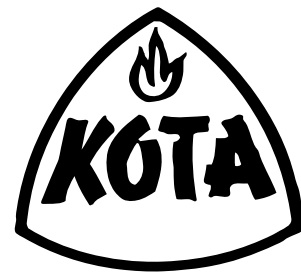


ПЕЧИ, КАМИНЫ, КОПТИЛЬНИ

КАТАЛОГ ПРОДУКЦИИ НА 2012 ГОД



Made by NARVI Oy Finland



NARVI Oy

**РЕЦЕПТЫ
ВКУСНОЙ
ПИЩИ И
СЕКРЕТЫ
ДОМАШНЕГО
КОПЧЕНИЯ
НА СТР. 15–16 »**

КЛАССИКА



Высококачественные малогабаритные камины, печи-камины, дровяные печи и коптильни серии KOTA способны доставить немало приятных минут дома, на даче или на садовом участке. Изделия серии KOTA – это естественный выбор, если вам необходимо оборудование высокого качества. Изделия KOTA подарят вам приятные мгновения и приблизят на шаг к нетронутой природе и сказочному очарованию Лапландии.



КАМИНЫ ЗАВОДСКОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПРИНЕСУТ В ВАШ ДОМ ТЕПЛО И УЮТ, КАК В СТАРЫЕ ДОБРЫЕ ВРЕМЕНА

Камин **Kota Natura Mini** – естественный выбор, если вы хотите приобрести высококачественный камин заводского изготовления, например, для летней дачи. При разработке камина, имеющего эстетичный внешний вид, конструкторы уделяли особое внимание таким характеристикам, как прочность и высокая эффективность. В поде камина установлена колосниковая решетка, кладка стенок топки выполнена из огнеупорного кирпича.

Камин **TasoKota Mini** является дополнительным источником тепла в доме и имеет среднюю тепловую мощность. Печь оснащена современным оборудованием, позволяющим точно регулировать подачу воздуха в зону горения и обеспечивающим более чистое сгорание дров. Пламя за эркерными дверцами излучает тепло и создает особый настрой. Тщательно разработанная конструкция способствует быстрому нагреву помещений большого размера.

Камин **RoyalKota** имеет эстетичный внешний вид и цветовое решение, позволяющее использовать его в качестве дополнительного источника тепла в современном интерьере. Печь оснащена современным оборудованием, благодаря которому можно точно регулировать подачу воздуха в зону горения, в результате чего происходит более чистое сгорание дров. Тщательная отделка деталей и надежные технические решения соответствуют самым строгим требованиям качества. Камин имеет серый цвет графита.



КАМИН KOTA NATURA MINI

» КАМИН НАЧИНАЕТ БЫСТРО ИЗЛУЧАТЬ ПРИЯТНОЕ, ОБВОЛАКИВАЮЩЕЕ ТЕПЛО – И ДЛЯ ЭТОГО НЕ ПОНАДОБИТСЯ МНОГО ДРОВ.

» КАМИН ПОДСОЕДИНЯЕТСЯ К ДЫМОХОДУ СВЕРХУ ИЛИ СЗАДИ.

Обогреваемый объем помещения	20–200 м³
Номинальная мощность	9 кВт
Высота	99 см
Ширина	55 см
Глубина	49 см
Общий вес	80 кг
Наружный диаметр соединит. патрубка	150 мм
Расстояние от пола до нижнего края соед. патрубка	78 см



ПРОТИВОПОЖАРНЫЕ РАССТОЯНИЯ НА СТР. 12

КАМИН TASOKOTA MINI

» БЛАГОДАРЯ КОМПАКТНЫМ РАЗМЕРАМ КАМИН МОЖНО УСТАНОВЛИВАТЬ И В НЕБОЛЬШИХ ПОМЕЩЕНИЯХ.

» КАМИН ПОДСОЕДИНЯЕТСЯ К ДЫМОХОДУ СВЕРХУ ИЛИ СЗАДИ.

