ручку с пружиной, что обеспечивает изделию долговечность и износостойкость. Практичный и удобный аксессуар для вашей кухни.

арт. SHF-0328, 10.5 × 10 см  
Объем: 375 мл



# КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



## ШПАЖКИ БАМБУКОВЫЕ

Используются для приготовления блюд из мяса, овощей, сервировки закусок. Безопасные, экологически чистые, с обработанной кромкой, без зазубрин и заусенцев.

арт. SHF-0318  
Размер: 3 × 295 мм

арт. SHF-0337  
Размер: 3 × 245 мм  
Упаковка: 100 шт.



## ПАЛОЧКИ ДЛЯ МОРОЖЕНОГО

Деревянные палочки из березы используются для приготовления мороженого, леденцов, кейк-попсов.

арт. SHF-0319  
Упаковка: 50 шт.



## ФОРМЫ ДЛЯ САЛАТОВ, ГАРНИРОВ И ДЕСЕРТОВ

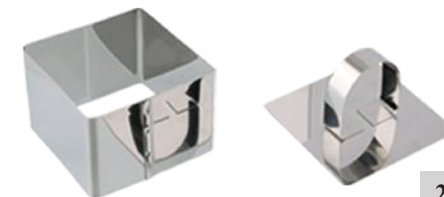
Формы предназначены для придания идеального, стильного вида салатам, блюдам из риса, картофеля и др. Удобны для приготовления фигурных бутербродов, закусок, десертов. Придают красивую форму блюдам, не прилипают к продукту. Используя пресс, можно придать устойчивость блюду. При помощи пресса салат или гарнир легко вынимается из формы, оставаясь на тарелке в красивом виде.

арт. SHF-0050

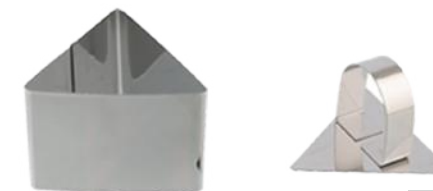
1. 01 круг  
Ø 7.5 см
2. 02 квадрат  
8.2 × 8.2 см
3. 03 треугольник  
7.5 × 6.8 см
4. 04 сердце  
7.5 × 6.8 см



1



2



3



4



# МАТЫ И ПЕРГАМЕНТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



## ПЕРГАМЕНТ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Пергамент силиконизированный изготавливается из термостойкого пергамента. Смазка противня жиром не требуется, обеспечивается безупречное отделение выпекаемого продукта. Подходит для многократного применения (до 8 раз в зависимости от рецепта блюд).

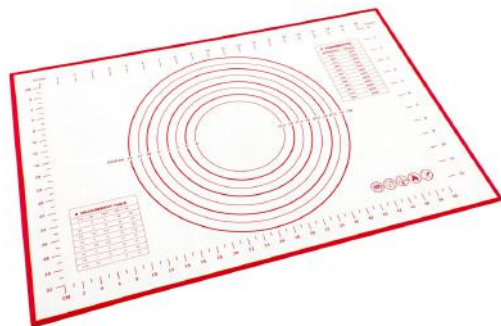
арт. FNS-0036  
Ширина: 38 см  
Длина: 6 м



## МАТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Силиконовый мат используется для раскатывания теста, выпекания и замораживания. Очень удобен в работе, так как плотно прилегает к столу или столешнице, тесто не прилипает к мату, что значительно упрощает работу. Силикон плотный и безопасный, не выделяет вредных веществ при нагревании и охлаждении, не впитывает запахи.

арт. SHF-0126, 44.5 × 61.5 см  
с разметкой  
арт. SHF-0127, 45 × 64 см



Предназначен для выпечки хлебобулочных изделий. Укладывается на противни различных размеров и используется в качестве антипригарного покрытия. Также рекомендуется для работы с карамелью.

арт. SHF-0078, 21 × 30 см  
арт. SHF-0079, 29.5 × 42 см



## С РАЗМЕТКОЙ ДЛЯ ПИРОЖНЫХ «МАКАРОН»

Антипригарный мат предназначен специально для выпечки пирожных «макарон».