Обогреваемый объем помещения	60–120 м³
Номинальная мощность	6 кВт
Высота	88 см
Ширина	51 см
Глубина	41 см
Общий вес	90 кг
Наружный диаметр соединит. патрубка	130 мм
Расстояние от пола до нижнего края соед. патрубка	68 см

КАМИН ROYAL KOTA

» КАМИН ИМЕЕТ БОЛЬШУЮ ОСТЕКЛЕННУЮ ДВЕРЦУ, СОЗДАЮЩУЮ В ПОМЕЩЕНИИ ОСОБЫЙ НАСТРОЙ.

» КАМИН ПОДСОЕДИНЯЕТСЯ К ДЫМОХОДУ СВЕРХУ ИЛИ СЗАДИ.

Обогреваемый объем помещения	60–120 м³
Номинальная мощность	6,5 кВт
Высота	111 см
Ширина	60 см
Глубина	46 см
Общий вес	125 кг
Наружный диаметр соединит. патрубка	150 мм
Расстояние от пола до нижнего края соед. патрубка	88 см



ПРОТИВОПОЖАРНЫЕ РАССТОЯНИЯ НА СТР. 12



Традиционная печь-камин **Kota Kamiina** является высокоэффективным источником тепла. Печь оснащена чугунным настилом, на котором удобно готовить кофе и пищу, а остекленная чугунная дверца элегантного стиля создает в помещении атмосферу уюта. Износостойкий кожух печи выполнен из черной эмалированной стали и легко подвергается очистке.

ПЕЧЬ-КАМИН KOTA

» ПЕЧЬ-КАМИН ОБЛАДАЕТ ВЫСОКОЙ ТЕПЛОВОЙ ЭФФЕКТИВНОСТЬЮ И НЕ ТРЕБУЕТ МНОГО ДРОВ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.

» РЕГУЛИРУЕМЫЕ НОЖКИ ПОЗВОЛЯЮТ УСТАНОВИТЬ ПЕЧЬ В СТРОГО ГОРИЗОНТАЛЬНОМ ПОЛОЖЕНИИ.

» ПЕЧЬ-КАМИН ПОДСОЕДИНЯЕТСЯ К ДЫМОХОДУ СВЕРХУ, СЗАДИ ИЛИ СБОКУ.

Обогреваемый объем помещения	100–200 м³
Номинальная мощность	12 кВт
Высота	82 см
Ширина	39 см
Глубина	59 см
Общий вес	71 кг
Наружный диаметр соединит. патрубка	122 мм
Расстояние от пола до нижнего края соединит. патрубка	66 см



ПЕЧЬ-КАМИН KOTA MINIRETRO

» ПЕЧЬ ОБЛАДАЕТ ВЫСОКОЙ ТЕПЛОВОЙ ЭФФЕКТИВНОСТЬЮ, ЧТО ПОЗВОЛЯЕТ БЫСТРО НАГРЕВАТЬ БОЛЬШОЕ ПОМЕЩЕНИЕ.

» ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧИ ЯВЛЯЕТСЯ ПРОСТОЙ И УДОБНОЙ БЛАГОДАРЯ ШИРОКИМ ВОЗМОЖНОСТЯМ РЕГУЛИРОВКИ.

» НЕЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ ПЕЧИ ПОЗВОЛЯЮТ УСТАНОВИТЬ ЕЕ В НЕБОЛЬШОМ ПОМЕЩЕНИИ.

Плавные очертания и прекрасный дизайн печи-камина **MiniRetro** вносят особый колорит в интерьер помещения. Пламя за остекленной дверцей создает особый, теплый настрой. Незначительные размеры печи позволяют установить ее и в небольшом помещении.

Обогреваемый объем помещения	40–110 м³
Номинальная мощность	4 кВт
Высота	78 см
Ширина	36 см
Глубина	36 см
Общий вес	50 кг
Наружный диаметр соединит. патрубка	130 мм
Расстояние от пола до нижнего края соединит. патрубка	58 см

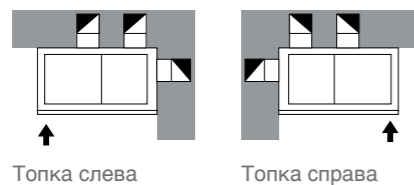
НЕЗАБЫВАЕМЫЕ МГНОВЕНИЯ И ПРЕКРАСНЫЕ ВКУСОВЫЕ ОЩУЩЕНИЯ

Плита **Kota** приносит тепло и создает особый настрой в летнем домике или дачном коттедже. Чугунный настил с конфорками характеризуется продолжительным сроком службы при интенсивной эксплуатации и позволяет быстро приготовить обед, обогревая одновременно помещение. Внешний вид плиты **Kota** для дачи, неподвластный веяниям моды, хорошо гармонирует как с традиционным, так и современным интерьером кухни.

Плита **Kota**, изготовленная с учетом традиций, является эмоциональным центром кухни. Плита **Kota**, оснащенная чугунным верхним настилом и духовкой, является универсальным очагом для приготовления пищи. Высококачественные износостойкие материалы, из которых изготовлена печь, обеспечивают удобство ухода и длительный срок службы.

Плита **RaMe**, оснащенная чугунным верхним настилом и духовкой, является универсальным очагом для приготовления пищи. Плита, изготовленная с учетом традиций, пригодна для установки в кухонных помещениях как традиционного, так и современного интерьера. Плита позволяет быстро приготовить обед, обогревая одновременно помещение.

**Расположение
дымовых
отверстий у плит
Kota и плиты
Kota для дачи:**



ПЛИТА КОТА ДЛЯ ДАЧИ

- » **ВЫСОКОЭФФЕКТИВНАЯ ВАРОЧНАЯ ПЕЧЬ И МОЩНЫЙ ИСТОЧНИК ТЕПЛА.**
- » **ЧУГУННЫЕ КОНФОРКИ БЫСТРО НАГРЕВАЮТСЯ И ОТЛИЧАЮТСЯ ИЗНОСОСТОЙКОСТЬЮ И ПРИ ИНТЕНСИВНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ.**

Номинальная мощность	8 кВт
Высота	88 см
Ширина	70 см
Глубина	46 см
Общий вес	150 кг
Наружный диаметр соединит. патрубков	122 мм
Расстояние от пола до нижнего края соединит. патрубков	43 см



ПЛИТА КОТА

- » **БЫСТРО НАГРЕВАЕТСЯ ПРИ НЕЗНАЧИТЕЛЬНОМ РАСХОДЕ ДРОВ.**
- » **ЯВЛЯЕТСЯ УНИВЕРСАЛЬНЫМ ОЧАГОМ И ЭМОЦИОНАЛЬНЫМ ЦЕНТРОМ КУХНИ.**

Номинальная мощность	8 кВт
Высота	88 см
Ширина	70 см
Глубина	46 см
Общий вес	200 кг
Наружный диаметр соединит. патрубков	150 мм
Расстояние от пола до нижнего края соединит. патрубков	14 см

ПЛИТА RAME

- » **ПЛАМЯ ЗА ОСТЕКЛЕННОЙ ДВЕРЦЕЙ ПЕЧИ СОЗДАЕТ АТМОСФЕРУ ТЕПЛА И УЮТА.**
- » **ПЕЧЬ ОБЛАДАЕТ ВЫСОКОЙ ТЕПЛОВОЙ ЭФФЕКТИВНОСТЬЮ И БЫСТРО НАГРЕВАЕТСЯ ПРИ НЕЗНАЧИТЕЛЬНОМ РАСХОДЕ ДРОВ.**

Номинальная мощность	6 кВт
Высота	83 см
Ширина	74 см
Глубина	50 см
Общий вес	125 кг
Наружный диаметр соединит. патрубков	150 мм
Расстояние от пола до нижнего края соединит. патрубков	64 см