арт. SHF-0080,  
29.5 × 42 см



## С РАЗМЕТКОЙ ДЛЯ ПИРОЖНЫХ ЭКЛЕРОВ

Антипригарный мат предназначен специально для выпечки эклеров.

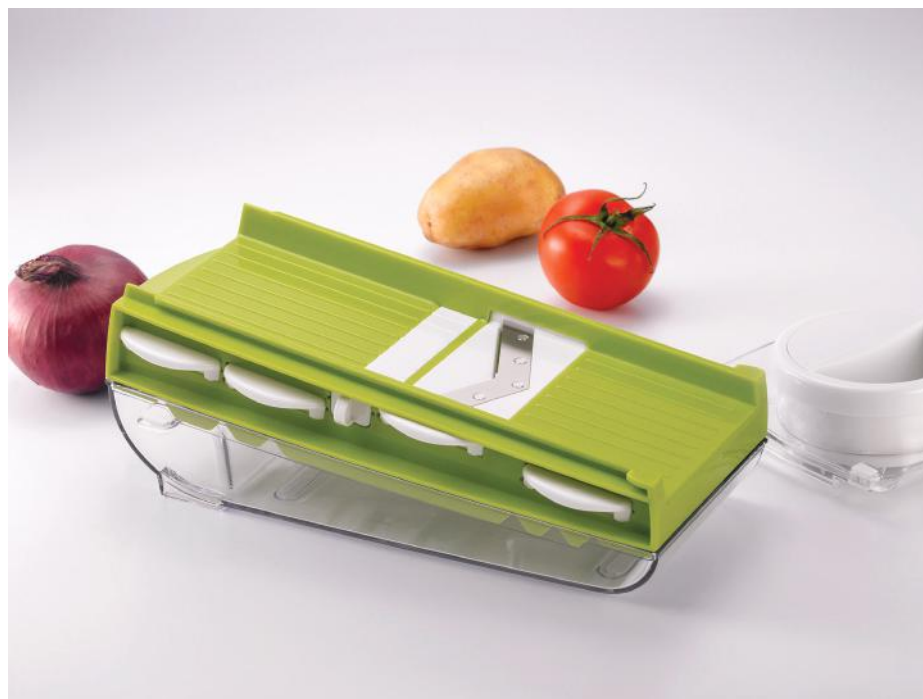
арт. SHF-0081,  
38.5 × 58.5 см







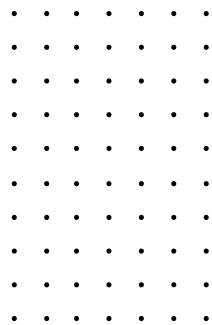
КУХОННЫЕ  
ГАДЖЕТЫ



# КУХОННЫЕ ГАДЖЕТЫ



## СОКОВЫЖИМАЛКА МЕХАНИЧЕСКАЯ



Может использоваться как для целых плодов, так и для кусочков и мелких ягод. В комплекте удобный контейнер с мерной шкалой и нескользящими ножками.

Инструкция по использованию:

- поместите ситечко на контейнер, разрежьте плод пополам и скрутите, чтобы выжать сок.
- переверните ситечко, закрепите на контейнере, положите в ситечко нарезанные фрукты или ягоды и с помощью поршня выдавите сок.

арт. SHF-0325

Размер: 18.5 × 10.5 см

Материал: пластик

## ОВОЩЕРЕЗКА РУЧНАЯ



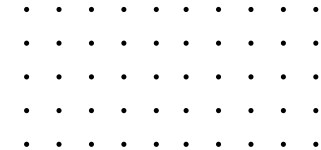
Предназначена для нарезки овощей и фруктов, таких как: морковь, картофель, огурец, кабачок, лук, помидор, яблоко и т. д. Используется также для измельчения сыра и цедры. В комплекте: контейнер, рама для лезвий, плододержатель, 5 сменных лезвий: шинковка, фигурное лезвие, V-образный слайсер, лезвие для нарезки соломкой, измельчитель для цедры, сыра и чеснока.

арт. SHF-0323

Размер: 29.5 × 13 см

Материал: пластик, нержавеющая сталь

## ОВОЩЕРЕЗКА СПИРАЛЬНАЯ



Предназначена для нарезки овощей и фруктов, таких как: морковь, картофель, огурец, кабачок, яблоко и т. д. В комплекте: контейнер для нарезанных продуктов, футляр для дополнительных ингредиентов салата (орехов, кукурузы, изюма), крышка, плододержатель, устройство для нарезки продуктов, блок с вилкой и ложкой.

арт. SHF-0324

Размер: 21 × 8 см

Материал: пластик, нержавеющая сталь

# КУХОННЫЕ ГАДЖЕТЫ



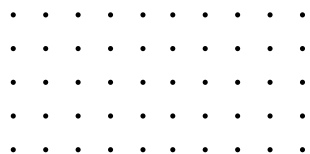
## ТЕРКА

Предназначена для измельчения сыра, имбиря, орехов, цедры, шоколада и т. п.

арт. SHF-0326

Размер: 16.5 × 3.2 см

Материал: пластик, нержавеющая сталь



## ЯБЛОКОРЕЗКА

Компактный и универсальный нож, предназначенный для быстрой и удобной нарезки яблок и других твердых фруктов и овощей на 8 равных частей.

арт. SHF-0333

Размер: 16 × 13.7 см

Материал: пластик, нержавеющая сталь



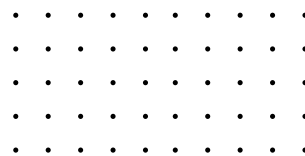
## ВСПЕНИВАТЕЛЬ ДЛЯ МОЛОКА

Ручной капучинатор поможет вам легко и быстро приготовить нежную и густую молочную пену для вашего напитка. Время взбивания: ~ 20 сек. Стильный дизайн капучинатора отлично впишется в интерьер любой кухни. В комплект входит специальная поставка из нержавеющей стали для удобства хранения устройства.

арт. SHF-0332

Размер: 3.5 × 23 см

Материал: ABS пластик, нержавеющая сталь



## ТЕРМОМЕТР КУЛИНАРНЫЙ

Кулинарный термометр-щуп – незаменимый помощник в приготовлении блюд, требующих соблюдения температурного режима. Его используют для приготовления заварного крема, темперирования шоколада, варке сыров и т. д. Температурный диапазон: -50 до +200 °С. В комплекте имеется пластиковый чехол-протектор.

арт. SHF-0331

Размер: 19.2 × 1.8 см

Материал: ABS пластик, нержавеющая сталь



# КУХОННЫЕ ГАДЖЕТЫ



## РАСПЫЛИТЕЛЬ ДЛЯ МАСЛА

Механический распылитель для масла, уксуса, воды и других жидкостей. Подходит для смазывания сковороды, для заправки салатов, блюд из мяса и рыбы.

арт. SHF-0322  
Объем: 100 мл



## ТАЙМЕР КУХОННЫЙ

Механический таймер станет незаменимым помощником на вашей кухне, когда есть необходимость точного соблюдения времени приготовления определенного блюда. Стильный дизайн таймера органично впишется в пространство любой кухни.

арт. SHF-0330  
Размер: 5.9 × 7.2 см



## РОЛИКИ ДЛЯ ТЕСТА

Ролики предназначены для фигурной нарезки теста. С их помощью легко и удобно вырезать кольца и квадраты из различных видов теста для приготовления пасты с начинкой, равиоли, печенья и т. д.

арт. SHF-0320  
16.5 × 8 см  
01 для вырезания колец  
02 для вырезания квадратов



## НАБОР ФОРМ ДЛЯ РАВИОЛИ

Набор форм для приготовления равиоли с начинкой в домашних условиях. В наборе 4 формы.