ПРОТИВОПОЖАРНЫЕ РАССТОЯНИЯ НА СТР. 12

ГРИЛЬ И КОПТИЛЬНЫЕ ПЕЧИ



ГРИЛЬ KOTA AROMIGRILLI

Гриль **Kota Aromigrilli** удостоен и промаркирован особым государственным знаком в виде ключа с эмблемой финского флага, свидетельствующим о том, что изделие разработано и изготовлено в Финляндии. Гриль изготовлен из нержавеющей стали, крышка выполнена из износостойкой стали с эмалированным покрытием, за которым легко ухаживать. Нагревательные элементы гриля расположены по верхнему краю чаши, что исключает попадание на них масла. Замена фольги под нагревательным элементом является несложной. Элегантный гриль, характеризующийся высоким качеством, удобно использовать, путешествуя, например, на автокемпере.

Высота	20 см
Диаметр	30 см
Общий вес	4,5 кг

ДРОВЯНАЯ КОПТИЛЬНЯ KOTA

Дровяная Коптильня **Kota** – это высококачественное и простое в эксплуатации устройство для копчения. Оно предназначено для использования на открытом воздухе – как во дворе жилого дома, так и на летней даче. Коптильня имеет красивую, износостойкую, полностью эмалированную поверхность, которую легко содержать в чистоте. Устройство можно использовать также в качестве угольного гриля.

Высота	80 см
Ширина	43 см
Глубина	65 см
Общий вес	41 кг

КОНСТРУКТИВНЫЕ ЧЕРТЕЖИ КОПТИЛЕН – НА СЛЕДУЮЩЕМ РАЗВОРОТЕ



ПЕЧЬ ДЛЯ КОПЧЕНИЯ И ЖАРЕНЬЯ KOTA

Печь **Kota** для копчения и жаренья – это высококачественное и простое в эксплуатации устройство для копчения и жаренья пищевых продуктов. Кожух и дымовая труба выполнены из износостойкой нержавеющей стали. Дверцы, крышка и коптильная емкость изготовлены из эмалированного стального листа. За эмалированной поверхностью легко ухаживать. Решетки выполнены из хромированной стали.

Высота	70 см
Диаметр	44 см
Общий вес	45 кг

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОПТИЛЬНЯ KOTA

Электрическая коптильня **Kota** предназначена для использования на открытом воздухе – как во дворе жилого дома, так и на летней даче. Оснащена термометром, позволяющим устанавливать необходимую температуру. Имеет красивую износостойкую эмалированную поверхность, за которой легко ухаживать. Необходимо иметь в виду, что щепу для копчения – из ольхи – укладывают на дно коптильной емкости и накрывают металлическим листом (противнем), предохраняющем щепу от капающего жира.

Мощность	2 кВт
Высота	63 см
Ширина	43 см
Глубина	48 см
Общий вес	26 кг
Плавкая вставка	10 А

ДЫМОХОД КОТА

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ ДЫМОХОДА КОТА ВКЛЮЧАЕТ ВСЕ НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ МОНТАЖА ДЕТАЛИ И УЗЛЫ!

Дымоход Kота является высококачественным и надежным решением для каменок, печей и очагов. Производятся дымоходы двух типоразмеров: с внутренними трубами диаметром 125 мм и 150 мм. Базовая комплектация дымохода Kота включает все необходимые для монтажа детали и узлы. Кроме того, можно приобрести также надставки двух типоразмеров, с помощью которых можно смонтировать дымоход необходимой высоты.