Инструкция по использованию:

1. Раскатайте 2 пласта теста толщиной ~ 3 мм.
2. Поместите на тесто начинку.
3. Накройте тесто с начинкой вторым пластом раскатанного теста.
4. С помощью формы вырежьте равиоли.

Формы также подойдут для приготовления домашнего печенья.

арт. SHF-0321, 4 шт.  
круг 6 см  
квадрат 5.5 × 5.5 см  
сердце 6.5 × 5.5 см  
треугольник 6 × 6 см





.....  
.....  
.....  
.....

## УПАКОВКА И ДРУГИЕ БУМАЖНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ БУМАЖНЫЕ



## САЛФЕТКИ АЖУРНЫЕ

Используются для подачи тортов, пирожных и других десертных блюд, в качестве подставки под чашки с кофе или чаем. Также, применяются в качестве водостойкой прокладки, которую кладут на дно коробки с тортом, чтобы избежать ее промокания.

арт. PDC-024,  $\varnothing$  24 см  
арт. PDC-026,  $\varnothing$  26 см  
арт. PDC-028,  $\varnothing$  28 см  
Упаковка: 10 шт.



## ПАЛОЧКИ ДЛЯ ЛЕДЕНЦОВ

Бумажные палочки предназначены для приготовления леденцов, кейкпопсов, шоколадных конфет и других десертов.

арт. PPC-0032, 3 × 150 см  
Цвет: белый, голубой, розовый  
арт. PPC-0033, 3 × 200 см  
Цвет: белый  
Упаковка: 50 шт.



## КАРТОННЫЕ ПОДЛОЖКИ

Подложки используются для подачи и транспортировки тортов и других кондитерских изделий, а также для сервировки стола.

Состав: ламинированный картон.

### под десерт

1. арт. PDC-009,  $\varnothing$  8 см
2. арт. PDC-017,  $\varnothing$  9 см
3. арт. PDC-018, 6.5 × 10 см
4. арт. PDC-019, 6 × 9.5 см

Толщина: 0.8 см  
Упаковка: 10 шт.

### под торт

5. арт. PDC-0004,  $\varnothing$  20 см  
арт. PDC-0005,  $\varnothing$  24 см  
Толщина: 1.5 см

арт. PDC-0006,  $\varnothing$  20 см  
арт. PDC-0007,  $\varnothing$  24 см  
арт. PDC-0008,  $\varnothing$  28 см  
Толщина: 3.5 см

6. арт. PDC-0010,  $\varnothing$  26 см  
арт. PDC-0011,  $\varnothing$  30 см  
арт. PDC-0012,  $\varnothing$  32 см  
арт. PDC-0013,  $\varnothing$  36 см  
Толщина: 3.2 см

арт. PDC-0014,  $\varnothing$  24 см  
арт. PDC-0015,  $\varnothing$  28 см  
арт. PDC-0016,  $\varnothing$  32 см  
Толщина: 2.5 см

Упаковка: 3 шт.



1



2



3



4



5



6

# КОРОБКИ ДЛЯ ТОРТОВ И ДЕСЕРТОВ



## КОНДИТЕРСКИЕ КОРОБКИ

Предназначены для транспортировки и презентации кондитерского изделия. Представляют собой универсальный вариант для упаковки большого торта, защищает изделие от деформации. Изготовлены из высококачественного мелованного микрофрактона. Короба полностью белые и внутри, и снаружи. Просты и удобны в сборке, в упаковку вложена краткая инструкция по использованию. Некоторые короба имеют на крышке овальное окошко из ПЭТ-пленки, чтобы была возможность рассмотреть изделие, находящееся внутри.