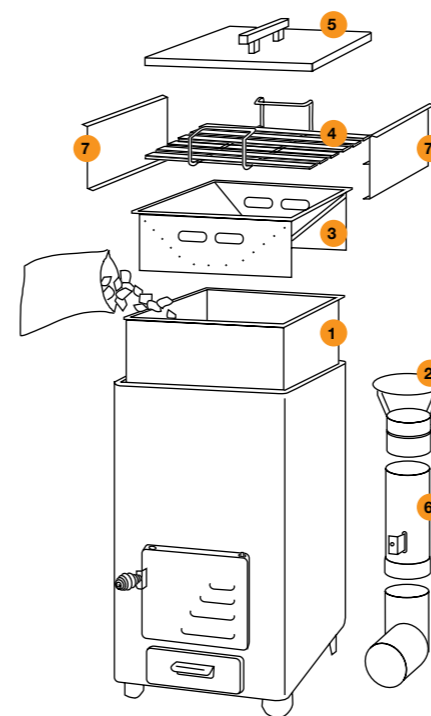
Внешняя рубашка дымохода изготовлена из оцинкованной стали, окрашенной черной огнеупорной краской. Изоляция внутренней трубы из нержавеющей стали выполнена из негорячей минеральной ваты.

Дымоход соответствует требованиям маркировки CE, и при его производстве учтены также финские нормативные требования в отношении толщины изоляционного слоя верхних перекрытий.

Дымоход соответствует требованиям пожарной безопасности класса T600.

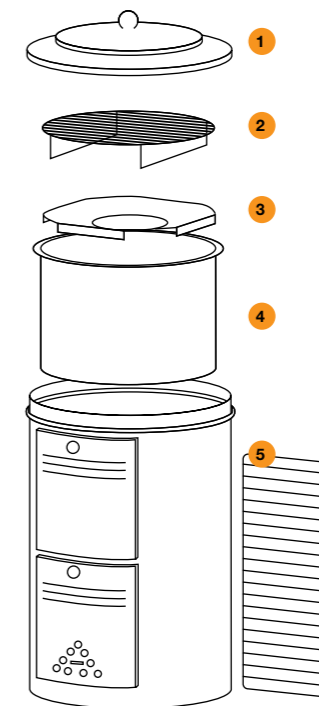


КОНСТРУКТИВНЫЕ ЧЕРТЕЖИ



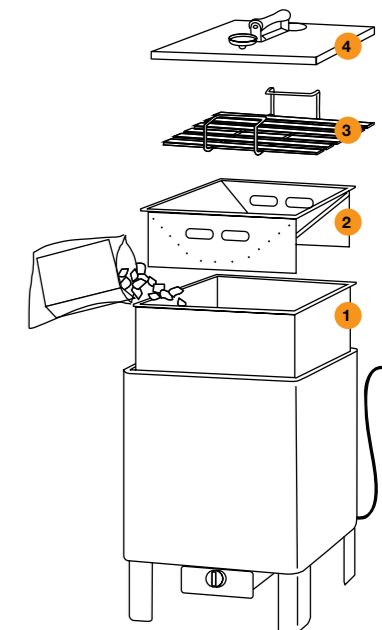
КОПТИЛЬНЯ КОТА

- 1) Коптильная емкость 2) Регулятор тяги 3) Жироборник / угольный лоток 4) Коптильная решетка 5) Крышка коптильни 6) Дымоход 7) Опоры решетки



ПЕЧЬ КОТА ДЛЯ КОПЧЕНИЯ И ЖАРЕНЬЯ

- 1) Крышка коптильни 2) Коптильная решетка 3) Жироборник 4) Коптильная емкость 5) Решетка для гриля



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ КОПТИЛЬНЯ КОТА

- 1) опительная емкость 2) Жироборник / угольный лоток 3) Коптильная решетка 4) Крышка коптильни

ПРОТИВОПОЖАРНЫЕ РАССТОЯНИЯ

КОТА НАТУРА МИНИ, КОТА КАМИИНА, КОТА МИНИРЕТРО, ПЛИТА КОТА ДЛЯ ДАЧИ, ПЛИТА КОТА, ПЛИТА РАМЕ

сбоку	500 мм
спереди	1 000 мм
сверху	1 000 мм
сзади	500 мм

TASOKOTA MINI, ROYAL КОТА

сбоку	200 мм
спереди	1 000 мм
сверху	1 000 мм
сзади	200 мм



СЕКРЕТЫ КОПЧЕНИЯ

- » Для каждого сырьевого продукта в процессе приготовления пищи необходим собственный температурный режим и продолжительность обработки. На крышке коптильни имеется термометр, позволяющий следить за температурой. Интенсивность дыма несложно регулировать с помощью выпускного клапана на крышке коптильни. Опытным путем, осторожно регулируя клапан, можно добиться необходимой степени копчености продукта.
- » При копчении рыбы температура колеблется в пределах 70-90 °С – в зависимости от сорта рыбы. Перед копчением в рыбу следует добавить немного специй или зелени, чтобы рыба приобрела изысканный вкус и тонкий аромат.
- » При копчении мяса температура колеблется в пределах 80-110 °С. Специи в мясо добавляются после тепловой обработки на сковороде. Специи втираются в остывший кусок мяса, который не должен подвергаться дальнейшей обработке в течение нескольких минут.
- » Маринованные продукты после копчения следует подсолить, оптимальная температура 65-100 °С.



КОПЧЕНЫЙ СИГ С РОЗМАРИНОМ

НА 4 ПОРЦИИ

- » 800 г филе сига (по 200 г)
- » 2 ст. л. масла
- » соль
- » молотый черный перец
- » 2 ст. л. молотого миндаля
- » 4 веточки свежего розмарина
- » ольховая щепка/стружка

Для того, чтобы мясо рыбы после копчения было сочным и однородным, выберите куски филе сига одинакового размера (без костей). Приправьте куски филе с обеих сторон солью и черным перцем. Обсыпьте нижнюю сторону филе (не спинку) молотым миндалем и обмажьте растопленным маслом. Уложите сверху веточки розмарина.

Поместите филе сига в коптильню Kota спинкой вниз и приступайте к копчению. Коптить следует с использованием опилок в течение 15 минут в интенсивном дыму. Затем с помощью специальной большой лопатки выложите филе сига на фольгу и заверните в нее рыбу. Поместите сверток на 10 минут в коптильню. Затем выньте филе сига и разверните фольгу. Подавать копченую рыбу с маслом и тушеным картофелем, приготовленным с луком-пореем.

ТУШЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

НА 4 ПОРЦИИ

- » 400 г вареного картофеля
- » 1 стебель лука-порея
- » 2 столовые. ложки масла
- » 2 столовые. ложки пшеничной муки
- » 3 дл кулинарных сливок
- » соль
- » 1/2 дл мелко измельченного укропа
- » 1/2 чайных ложки молотого мускатного ореха

Очистите и порежьте лук-порей на небольшие куски. Поставьте кастрюлю на огонь, положите в нее масло, добавьте лук-порей, все перемешайте, но не подрумянивайте. Всыпьте пшеничную муку, вновь все перемешайте, затем добавьте небольшими порциями кулинарные сливки, продолжая постоянно перемешивать. Положите соль и мускатный орех. Накройте кастрюлю крышкой и дайте блюду протушиться в течение 15 минут, перемешивая его время от времени.

Положите в кастрюлю нарезанный на дольки картофель. Приправьте блюдо мелко измельченным укропом и дайте блюду протушиться в течение 5 минут. Попробуйте на вкус и добавьте при необходимости соль.

Вы испытываете затруднения с выбором каменки? Попробуйте выбрать ее с помощью имеющегося на нашем сайте фильтра подбора модели каменки по заданным параметрам:
www.narvi.fi/ru

Фильтр подбора модели каменки

ПРОДУКЦИЯ
И БРЕНДЫ
ФИРМЫ NARVI:



NARVI Oy

Yrittäjätie 14, FI-27230 Lappi, Finland

Tel. +358 207 416740

www.narvi.fi/ru



NARVI Oy оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию изделий.