1. арт. BFC-005, 30 × 30 × 45 см
2. с окном  
арт. BFC-001, 30 × 30 × 20 см  
арт. BFC-002, 24 × 24 × 30 см  
арт. BFC-003, 28 × 28 × 20 см
3. с окном  
арт. BFC-004, 30 × 30 × 19 см
4. с окном  
арт. BFC-006, 30 × 30 × 30 см  
арт. BFC-007, 32 × 32 × 35 см  
арт. BFC-008, 18 × 18 × 10 см,  
белая, крафт



1. хром-эрзац  
арт. BFC-009, 21 × 21 × 10 см  
арт. BFC-010, 30 × 30 × 19 см
2. с двумя окнами  
арт. BFC-011, 22 × 22 × 10 см  
арт. BFC-012, 26 × 26 × 10 см
3. для десертов  
вытянутая с окном  
арт. BFC-013, 30 × 12 × 10 см
4. для плитки шоколада  
арт. BFC-014, 16 × 8 × 1.5 см
5. для маффинов  
с ложементом  
арт. BFC-015, 10 × 10 × 10 см  
арт. BFC-016, 16 × 16 × 10 см  
арт. BFC-017, 25 × 25 × 10 см
6. для торта  
с ложементом  
арт. BFC-018, 16 × 16 × 18 см
7. для торта  
без ложементом  
арт. BFC-019, 18 × 18 × 12 см
8. для десертов  
квадратная с окном  
арт. BFC-020, 20 × 20 × 45 см



# КРАФТ-ПАКЕТЫ



## КРАФТ-ПАКЕТЫ

Оригинальный крафт-пакет – это отличный способ упаковки вкусного подарка для родных и близких! Изделие изготовлено из плотной бумаги и украшено эксклюзивным дизайном. Упаковка: 3 шт.

1. арт. CPP-001  
13 × 6 × 16 см
2. арт. CPP-002  
13 × 8 × 16 см
3. арт. CPP-003  
15 × 6 × 15 см
4. арт. CPP-004  
15 × 8 × 15 см
5. арт. CPP-005  
13 × 8 × 24 см



01 Праздник

02 Милые животные

03 Ленивец

1



01 Воздушные шары

02 Мопс

03 Панда с шариками

2



01 Лесные жители



02 Звездочки



03 Праздник

3



01 Горшечек



02 Милые животные



03 Праздник

4



01 Милые животные



02 Облака с шариками



03 Корги

5





.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



# КРАСИТЕЛИ



## НАБОРЫ ПИЩЕВЫХ КРАСИТЕЛЕЙ

Набор пищевых гелевых красителей ELECTRIC содержит 10 цветов. Каждый краситель расфасован в удобный флакон 10 мл с мерным носиком. Линейка ELECTRIC отличаются яркими цветами и высокой концентрацией красящего пигмента, что снижает расход без потери цвета. Универсальные красители ELECTRIC используются в бисквитах, мастике, айсинге, кремах и многих других продуктах и кондитерских изделиях.

арт. SFC-016  
набор 10 цветов  
Вес: 215 г

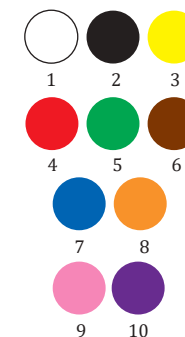
арт. SFC-017  
набор 4 цвета  
Вес: 90 г



## ПИЩЕВОЙ КРАСИТЕЛЬ-ПУДРА

Используется для окрашивания бисквитов, мастики, айсинга, безе, белковых кремов. Рекомендации по использованию: добавить небольшое количество красителя в продукт и тщательно перемешать.

арт. SFC-006  
водорастворимый  
Вес: 10 г  
Цвет: 10 цветов



Используется для окрашивания шоколада, глазури и кремов на масляной основе.

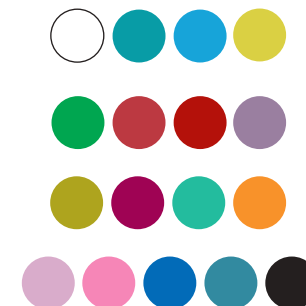
арт. SFC-007  
жирорастворимый  
Вес: 10 г  
Цвет: 9 цветов



## ПИЩЕВОЙ КРАСИТЕЛЬ

Пищевой высококонцентрированный гелевый краситель для кулинарных экспериментов. Удобный флакон с мерным носиком и контролем первого вскрытия. Используется для окрашивания продуктов питания и различных кондитерских изделий (теста, мастики, айсинга, марципанов, кремов и т. д.).

Вес: 15 г  
Цвет: 17 цветов



# ДЕКОР



## САХАРНАЯ ПОСЫПКА

Используется для декорирования в кондитерском, хлебопекарном производстве и в сфере общественного питания. Посыпка может использоваться для украшения различных тортов, пирожных, капкейков, куличей и других кондитерских изделий. Также ее можно использовать, как съедобное конфетти для украшения праздничного стола.



Посыпка сахарная декоративная цветная КРОШКА ЛЮКС  
Вес: 60 г  
Цвет: 7 цветов



## ДРАЖЕ ЗЕРНОВОЕ

Драже зерновое в цветной кондитерской глазури приятно хрустит, словно вафелька. Легко раскусывается благодаря основе из взорванных зерен риса.

Драже зерновое в цветной кондитерской глазури «БЛЕСК»  
Вес: 50 г  
Цвет: 7 цветов



Драже зерновое взорванные зерна риса в цветной кондитерской глазури «Жемчуг»  
Вес: 50 г  
Цвет: 13 цветов



# ЦВЕТЫ СЪЕДОБНЫЕ



## ВИОЛА ОБЕЗВОЖЕННАЯ

Цветы идеально подходят к первым и вторым блюдам, салатам, десертам, коктейлям и напитками. Цветы не имеют какого-то определённого вкуса. Обезвоженные цветы можно покрыть глазурью или пудрой, использовать для изготовления изделий из шоколада и изомальта. Можно добавить блеск, ароматы при помощи эфирных масел или придать вкус различных вкусовых оттенков с помощью ароматизаторов.

Вес: 42 г



Волшебный синий VVS



Глаза кошки VGK



Ледяная сказка VLS



Полярная звезда VPZ



Сиреневый закат VSZ



Сочный манго VSM



Волшебный синий  
VVS15



Волшебный синий  
и Черный лимон  
VVSCL



Ледяная сказка  
и Сиреневый закат  
VLSSZ

# ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



## ПИЩЕВОЙ КЛЕЙ

Используется для крепления сахарных цветов и других элементов декора, соединения отдельных деталей при моделировании из съедобной мастики. Подходит также и для ремонта поврежденных композиций.

арт. SFC-010  
Вес: 120 г



## ДИОКСИД ТИТАНА

Пищевой краситель сухой порошок концентрированный нетоксичный для окрашивания пищевых продуктов, кондитерских изделий и детского творчества.

арт. SFC-013  
Вес: 30 г



## ПИЩЕВОЙ БЛЕСК

Используется для украшения элементов кондитерского декора: конфет, фигурок и цветов из шоколада и мастики.

Рекомендации по использованию:

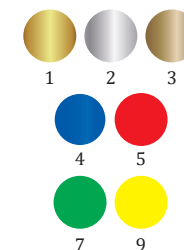
1. Сухой способ нанесения.

Отсыпьте немного блеска в чистую и сухую посуду или на лист бумаги, слегка разотрите его кистью, чтобы не было комков, и затем аккуратно нанесите на нужный элемент.

2. Мокрый способ нанесения.

Разведите блеск в водке или растворе спирта в пропорции 1:3, затем залейте в кондитерский аэрограф и распылите на поверхность десерта.

арт. SFC-008  
Вес: 10 г  
Цвет: 7 цветов



## ВАФЕЛЬНЫЕ УКРАШЕНИЯ

Используются для украшения кондитерских изделий: тортов, пирожных, куличей, печенья, мороженого и др.

арт. SFC-011  
01 круг, 6.5 × 6.5 см  
02 овал, 5.5 × 8.5 см  
Вес: 20 г



# ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



## АГАР-АГАР

Натуральный желеобразователь, полученный из бурых и красных водорослей. Является растительным заменителем желатина. Используют для приготовления: зефира, мармелада, пастилы, жевательных конфет, суфле, джемов, сыров, консервов, мясных и рыбных студней, соусов.

арт. SFC-014  
Вес: 25 г



## ПЕКТИН ЯБЛОЧНЫЙ

Порошок желто-белого цвета, не имеет вкуса и запаха, натуральный желеобразователь, полученный из яблок. Используют для приготовления: домашнего варенья, зефира, мармелада, пастилы, жевательных конфет, суфле, джемов, гибкого айсинга, соусов, зеркальной глазури, начинок для тортов, конфитюра.

арт. SFC-015  
Вес: 41 г



## ИЗОМАЛЬТ

Кондитерский изомальт является низкокалорийным заменителем сахара. Предназначен для изготовления мягкой и твердой карамели, грильяжа, леденцов, шоколада, жевательной резинки, драже. Будет полезен кондитерам, увлеченным созданием уникальных украшений для кондитерских изделий. Изомальтовые продукты рекомендуются людям с сахарным диабетом, тем, кто следит за фигурой и соблюдает диету. Представляет собой гранулированный белый порошок.

арт. SFC-025  
Вес: 350 г



## КЕКС В КРУЖКЕ

Готовая смесь из отборных и натуральных ингредиентов для приготовления на скорую руку ароматного и рассыпчатого кекса. Он послужит вкусным завтраком, великолепным офисным обедом или аппетитным дополнением к ужину. Это персональный десерт всего за 2 минуты в вашей любимой кружке!

«Лимонный»  
«Овсянник с вишней»  
«Пряник Имбирный»  
«Шоколадный»  
Вес: 70 г



# ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ



## АРОМАТИЗАТОР ПИЩЕВОЙ

Ароматизатор пищевой служит для придания изысканного вкуса и аромата домашним десертам, выпечке и безалкогольным напиткам. Пищевой ароматизатор – высококонцентрированный состав которого хватит надолго. Всего 1–2 капли сделают ваш десерт или напиток ароматнее и вкуснее. Ароматизатор можно использовать при изготовлении слаймов.

Вес: 10 г

Вдов: 18 ароматов

Вес: 25 г

Вдов: 11 ароматов



## ГЛАЗУРЬ САХАРНАЯ

Сахарная глазурь поможет вкусно и празднично декорировать вашу выпечку – торты, куличи, кексы, печенье, пряники. К смеси добавьте 20 мл горячей воды и 1 ч. л. растительного масла. Тщательно перемешайте, нанесите на поверхность готового охлажденного изделия. Готово! Виды: белая, голубая, желтая, зеленая, розовая, со вкусом капучино, карамели, лимона, рома. Вес: 100 г



## ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ

С помощью шоколадной глазури можно украсить любой десерт. Нужно добавить всего 1 ч. л. растительного масла и 20 мл горячей воды. Все компоненты тщательно перемешайте и нанесите на охлажденное изделие. Вес: 100 г





**СПРАШИВАЙТЕ В ЛУЧШИХ МАГАЗИНАХ ВАШЕГО ГОРОДА**

**ОПТОВЫЕ ПРОДАЖИ**



г. Москва, 111024, 5-я Кабельная ул., д. 3  
Тел.: +7 (495) 784-77-88, 741-70-07, 913-53-25

**[www.firma-gamma.ru](http://www.firma-gamma.ru)**  
e-mail: [office@firma-gamma.ru](mailto:office@firma-gamma.ru)

АО «Гамма ТД», ОП №5, 111024, г. Москва,  
ул. 5-я Кабельная, д. 3, кор. 1  
ОГРН 1127747085212

**РОЗНИЧНЫЕ ПРОДАЖИ**



**[www.leonardo.ru](http://www.leonardo.ru)**

АО «Планета увлечений», 105554, г. Москва,  
ул. 11-я Парковая, д. 9/35, этаж 1, пом. V  
ОГРН 1077761771537